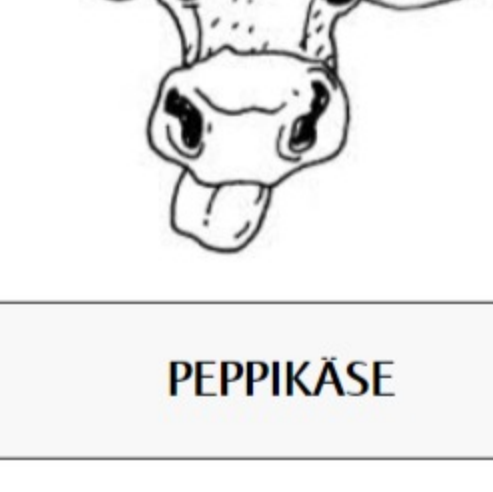


PEPPI NEWS

OKTOBER 2020

**Rohmilchkäse
rockt**



PEPIKÄSE

Herbst in vollem Gange? Käse. Corona Fallzahlen steigen? Käse. Schlechte Laune? KÄSE! Natürlich kann Käse nicht für alles die Antwort sein, aber sagen wir zumindest für vieles. Während wir so langsam zusehen können, wie sich die Blätter an den Bäumen von grün, über bunt, zu braun färben, und die Tage mit über 15° C deutlich weniger werden, ist es an der Zeit sich mit bestem Käse einzudecken und zu überlegen: "Solls Kaspresknödel oder doch Käsespätzle geben?" Entscheiden müsst ihr euch selbst, Käs gibt's bei uns.

Kein Käse am Tag der Deutschen Einheit

Eine "schlechte" Nachricht gleich zu Beginn des Monats. Der Tag der Deutschen Einheit fällt dieses Jahr auf einen Samstag. Was ist normalerweise am Samstag? Ja, richtig: Markttag. So leid es uns tut, unsere Mitarbeiter*Innen dürfen an diesem Tag zuhause bleiben und mit einem Sterni und einem Augustiner die Wiedervereinigung Deutschlands begießen.

Weder der Laden in der Weichselstr., noch unsere Marktstände in Neukölln, Kreuzberg und Prenzlauer Berg sind an diesem Tag geöffnet.

Sorry!



So schön, so blumig, so lecker

30 Jahre Tradition, 30 Jahre eine der wohl besten Tomme Vaudoise Kreationen aller Zeiten, 30 Jahre handwerklich hergestellt durch Michel Béroud. Der **Tomme Fleurette** aus Rougemont, seit neuestem von Arnaud Guichard, dem Nachfolger von Béroud.

Der Tomme Fleurette besticht durch milchige Aromen, seine Cremigkeit und volle Aromen, die er durch eine Reifung von mindestens 2 Wochen erhält, was untypisch für Tomme Vaudoise ist, der normalerweise sehr jung verspeist wird. Auszeichnungen zählen wir hier nicht auf, davon hat er mehr als genug. Nicht umsonst ist er das Flaggschiff der Fromagerie Fleurette Sàrl. Falls euch dieser unglaubliche Weichkäse mit seinem feinen Edelschimmel bisher entgangen sein sollte, MÜSST ihr ihn probieren.

Übrigens, den Namen hat der Käse in den 80er Jahren erhalten. Eines der Mädchen, das Béroud und seiner Frau Hélène beim Verpacken der Käse half, trug zur Arbeit immer eine Schürze mit Blumen, wodurch sie den Spitznamen "Fleurette" erhielt und kurzerhand der Käse ihr gewidmet wurde.



Feiner Zweigelt von Martin Obenaus

Unsere herzliche Empfehlung und zudem im Angebot für den kommenden Monat: Bio Zweigelt vom Weingut Martin Obenaus aus dem Jahr 2018.

2014 hat Obenaus sein Weingut auf die biologische Wirtschaftsweise umgestellt, da ihm ein schonender Umgang mit der Natur am Herzen liegt. Auf 25 ha werden hier Weinreben in idyllischer Lage, mitten in Niederösterreich bewirtschaftet. Klingt interessant? Die Familie Obenaus empfängt gern Urlauber*Innen in ihrem Gästehaus. Genau das richtige für alle, die Urlaub in Grün machen wollen!

Der feine Bio-Zweigelt von 2018 besticht durch Aromen dunkler Beeren und eine schönen Würze, mit Noten von Nelkenpfeffer und Piment. Fruchtig würzig! Im Salon Renate bekommt ihr die 75cl Flasche diesen Monat im Angebot für nur **10,00 €**.

Unsere Empfehlung: Passt perfekt zu eher mildem Schnittkäse und Rotschmierern. Wie wär's z.B. mit einer Flasche Zweigelt und dazu etwas Mühlstein?

[->Hier<-](#) geht's zur Website von Martin Obenaus!



Vorarlberger Sennbutter

Von der Sennerei Huban gibt's bei Peppi feinste Süßrahm-Butter aus dem Bregenzerwald. Täglich beliefern 21 Bauern die Sennerei mit frischer Milch. 100% silofreie Heumilch, 100% Rohmilch.

[->Hier<-](#) geht's zur Website!



Was gibt's im Angebot?

Exklusiv wie immer könnt ihr hier schon einen Blick auf die kommenden Angebote werfen:

02.10. - 08.10.

Comté (CH) - 3,80 € / 100g

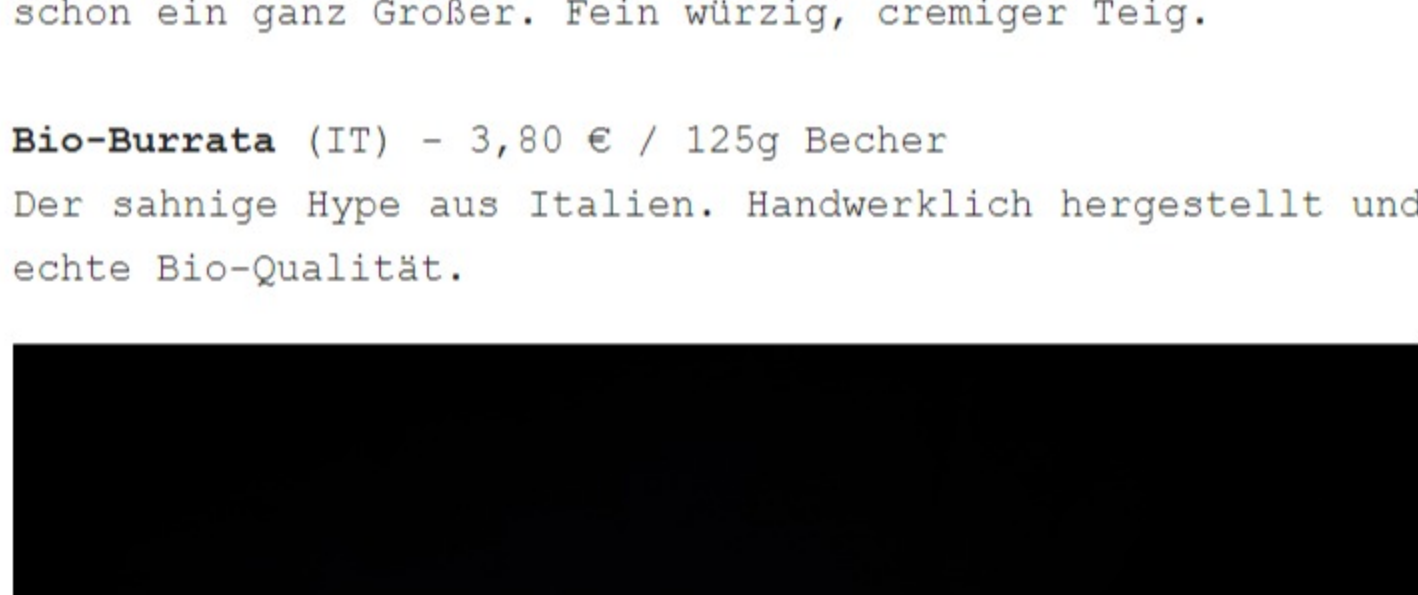
Cremiger Teig, zunächst mild, später pikant durch eine herrliche, sich entwickelnde Grauschimmelrinde, die dem Käse einen unvergesslichen Geschmack verleiht.

Merlin natur/Kräuter (BE) - 3,00 € / 100g

Wir nennen ihn unseren Jungen, dabei ist das Kerlchen schon ein ganz Großer. Fein würzig, cremiger Teig.

Bio-Burrata (IT) - 3,80 € / 125g Becher

Der sahnige Hype aus Italien. Handwerklich hergestellt und echte Bio-Qualität.



Spezialangebot im Oktober: Wenn's von Willi kommt kann's nur großartig sein: **Mühlstein**. Willi Schmid's erste eigene Käsekreation! 2006 wurde der Halbhartkäse als beste Innovation durch den Swiss Cheese Award ausgezeichnet und das absolut zurecht. Der cremig zarte Teig zeichnet sich durch einen tollen Joghurtgeschmack aus und ist umhüllt von einer pikanten Grauschimmelrinde. Wer ihn etwas würziger haben möchte, lässt den Grauschimmel arbeiten, etwas durchziehen und schon gewinnt der Mühlstein an Intensität - von Außen nach Innen. - **2,80€ / 100g**

Sonst noch so

Wir sind weiterhin sehr dankbar, dass wir bisher ohne Infektionsgeschehen im Peppi-Team und im näheren Umfeld durch die herrschende Pandemie gekommen sind. Mit den aktuellen Senatsbeschlüssen und Maßnahmen in Bezug auf Veranstaltungen, auch im privaten Raum, werden unsere Nerven wieder einmal auf die Probe gestellt und wieder sagen auch wir, im Namen von Peppikäse und dem Peppi Guggenheim: Durchhalten. So lange es irgendwie möglich ist, möchten wir euch weiter mit kleinen Freuden in schweren Zeiten beglücken können.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

