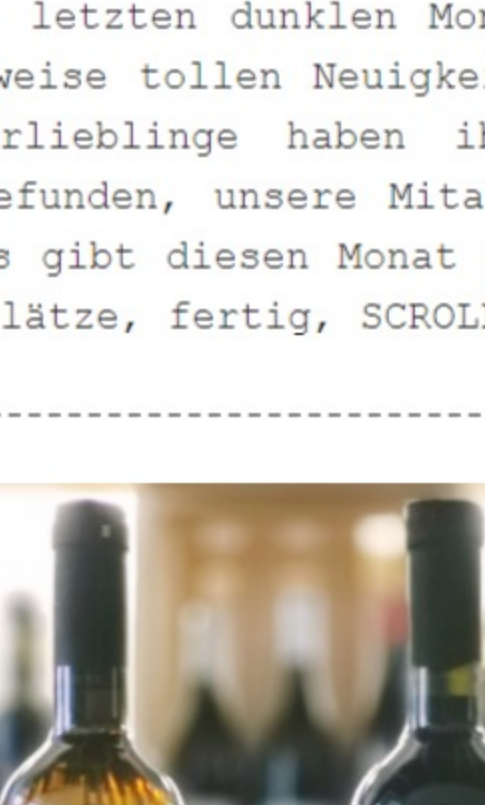


# PEPPI NEWS

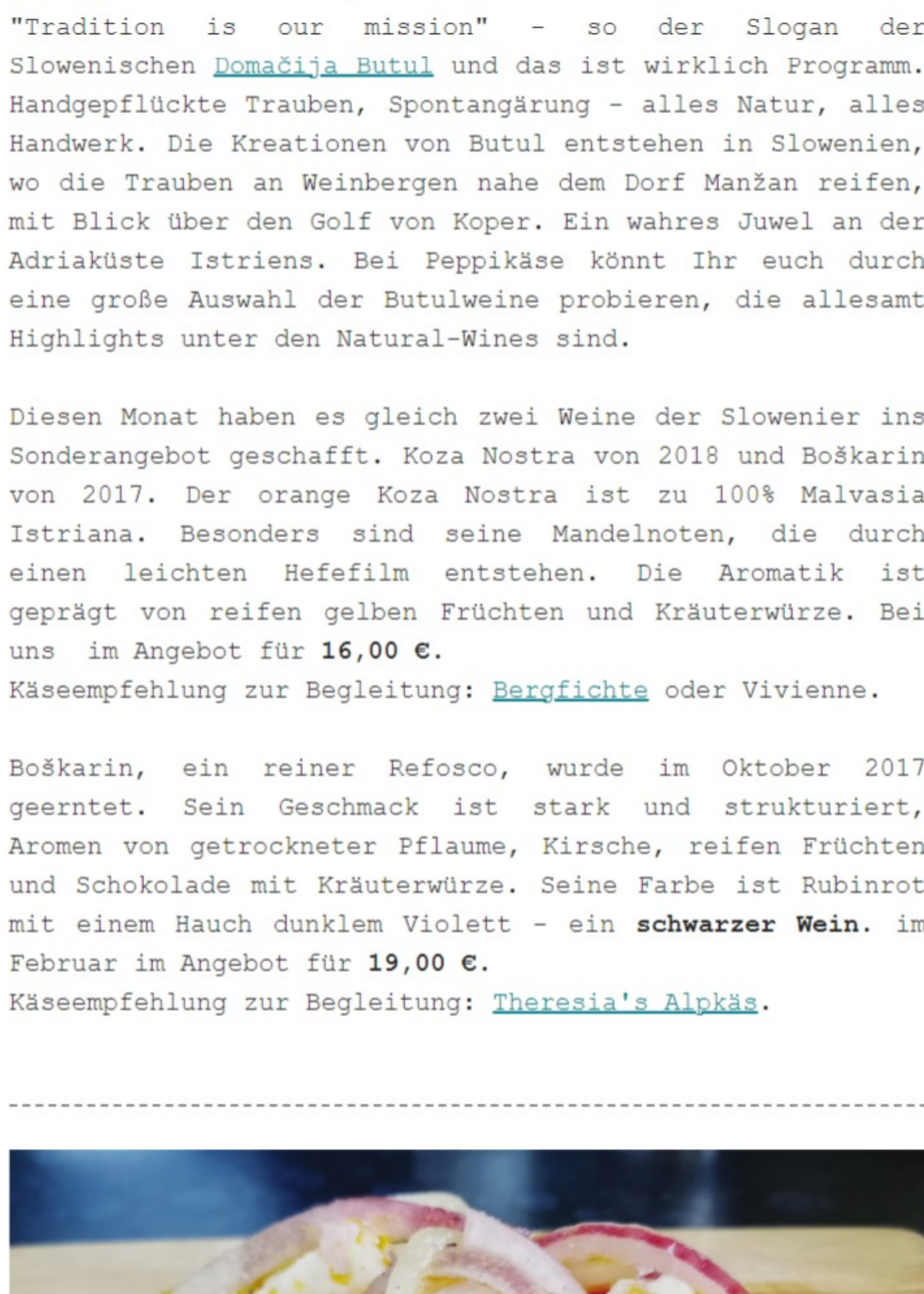
FEBRUAR 2021

**Rohmilchkäse  
rockt**



Neuer Monat, neuer Peppi Newsletter!

Auf geht's in den letzten dunklen Monat des Winters, mit Anlauf und haufenweise tollen Neuigkeiten im Gepäck. Zwei unserer Rotschmierliebhaber haben ihren Weg zurück in unser Sortiment gefunden, unsere Mitarbeiterin Josi steht im Wäldchen und es gibt diesen Monat gleich zwei Weine im Angebot. Auf die Plätze, fertig, SCROLLEN!



## Weine des Monats

### Orange & Black Wines

"Tradition is our mission" - so der Slogan der Slowenischen [Domačija Butul](#) und das ist wirklich Programm. Handgepflückte Trauben, Spontangärung - alles Natur, alles Handwerk. Die Kreationen von Butul entstehen in Slowenien, wo die Trauben an Weinbergen nahe dem Dorf Manžan reifen, mit Blick über den Golf von Koper. Ein wahres Juwel an der Adriaküste Istriens. Bei Peppikäse könnt Ihr euch durch eine große Auswahl der Butulweine probieren, die allesamt Highlights unter den Natural-Wines sind.

Diesen Monat haben es gleich zwei Weine der Slowenier ins Sonderangebot geschafft. Koza Nostra von 2018 und Boškarin von 2017. Der orange Koza Nostra ist zu 100% Malvasia Istriana. Besonders sind seine Mandelnoten, die durch einen leichten Hefefilm entstehen. Die Aromatik ist geprägt von reifen gelben Früchten und Kräuterwürze. Bei uns im Angebot für **16,00 €**. Käseempfehlung zur Begleitung: [Bergfichte](#) oder Vivienne.

Boškarin, ein reiner Refosco, wurde im Oktober 2017 geerntet. Sein Geschmack ist stark und strukturiert, Aromen von getrockneter Pflaume, Kirsche, reifen Früchten und Schokolade mit Kräuterwürze. Seine Farbe ist Rubinrot mit einem Hauch dunklem Violett - ein **schwarzer Wein**. Im Februar im Angebot für **19,00 €**. Käseempfehlung zur Begleitung: [Theresia's Alpkäs](#).



## Peppi's Rezeptidee

Sura Käs mit Musik? Spinnen die Piefke? Die Bregenzerwälder Käsestraße ist empört, Peppikäse könnte eventuell Einreiseverbot erhalten. Aber macht nix, weil es einfach zu gut ist. Simpel und lecker: Eingelegter Vorarlberger Sauerkäse.

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stück Vorarlberger Sauerkäse der Sennerei Schniffs (erhältlich bei uns)
- 8 EL Weißweinessig
- 3 EL Apfelessig
- 5 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 TL Kümmel (bei Bedarf, damit's nicht zu musikalisch wird)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- als Beilage empfehlen wir frisches Sauerteigbrot und leckere Rohmilchbutter

### Zubereitung:

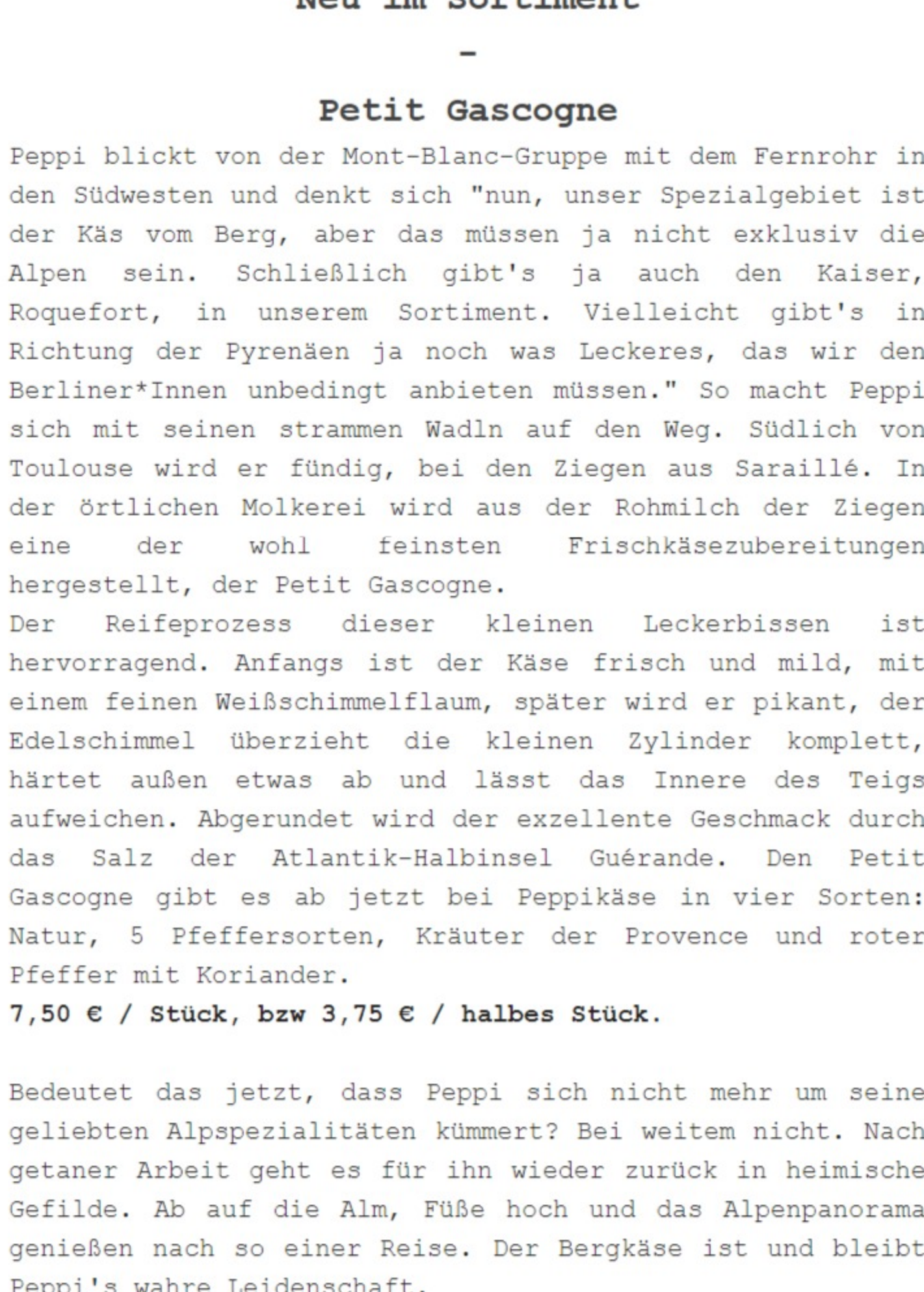
Leichter geht's nicht! Je nach Gusto die Zwiebeln in schmale Ringe bzw. Würfel schneiden und zusammen mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer vermischen.

Den Sauerkäs in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schale geben und mit der Marinade übergießen. Mindestens 3 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Wir empfehlen, dem Käs mehr Zeit zu geben, also am Besten schon einen Tag vorher vorbereiten und das Gericht über Nacht ziehen lassen.

Zum eingelegten Käs ein paar Scheiben Brot, ordentlich mit Butter beschmiert servieren - Fertig!

An Guadn!

PS: Geheimtipp - In Vorarlberg kommt in manchen Regionen Sauerkäs in die Käsknöpfle. Die Mischung ist dann Berg-, Räß- und Sauerkäs zu gleichen Teilen. Probiert's mal aus!



## Was gibt's im Angebot?

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

05.02. - 11.02.

**Theresia's Alpkäs** (AT) - 2,90 € / 100g

Der wohl markanteste Alpkäs aus Vorarlberg. Tierisch, würzig und kräftig wie die Resi selbst.

**Gouda Grüner Spargel** (NL) - 1,60 € / 100g

Klingt komplett daneben, oder? Gouda und Spargel. Ist aber eine tolle Kombi. Unbedingt testen.

**Bio-Brie Ziege** (BE) - 2,20 € / 100g

Die normalerweise milde Ziege zeigt euch, was sie drauf hat. Ordentlich reif, herzhaft und pikant.



## Spezialangebot im Februar:

Na, wolltet ihr schon immer mal Schafskäse probieren, aber oft ist er dann doch zu intensiv? Hier ist das Einstiegsmodell von Noordlander. Herrlich cremig, junger Gouda aus Schafmilch. Fein säuerlich, dezente tierische Note, klassisch buttrig - **2,80 € / 100g**



## Neu im Sortiment

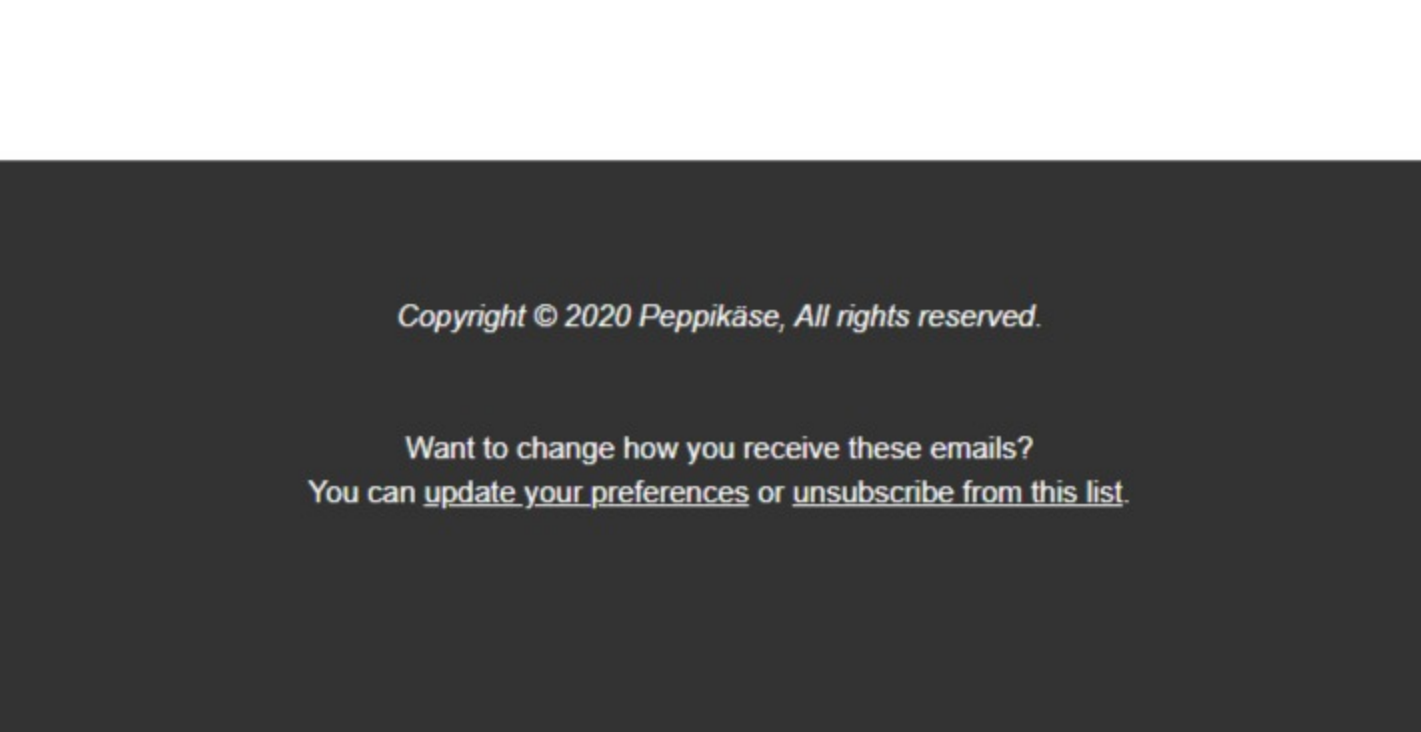
### Petit Gascogne

Peppi blickt von der Mont-Blanc-Gruppe mit dem Fernrohr in den Südwesten und denkt sich "nun, unser Spezialgebiet ist der Käs vom Berg, aber das müssen ja nicht exklusiv die Alpen sein. Schließlich gibt's ja auch den Kaiser, Roquefort, in unserem Sortiment. Vielleicht gibt's in Richtung der Pyrenäen ja noch was Leckeres, das wir den Berliner\*innen unbedingt anbieten müssen." So macht Peppi sich mit seinen strammen Badln auf den Weg. Sarrailh von Toulouse wird er fündig, weil den Ziegen aus Sarailh. In der örtlichen Molkerei wird aus der Rohmilch der Ziegen eine der wohl feinsten Frischkäsezubereitungen hergestellt, der Petit Gascogne.

Der Reifeprozess dieser kleinen Leckerbissen ist hervorragend. Anfangs ist der Käse frisch und mild, mit einem feinen Weißschimmelflaum, später wird er pikant, der Edelschimmel überzieht die kleinen Zylinder komplett, härtet außen etwas ab und lässt das Innere des Teigs aufweichen. Abgerundet wird der exzellente Geschmack durch das Salz der Atlantik-Halbinsel Guérande. Den Petit Gascogne gibt es ab jetzt bei Peppikäse in vier Sorten: Natur, 5 Pfeffersorten, Kräuter der Provence und roter Pfeffer mit Koriander.

**7,50 € / Stück, bzw 3,75 € / halbes Stück.**

Bedeutet das jetzt, dass Peppi sich nicht mehr um seine geliebten Alpespezialitäten kümmert? Bei weitem nicht. Nach getaner Arbeit geht es für ihn wieder zurück in heimische Gefilde. Ab auf die Alm, Füße hoch und das Alpenpanorama genießen nach so einer Reise. Der Bergkäse ist und bleibt Peppi's wahre Leidenschaft.



## Unsere Lieblinge

### Josi und der Nadelduft

Josi, die einige von euch von unserem Stand auf dem Schillermarkt kennen dürften, hat sich vor einiger Zeit in einen Schweizer verliebt. Nicht in irgend einen, sondern in eine besondere Spielart des Brie aus Rougemont, dem [Dzorette](#). Ein herrlich cremiger Rohmilchbrie mit gerösteten Rottannennadeln.



Josi findet für den Dzorette besondere Worte: "Ich liebe diesen Weichkäse. Die lang anhaltenden Röstaromen der Tannennadeln geben mir ein besonderes Gefühl. Ich stelle mir dann immer vor, ich stehe oben auf einem Berg, kurz vor der Waldgrenze, mit Blick aufs Tal und ich kann die vereinzelt Nadelbäume riechen, die mich umgeben."

Der Dzorette, was auf Deutsch übersetzt "Wäldchen" heißt, stammt aus der Fromagerie Fleurette de Rougemont, der Wirkungsstätte des Meisters Michel Beroud, der vergangenes Jahr durch Arnaud Guichard abgelöst wurde. Die dort verwendete Milch stammt von den Fleckviehherden der benachbarten Bauern und darf natürlich nicht pasteurisiert werden, denn nur Rohmilch birgt den Geschmack der Berge.

Die für die Veredelung verwendeten Rottannennadeln werden von Hand gesammelt und geröstet, damit sie ihre volle Aromatik entfalten können, bevor der Käse mit ihnen affiniert wird. Anschließend reift der Dzorette zehn Tage im Keller, wo die Nadeln mit einem feinen Edelschimmel überzogen werden, wie ein kleiner Wald in einem verschneiten Tal.

Die ätherischen Aromen der Nadeln verleihen dem Käse eine zartbittere Note und einen Geschmack, der an Rosmarin erinnert. Abgerundet wird das Erlebnis durch den mittelcremigen, milden Teig des Brie. Herrlich!

Der Dzorette ist bei uns erhältlich für **4,20 € / 100g**.



## Wieder im Sortiment

Endlich wieder da - die beiden total verrückten Oudwijker Rotschmier-Kreationen aus Utrecht: [Fiore](#) und [Stella](#).

Beide rot, beide intensiv aromatisch. Wo liegen die Unterschiede? Auf der Oudwijker Website gibt es zu [Fiore](#) und [Stella](#) sogar eigene Geschmacksprofile mit grafischer Darstellung - allerdings auf Niederländisch. Deshalb hier unsere eigenen kurzen Beschreibungen:

Fiore, siehe oben, wird nach einem italienischen Taleggiorezept hergestellt, unter Verwendung Niederländischer Kuhmilch. Starke Heu- und Nußaromen, dazu hefige und stallige Noten. Die Konsistenz ist buttrig und generell ist der Teig geprägt von einem sehr intensiven Geschmack. **3,80 € / 100g**

Stella ist die Rotschmiervariante für Fortgeschrittene. Während Fiore mit seiner Intensität auftrumpft, besticht die Schwester aus Wasserbüffelmilch durch ihre Komplexität. Hier treffen ähnliche Aromen wie im Fiore aufeinander, doch mit unterschiedlicher Ausprägung und zudem Noten von Eisen und weißer Schokolade. Absoluter Liebhaber\*Innenkäs! **4,20€ / 100g**.



## Peppi will Frühling

Damit entlassen wir euch für den hoffentlich letzten wirklich bitterkalten Monat und hoffen positive Neuigkeiten ab März, schöne Markttag und generell hoffentlich positive Neuigkeiten in der Welt. Wenn es unter euch Leute gibt, die im Moment nicht draußen einkaufen gehen möchten oder können, dann besucht gern [unsere Webshop](#) und bestellt online. Der Käs wird dann direkt und klimaneutral zu euch geliefert.

Fasst auf euch auf und habt euch lieb.

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