PEPPI NEWS

MÄRZ 2021

Rohmilchkäse
rockt

Servus und buon giorno!
Ab diesem Monat haben wir ganz spezielle Köstlichkeiten aus Italien neu im Sortiment, die wir euch vorstellen möchten. Von Bergamo bis nach Sizilien - quer durch's Land auf der Jagd nach dem besten Käs! Außerdem gibt's einen tollen katalanischen Wein im Angebot und viele weitere Neuigkeiten von Peppi! Scrollt euch durch und holt euch ein Tuch, denn euch wird das Wasser im Mund zusammenlaufen. Viel Spaß mit dem Peppi Newsletter!

Mas
Elena
Parés Baltà

Wein des Monats

-

Eleganter Roter Spanier

Tradition seit 1790, Familiengeführter Betrieb, biodynamischer Anbau und doch innovativ - das ist Parés Baltà. Das im Süden Kataluniens gelegene Weingut ist bekannt für großartige Weine, dank seiner Lage und der Expertise der Winzerinnen Elena Jiménez und Marta Casas.

Das geballte Talent dieses Duos findet ihr in unserem Monatsangebot, dem Mas Elena wieder. Hier treffen 71% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon und 9% Cabernet Franc aufeinander. Die Sanftheit des Merlot verbindet sich mit der komplexen Würze der Cabernets zu einem runden Erlebnis. In all seiner Komplexität ist eines doch so simpel - seine Genialität. Rubinrot, frisch und voll am Gaumen, tragen langanhaltende Aromen von roten Früchten und eine dezente Röstnote der Eiche ihn davon. Diesen Monat bei Peppikäse für **10,50 €!**

Käseempfehlung zur Begleitung: Bergmatter von Willi Schmid.

Peppi's Rezeptidee

Im März wissen wir nie so recht wonach uns ist. Mal schneit's, oder die Temperaturen dümpeln um die 5-6 °C mit Regen, am nächsten Tag springen wir dann plötzlich im T-Shirt herum. Deshalb gibt's für euch diesen Monat eine absolute Allzweckwaffe gegen Hunger, egal welches Wetter herrscht - Peppi's Flammkuchen mit Alpkäs!

Zutaten für 2 Personen:

Für den Teig:
- 250g Mehl
- 10g Hefe
- 100ml Buttermilch
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Für den Belag
- 1-2 Schalotten
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 200g Schmand
- Salz und Pfeffer
- 1 Aubergine
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Thymian
- 1 Tomate
- 5-6 Stangen Schnittlauch

- ca. 75g Alpkäs
- Falls gewünscht etwas Rucola

Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe daruntermischen. Wasser darauf gießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. gehen lassen. Teig danach auswallen und in ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ofen auf 240° C vorheizen (bzw. Umluft 220°). Die Aubergine in dünne Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl 3-4 Minuten von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten.

Den Schmand auf dem Teig verstreichen. Schalotten und Tomate in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den Auberginenscheiben gleichmäßig verteilen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Schnittlauch hacken, Alpkäs grob reiben und zusammen über den Belag streuen. Zum Schluss noch den Thymian verteilen.

Den Flammkuchen in den Ofen, auf die mittlere Schiene geben und nach 10-15 Minuten herausnehmen. Fertig!

An Guadn!

PS: Tipp für Faule: Geht natürlich alles auch mit Fertigteig aus dem Supermarkt.

FIORE SARDO
Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf
FIORE SARDO DOP
DE CAMPEDA ARTIGIANALE

Was gibt's im Angebot?

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

04.03. - 10.03.

Gouda Büffel (NL) - 2,20 € / 100g

Ihr wollt's cremig? Na dann kauft den traumhaft samtigen Büffelgouda von Kaaslust. Vollmundig und rahmig.

Fiore Sardo (IT) - 3,20 € / 100g

Intensiver Schafskäse mit kräftigen Raucharomen. Perfekt zum würzen. Der Teig ist derart porös durch seine Reifephase, er muss nicht einmal gerieben werden. Einfach ein Stück in der Hand zerdrücken und den feinen Pecorino über die Pasta geben. Ein sardisches Gedicht!

Bio Gouda (NL) - 3,20 € / 100g

Mindestens 400 Tage gereift, unser "Alter". Salzig, kräftig, mit toller Heunote und abgerundeten Butteraromen, dabei feine Säure. Handwerkskunst in Perfektion.

Spezialangebot im März:

Junger Alpkäs von Theresia Schneider. Wenn Theresia Käs macht wird's kräftig! Obwohl er mit seinen 4-6 Monaten Reife der Jüngling

unter den Alpkäsen ist, steht er seinen Freunden in Sachen Aromatik in nichts nach! Kräftiger Geschmack, Kräuterwiesen treffen auf tolle tierische Aromen, dabei nicht übersalzen. Geradlinige Handwerkskunst.
2,30 € / 100g

Neu im Sortiment

-

Feinste Aromen aus Italien

Da lässt man Peppi mal für eine Sekunde allein und schon passiert sowas: Beim Schwelgen in Gedanken, wohin es ihn im nächsten Urlaub verschlägt, kommt er auf eine tolle Idee: Italien! Aber wohin bloß? Wo gibt's denn den besten Käs? Kurzerhand ruft er seinen Freund Fausto an, der ihm sagt: "den besten Käs in Italien gibt's natürlich Überall. Komm vorbei und probier sie alle!" So macht sich Peppi auf die Reise, von Bergamo bis Sizilien, Sardinien, Val

Taleggio, kreuz und quer durchs Land und bringt euch nun das Feinste vom Feinen mit nach Berlin. Mit im Gepäck hat er folgendes:

Ol Minadùr (Bild oben) - Er stammt aus den Tiefen der Berge um Bergamo, deshalb auch sein Name, der übersetzt "Minenarbeiter" bedeutet. Genau dort darf er auch für rund 3-4 Monate reifen, und zwar in einem der ehemaligen Sprengstoff-Lagerräume. Die Stollen bieten dem Käse rund ums Jahr zwischen 6-9 °C bei einer durchgängigen Luftfeuchtigkeit von 90%. So bleibt der Ol Minadùr schön cremig. Er besticht durch eine sehr feine, ausgewogene Würze und eine wunderbar milchig-säuerliche Note.
4,40 € / 100g

Salva Cremasco - Salva bedeutet auf Deutsch "gespeichert". Er war früher der erste Käse, der hergestellt wurde, als die Kühe im Winter aus den Alpen ins Tal zurückgebracht wurden. Er wurde dann bis zum Frühling "gespeichert", also gelagert und erst dann verzehrt, da im Frühling kaum Frischkäse verfügbar war. Es handelt sich bei ihm um einen sahnig-cremigen Käse, der in seiner Reifung von etwa 2-3 Monaten stetig mit alkalischen Tüchern gepflegt wird.
3,40 € / 100g

Ficu (Bild rechts) - Herrlich cremiger, in ein Feigenblatt gewickelter Ziegenfrischkäse aus Sizilien mit Feigenlab. Kaum tierische Aromen, stattdessen spannende Kokos- und Feigenaromatik.
4,80 € / 100g

Arancina (aktuell ausverkauft) - Ziegenfrischkäse mit Tierlab, leicht tierische Note, umhüllt mit sonnengereifter, getrockneter Orangenschale.
10,00 € / Stück

Ficu und Arancina sind Produkte von Montalbo Davide, der sich seit dem Jahr 2000 für die Rettung der vom aussterben bedrohten, sizilianischen Ziegengattung "Girgentana" einsetzt und seither Rohmilchkäse aus ihrer Milch herstellt. Seine Herde umfasst heute 350 Tiere. Außerdem bezieht er Milch von Bauern aus der Nachbarschaft, die weitere 300 Tiere halten.

Cevrin di Coazze (Bild oben) - Rot geschmiertes Geschmackserlebnis aus der Region Piemont im Norden Italiens. 50% Ziegenmilch, 50% Kuhmilch, 100% Rohmilch. Der rund 3 Monate gereifte Cevrin kommt mit natürlichem Blauschimmel in seiner faltigen Rinde daher. Der Teig ist leicht körnig, der Geschmack ist bestimmt durch Haselnuss- und Heuaromen. Wie bei jedem Rotschmierkäse dürfen dabei die feinen erdigen Noten natürlich nicht fehlen.
4,90 € / 100g

Stracchino della Bergamasca - Klassischer Käse, der durch die Wanderweidewirtschaft entstand, wobei die müden Kühe gemolken wurden und der Käse schnell, ohne Erhitzung der Milch hergestellt werden musste. Der im Val Taleggio hergestellte Stracchino wurde über die Jahre besonders geschätzt und erhielt später den Namen Taleggio als Industrieprodukt. Der Stracchino unterscheidet sich dazu, durch seine handwerkliche und authentische Herstellung.

Ein wundervoll cremiger, rahmiger, junger Käs, der auf der Zunge zerschmilzt, mit einer leicht pikanten Rinde. Ein MUSS für Kenner*Innen traditioneller italienischer Käsekunst.
2,80 € / 100g

Malghesino allo Zafferano - Ein ursprünglich aus der Lombardei stammender Blauschimmelkäse mit roter Rinde - jetzt mit einem Twist! Rohmilch und Blauschimmel treffen Safran. Stark pikanter Teig, Aromen von frischen Pilzen und Holz, dazu die Safrannote. Ein herrliches Geschmackskonglomerat für den Gaumen!
3,80 € / 100g

Peppi adoptiert Käse und seine Produzent*Innen!
Warum auf einmal all diese italienischen Käse? Ganz einfach: Peppikäse steht für traditionelle Handwerkskunst und Rohmilchkäse. Wir lieben und leben unseren Auftrag, nur beste Produkte zu verkaufen, von Produzent*Innen, die Peppi persönlich kennt und schätzt. So kam es zur Kooperation mit "Adopt a shepherd" in Italien. Die Aktion wurde von Fausto Caserio gestartet, um die Produktion von hochwertigen Rohmilch- und Wildkäsen in Italien zu sichern. Kleine Familienbetriebe und Einzelpersonen, die den Weg der Rohmilchkäseherstellung gehen, sind oftmals großen Risiken ausgesetzt und kämpfen fast alltäglich mit Engpässen verschiedenster Art. "Adopt a shepherd" setzt dort an und lässt Partner, wie uns, Hersteller*Innen, sowie eines ihrer Produkte adoptieren. Das bedeutet, wir nehmen den Kleinbetrieben in Italien eine Mindestmenge von 150 Kilo Käse im Zeitraum von einem Jahr ab, um ihn euch anbieten zu können. Dadurch unterstützen wir

Hersteller*Innen vor Ort dabei, eine durchgängige, ganzjährige Produktion aufrecht zu erhalten.

Wir werden euch im Laufe des Jahres unsere "Produzent*In - Käse" Auswahl der Aktion nach und nach näher bringen, so lernt auch ihr die interessanten Menschen und Tiere hinter dem Käs ein bisschen kennen. Augen offen halten und bei unseren Italienischen Spitzenprodukten zugreifen ist die Devise!

---

peppikäse.de
BUTUL
BUTUL
BUTUL
BUTUL

Das passende Sackerl zum Käs

Peppi goes Fashion. Ne Moment. Nicht "Fashion", wir meinen natürlich die FESCH'N Sackerl von Peppikäse. Kennt ihr das? Ihr kauft ein Stück Hölziges Schaf, packt es in den Rucksack und sobald ihr beim Picknick ankommt fragen eure Freund*Innen erstmal "boah wo bist DU denn reingetreten? Hier stinkt's!" - weil sie nicht erahnen können, was den herrlichen Duft verbreitet. Mit unserer gebrandeten Tasche wird euch das bestimmt nicht mehr passieren. Beim Anblick eines prall gefüllten Peppi-Beutels werden euch stattdessen sehnsüchtige Freudenjubel erwarten, wie

"ENDLICH ist der Käs da! Ach und Mark auch."

Die Sackerl sind aus 100% Bio-Baumwolle und sind ab jetzt für **1,80 €** in der Weichselstraße sowie an unseren Marktständen erhältlich.

MARMELADE
HAGEBUTTE / ORANGE

Miss Sophie's Planet

bei Peppikäse

Sie ist zurück! Miss Sophie mit ihren traumhaften Chutneys und Marmeladen. Wir haben verschiedene Sorten im Laden, also kommt vorbei und sucht euch eure Favoriten aus!

Ob Quitten-Chutney, das übrigens wahnsinnig gut zu würzigen Alpkäsen und altem Gouda passt, oder Holunder-Limettenmarmelade, alle Zubereitungen sind bio, handverarbeitet und einfach nur lecker.

Unser Kombi-Tipp: Tomme Fleurette mit Hagebutte-Orange Marmelade.

Nachhaltig in den Frühling

Zum Schluss gibt's diesmal noch einen kleinen Tipp von uns in eigener Sache. Seit zwei Wochen arbeiten wir mit der Plattform toogoodtogo zusammen, die sich für mehr Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln einsetzt. In der App könnt ihr kleine Magic Bags kaufen, oder "Überraschungssackerl", wie wir sie nennen. Die Bags kosten 3,30 € und enthalten einen Warenwert von mindestens 10,00 €. Es handelt sich dabei um Produkte, die wir nur noch schwer verkaufen können. Zum Beispiel Verschnitte vom Markt, Stücke mit kleineren Mängeln, wie trockene Stellen, den weißen Schleier (der kein Schimmel ist, sondern Milchsäurebakterien an der Oberfläche). Die Stücke sind allesamt noch wundervoll genießbar. Probiert es aus, vielleicht findet ihr euren neuen Lieblingskäs in einem der zufällig gemischten Sackerl! Und nun - ab in den Frühling. Genießt die frische Luft.

Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!