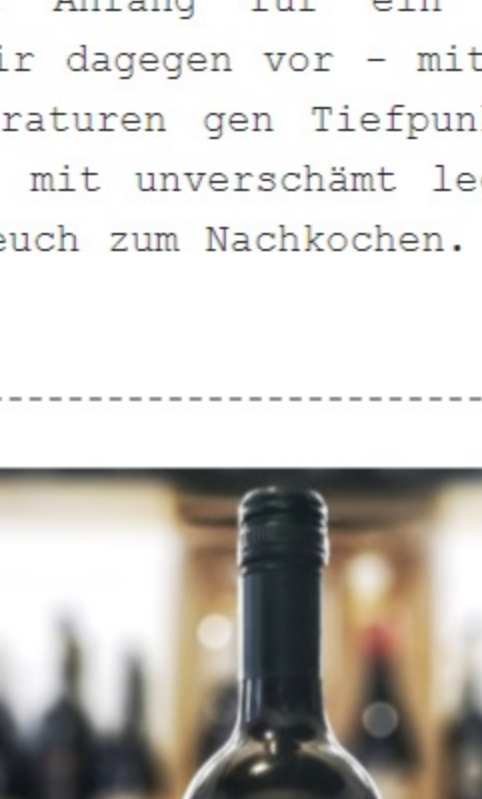


PEPPI NEWS

JANUAR 2021

Rohmilchkäse rockt



Guads Neichs Joahr!

Ein mittelmäßiger Anfang für ein neues Jahr - doch gemeinsam gehen wir dagegen vor - mit unserem Newsletter! Während die Temperaturen gen Tiefpunkt taumeln, verüßen wir uns die Laune mit unverschämt leckerem Käse und einem neuen Rezept für euch zum Nachkochen. Kemmts eini, saukoid is herausfn.



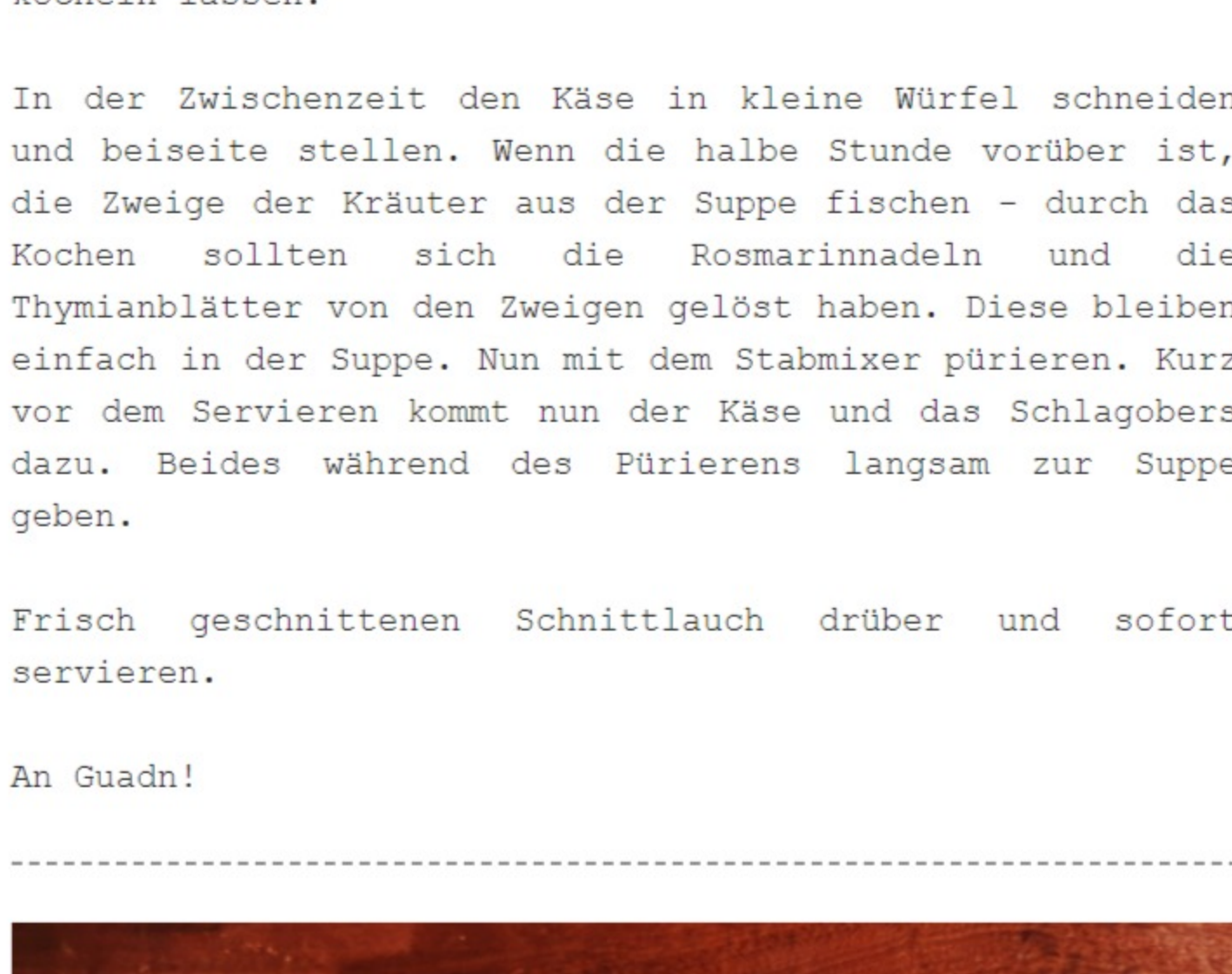
Wein des Monats - reloaded

Kamptaler Eiche

Im Niederösterreichischen Kamptal liegt das Weingut Maglock-Nagel, zwischen den Lagen Wechselberg und Gaisberg. Ein sehr edler Rotwein entsteht hier aus den Trauben des kleinen Rieds am Lammeberg, der eine östliche Lage hat. Der **Zweigelt Barrique 2018** ist ein herrlich gehaltvoller Wein und diesen Monat im Angebot bei Peppikäse. Perfekt für die Weihnachtszeit, denn neben Käse ist er eine tolle Begleitung zu Wild und Rindfleisch, also zu deftigen, aromatischen Gerichten. Durch 10 Monate Reifung im Barriquefaß erhält dieser Zweigelt eine feine Holzwürze mit dezenten Röstnoten. Vorrangig sind die Aromen von reifer Zwetschke, abgerundet durch delikate Tannine. Im Salon Renate bekommt ihr die 75cl Flasche diesen Monat im Angebot für nur **13,00 €**.

Unsere Empfehlung:

- Pikanter Blauschimmelkäse, z.B. [Colosso](#).
- Würziger, lang gereifter Hartkäse, zB. [Gruyère](#).



Peppi's Rezeptidee

Bregenzerwälder Käsesuppe

Viele Traditionsgerichte aus Österreich und der Schweiz, die Käse beinhalten, haben's in sich. Das ist auch gut so!

Hier gibt's eine unglaublich tolle Variante der Bregenzerwälder Käsesuppe, die auf Milch verzichtet und trotzdem das perfekte Wintergericht ist. Echtes Soulfood!

Zutaten für 4 Personen:

- 200g Schalotten gehackt
- 5 Zehen Knoblauch
- 40g Butter
- 500ml Weißwein
- 1l Rinder- oder Gemüsebrühe
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 250ml Schlagsahne (oder Kochsahne)
- 1 EL schwarze Pfefferkörner

- 150g Alp- oder Bergkäse

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und klein hacken. Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen und beides glasig anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und anschließend Rindsuppe dazugeben. Je zwei Zweige Rosmarin und Thymian in die Suppe legen. Einen Esslöffel Pfefferkörner und drei Lorbeerblätter dazugeben und für eine halbe Stunde leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Käse in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Wenn die halbe Stunde vorüber ist, die Zweige der Kräuter aus der Suppe fischen - durch das Kochen sollten sich die Rosmarinnadeln und die Thymianblätter von den Zweigen gelöst haben. Diese bleiben einfach in der Suppe. Nun mit dem Stabmixer pürieren. Kurz vor dem Servieren kommt nun der Käse und das Schlagobers dazu. Beides während des Pürierens langsam zur Suppe geben.

Frisch geschnittenen Schnittlauch drüber und sofort servieren.

An Guadn!



Was gibt's im Angebot?

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

08.01. - 14.01. - die weiche Woche

Le Galait (CH) - 5,50 € / Stück

Der vielleicht cremigste Rotschmierkäse der Schweiz! Handwerkskunst der Meisterin Agnès Beroud aus St. Imier.

Dzorette (CH) - 3,60 € / 100g

Das "Kleine Wäldchen" aus Rougemont verbindet hervorragenden Rohmilchbrie mit ätherischen Aromen von gerösteten Rottannennadeln.

Capreggio (CH) - 3,60 € / 100g

Willi Schmid's Antwort auf die Frage, ob Taleggio auch aus Ziegenrohmlch hergestellt werden kann. Säuerlich, geissig, samtiger Teig.



Spezialangebot im Januar:

Auf bis zu 1500m weiden die Kühe, deren Milch es in den großartig pikanten **Bergkäse der Dorfsennerei Sibratsgfall** schafft. Stammkund*Innen kennen ihn mit Sicherheit, für alle Neugierigen ist jetzt genau der richtige Zeitpunkt ihn zu probieren! Markante Würze, tolle Kräuteraromen, ganze 18 Monate gereift, ein absolutes MUSS! - **2,50 € / 100g**



Capra + Taleggio = Capreggio

Habt ihr euch schonmal gefragt, ob man Taleggio aus Ziegenrohmlch herstellen kann? Nö? Wir auch nicht. Ein Glück für uns alle hat sich Willi Schmid, der verrückte Schöpfer von [Bergmutter](#), [Jersey Blue](#), [Mühlistein](#), [den Hölzigen Spezialitäten](#) und co. genau diese Frage gestellt und eine klare Antwort gefunden: Sicher geht das - und wie genial!

Das Besondere an Willi Schmid's Kreation sind die Phasen, die der Käse durchläuft. Während der ersten Phase, wenn er nach ca. 6 Wochen Reifezeit ausgeliefert wird und frisch in unserer Theke steht, ist der Capreggio cremig und für einen geschmierten Ziegenweichkäse recht mild und nur leicht säuerlich.



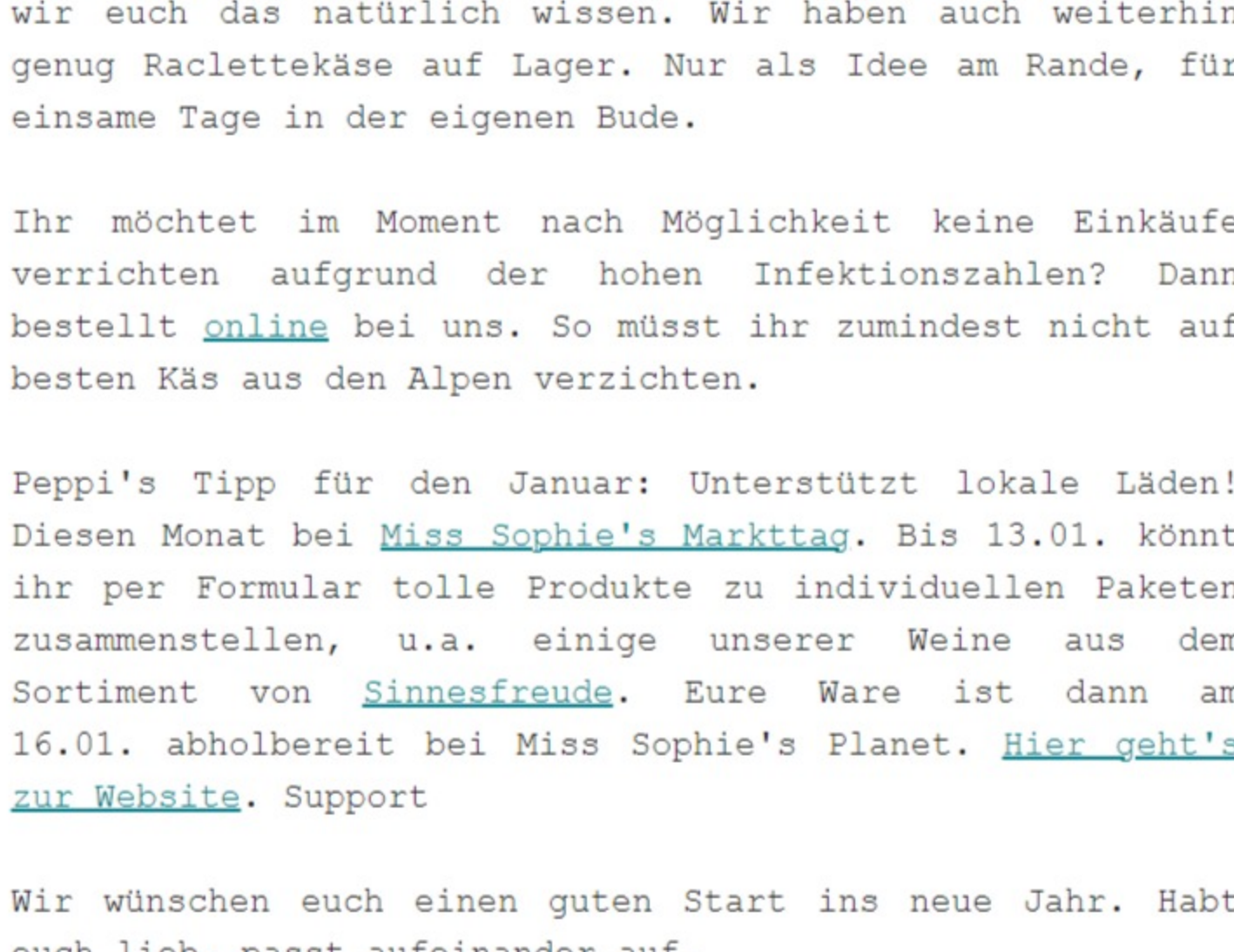
Links mittlere Reife, würzig mit samtigem Teig, rechts durchgereift mit voller Power der Rotschmiere.

In der zweiten Phase, wenn der Käse seine mittlere Reife erreicht, erhält der leicht säuerliche Teig eine samtige Konsistenz und eine Würze mit Nachdruck. Jetzt wisst ihr, dass ihr es mit Rohmilch der Tuzt habt. Die tierischen Aromen zeigen jetzt wo's lang geht.

Phase 3: anschnallen, festhalten, evakuiert den Kühlschrank. Eine Aromabombe explodiert euch im Gaumen bei der kleinsten Berührung. Die Rotschmiere entfaltet jetzt ihr volles Potenzial. Zur kräftigen Würze des Teigs kommen nun stark erdige Aromen. Der Teig ist nun etwas komprimierter durch den Wasserverlust über die Zeit der Lagerung und bräunt leicht nach. Freund*Innen der [Bergfichte](#), [der Hölzigen](#), Rubloz etc. können jetzt voll auf ihre Kosten.

Lasst euch den Capreggio auf keinen Fall entgehen. Nicht umsonst wird Willi Schmid von den Schweizer Medien übermäßig gelobt und mit den wildesten Namen geschmückt, wie z.B. ["der Käse-Mozart"](#), ["Käseflüsterer"](#), oder ["umgekrönter König der Käser"](#).

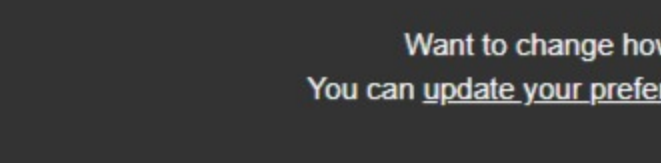
Bei uns gibt's den Capreggio für **4,40 € / 100g**, bzw. von 08. bis 14.01. für **3,60 € / 100g**.



Unsere Lieblinge

Julian und der Roquefort

Und weiter geht's mit unseren Lieblingsprodukten. Diesen Monat mit Julian und dem Roquefort der Käserei Papillon. Warum Julian dem Franzosen verfallen ist, können wir leicht begründen: Der Käse ist großartig. So großartig gar, dass Fanatiker ihn den "Kaiser der Käse" nennen. Was hat es also mit dem Roquefort auf sich?



Allein seine Geschichte ist kaiserlich. Schon seit knapp 1000 Jahren gibt es ihn nachweislich, den edlen Schimmelkäse, der nur in den Kalksteinhöhlen der Cevennen, im südöstlichen Teil des Massif Central reifen und ausschließlich aus der Milch von Lacaune-Schafe hergestellt werden darf. Seinen Namen verdankt er dem Ort Roquefort-sur-Soulzon, der im 15. Jahrhundert das Monopol zur Herstellung des Käses durch den König erhalten hat.

Der Roquefort wird mit der Blauschimmelkultur Penicillium roqueforti affiniert, die in der Käserei Papillon traditionell aus Roggenbrot gewonnen wird. Die Schafmilchkäselaibe werden anschließend zur Reifung in die Höhle. Der Roquefort Papillon Noir, den ihr bei uns erhaltet, zeichnet sich durch seine perfekte Marmorierung und seine Intensität aus. Leicht Bruchiger Teig, der im Mund zerschmilzt, stark säulzig und hervorragend pikant, das ist der Noir. Nur die besten Laibe dürfen bei Papillon extra lange reifen und die schwarze Folie tragen. Wenn ihr den Kaiser der Käse sucht - ihr findet ihn im schwarzen Kleid.

Unser Tipp: Mit Nüssen und Trauben servieren, dazu einen süßen, lieblichen Wein.

Wieder im Sortiment

Endlich wieder da - der extra würzige Voralberger aus der Bergsennerei Lutzenreute und Bergkäse aus der Dorfsennerei Hittisau.

Die extra würzige Variante des Voralberger Bergkäse war länger nicht in unserem Sortiment und kommt nur noch ab und an vorbeigeplattert. Das liegt daran, dass wir so viele tolle Alpkäse der Kleinbetriebe von oben auf den Almhöfen bekommen. Wir freuen uns jedes Mal wahnsinnig, wenns den Extrawürzigen gibt! Bei uns erhältlich für **2,70€ / 100g**.

Ein echter Bregenzerwälder Klassiker ist der Bergkäse aus Hittisau. Mit feinen Kräuternoten und fantastischer Rohmilch bester Qualität wird er in der Dorfsennerei hergestellt. Ein Stück echtes Sennerhandwerk. Bei uns erhältlich für **2,40€ / 100g**.

Peppi wünscht einen guten Start

Wir sind auch über den verlängerten Lockdown für euch da, mit unseren normalen Öffnungszeiten, also Di-Do 14:00 - 20:00 Uhr, Fr 10:00 - 20:00 Uhr und Sa 10:00 - 18:00 Uhr. Außerdem sind unsere [Marktstände](#) voraussichtlich ganz regular geöffnet. Falls sich etwas ändern sollte, lassen wir euch das natürlich wissen. Wir haben auch weiterhin genug Raclettekäse auf Lager. Nur als Idee am Rande, für einsame Tage in der eigenen Bude.

Ihr möchtet im Moment nach Möglichkeit keine Einkäufe verrichten aufgrund der hohen Infektionszahlen? Dann bestellt [online](#) bei uns. So müsst ihr zumindest nicht auf besten Käse aus den Alpen verzichten.

Peppi's Tipp für den Januar: Unterstützt lokale Läden! Diesen Monat bei [Miss Sophie's Markttag](#). Bis 13.01. könnt ihr per Formular tolle Produkte zu individuellen Paketen zusammenstellen, u.a. einige unserer Weine aus dem Sortiment von [sinnesfreude](#). Eure Ware ist dann am 16.01. abholbereit bei Miss Sophie's Planet. [Hier geht's zur Website](#). Support

Wir wünschen euch einen guten Start ins neue Jahr. Habt euch lieb, passt aufeinander auf.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

Copyright © 2020 Peppikäse. All rights reserved.

Want to change how you receive these emails?
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)