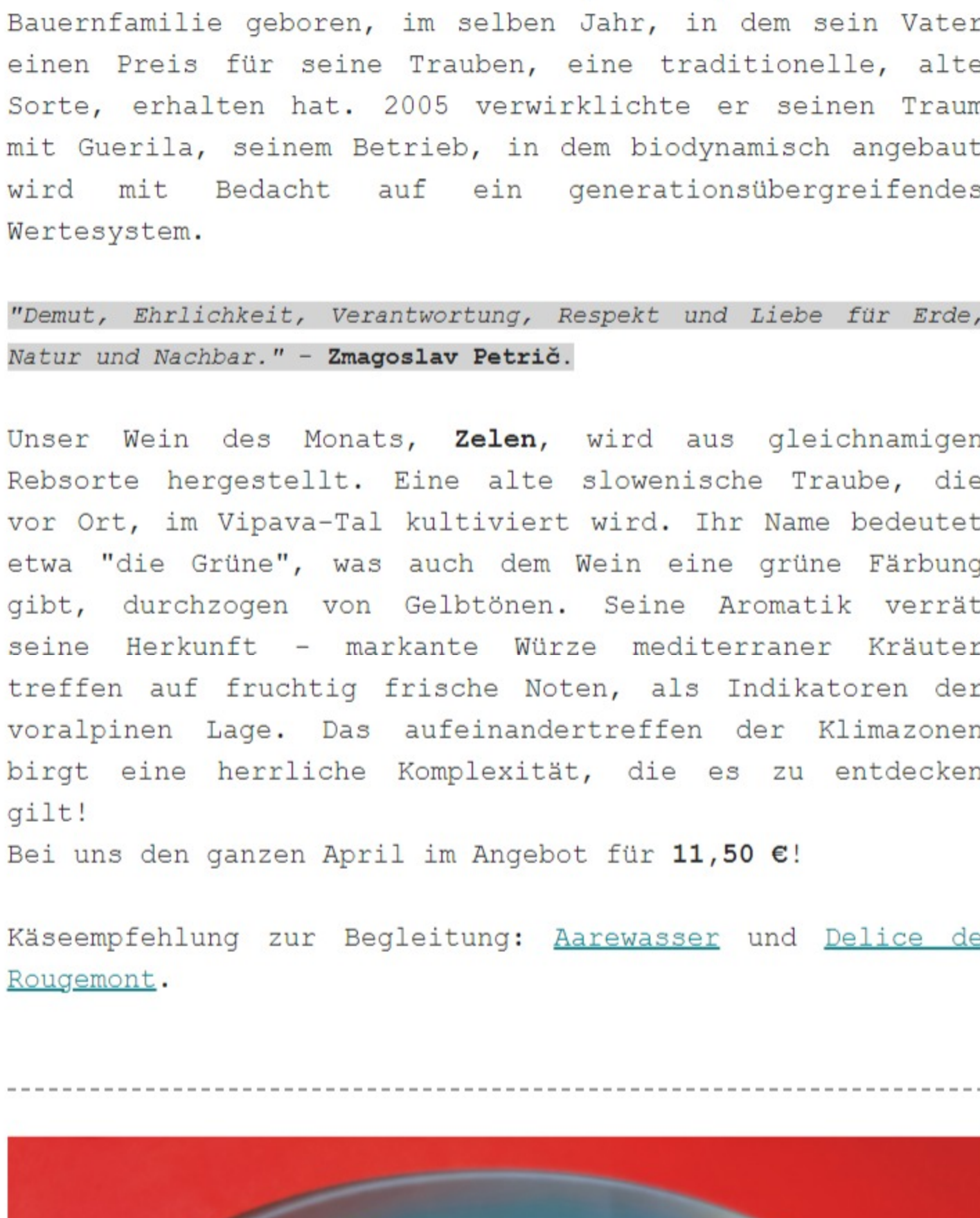


Spürt ihr es auch? Die Tage werden länger, die Sonne strahlt, die Vögel zwitschern. Außerdem juckt der Hals, die Nase läuft, der Kreislauf sackt zusammen, die Allergien sind zurück. Verrotzt jauchzen und frohlocken wir in den April!

Macht euch gefasst auf ein geniales Rezept, einen großartigen Wein des Monats und vieles mehr. Viel Spaß mit dem Peppikäs-Newsletter!



Wein des Monats

Wild und dynamisch

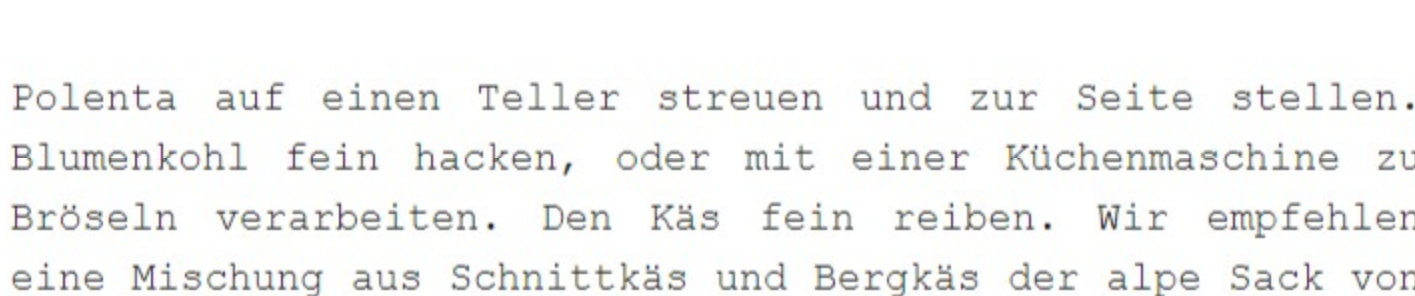
Hier sind die jungen Wilden am Werk, wie der Name "[Guerila](#)" schon vermuten lässt. Zmagoslav Petrič, das Genie hinter dem Wein aus dem Vipava-Tal, wurde in eine Bauernfamilie geboren, im selben Jahr, in dem sein Vater einen Preis für seine Trauben, eine traditionelle, alte Sorte, erhalten hat. 2005 verwirklichte er seinen Traum mit Guerila, seinem Betrieb, in dem biodynamisch angebaut wird mit Bedacht auf ein generationsübergreifendes Wertesystem.

"Demut, Ehrlichkeit, Verantwortung, Respekt und Liebe für Erde, Natur und Nachbar." - Zmagoslav Petrič.

Unser Wein des Monats, **Zelen**, wird aus gleichnamigen Rebsorte hergestellt. Eine alte slowenische Traube, die vor Ort, im Vipava-Tal kultiviert wird. Ihr Name bedeutet etwa "die Grüne", was auch dem Wein eine grüne Färbung gibt, durchzogen von Gelbtönen. Seine Aromatik verrät seine Herkunft - markante Würze mediterraner Kräuter treffen auf fruchtig frische Noten, als Indikatoren der voralpinen Lage. Das aufeinandertreffen der Klimazonen birgt eine herrliche Komplexität, die es zu entdecken gilt!

Bei uns den ganzen April im Angebot für **11,50 €!**

Käseempfehlung zur Begleitung: [Aarwasser](#) und [Dalice de Rougemont](#).



Peppi's Rezeptidee

Herbstgericht für den Frühling! Nachdem das Wetter nie so recht weiß was es möchte, gibt's im April die volle Ladung Vorarlberger Soulfood, mit Karfiol-Käsetalern.

Zutaten für 3-4 Personen:

Für die Taler:

- 150g Maisgrieß (Polenta)
- 400g Blumenkohl
- 100g Bergkäse
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Für den Salat

- 1 mittelgroßen Romanasalat
- 1 Orange
- 1 rote Paprika
- Salz und Pfeffer
- etwas Gartenkresse zum garnieren

Für die Marinade

- 2 TL Heidelbeergelee
- 3 EL Olivenöl
- 1,5 TL mittelscharfer Senf
- 5 EL Balsamico, dunkel
- 1 Prise Salz
- 1 TL Pfeffer

Dazu empfehlen wir Kartoffelspalten aus dem Ofen, mit Salz und Rosmarin, oder gekochte Pellkartoffeln mit Petersilie

Zubereitung:

Polenta auf einen Teller streuen und zur Seite stellen. Blumenkohl fein hacken, oder mit einer Küchenmaschine zu Bröseln verarbeiten. Den Käse fein reiben. Wir empfehlen eine Mischung aus Schnittkäse und Bergkäse der alpe Sack von Lukas Kaufmann. Ofen auf 210° vorheizen, bzw. Umluft 190°.

Blumenkohl und Käse vermischen. Eier aufschlagen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und alles zusammen in einer großen Schüssel vermengen. Ordentlich kneten. Salz und Pfeffer dazugeben. Falls die Masse zu feucht ist, Polenta dazu mischen. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen, damit die Polenta etwas aufweicht.

Danach in den Händen gleichgroße Bällchen formen und im beiseite gestellten Maisgrieß wälzen. So werden die Taler extra knusprig!

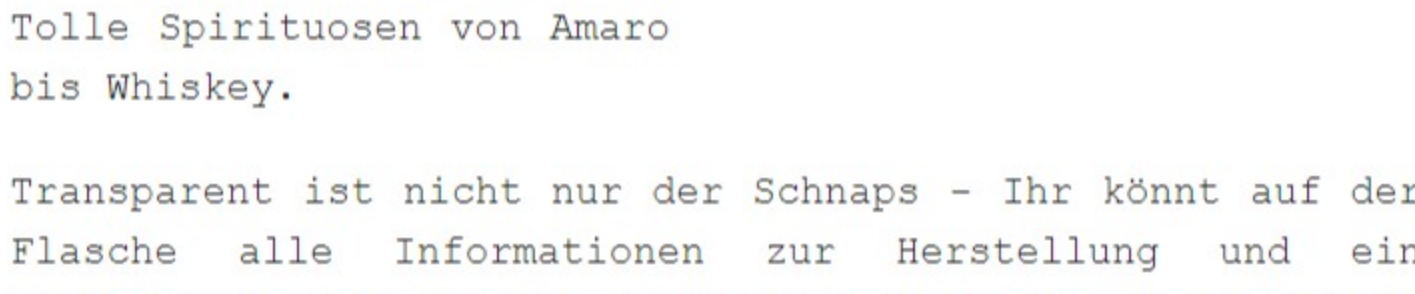
Bällchen auf einem Backblech verteilen und leicht andrücken zu Talern. Ab in den vorgeheizten Ofen für ca. 35 - 40 Minuten.

Für die Beilage den Salat zerteilen und gründlich waschen. Orange schälen und in große Stücke schneiden. Paprika waschen, Narbe und Kerne entfernen und in mittelgroße Stücke schneiden. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zusammen in eine Salatschüssel geben und mit Gartenkresse garnieren.

Taler aus dem Ofen und mit dem Salat auf Tellern anrichten. Fertig!

An Guadn!

PS: Falls ihr Kartoffelspalten macht, schneidet diese vor und gebt sie zu den Karfiol-Käsetalern nach ungefähr 15 Minuten Backzeit auf einem extra Blech, mit Rosmarin, Salz und etwas Olivenöl, dazu. Am Besten gebt ihr die Taler dann auf die untere Schiene im Ofen und die Kartoffeln auf die obere.



Was gibt's im Angebot?

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

01.04. - 07.04.

Pecorino Ortica Brennessel (IT) - 3,80 € / 100g

Mittelalter, halbfester Pecorino umhüllt von Brennessel. Tolle Entwicklung des Geschmacks. Frische Kräuternoten gehen über in intensive tierische Aromen.

Montero Trüffel (CH) - 2,80 € / 100g

Unsere Stammkund*Innen wissen bescheid. Nicht lange überlegen und schnell kaufen, wenn ihr Trüffelfans seid. Herrlich cremig, fein salzig, einfach der Wahnsinn!

Alpkäs der Alpe Sack (AT) - 2,40 € / 100g

Meisterlich hergestellt Alpikäs Alpkäs von Lukas Kaufmann. Toll würzig, nicht übersalzen, feinste Nuancen - süßlich, bitter, nussig, lang anhaltende Bergkräuteraromen.

Spezialangebot im April:

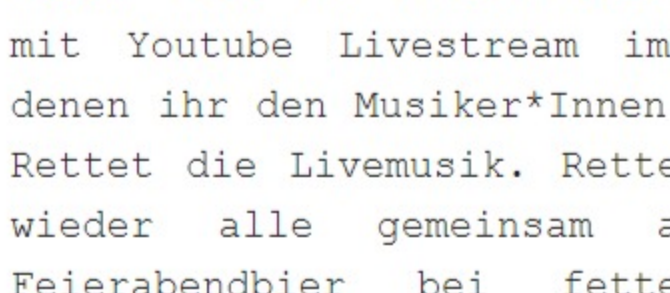
Aller Anfang ist schwer. Bei [Oudwijker](#) ging das mit der Frage einher, wie man großartigen Weichkäse in den Niederlanden herstellen könne. Die Antwort war Cesare Ribolzi, ein preisgekrönter Käsemacher aus Norditalien, der sich dem Quereinsteiger Haro Kits annahm und ihm das Handwerk lehrte. Kits selbst übt sich demnach in Demut und beschreibt den Werdegang Oudwijker's als *"eine Geschichte von Veränderung und Beharrlichkeit, von Lernen, Versuch und Irrtum und eine Geschichte von Leidenschaft"*.

Kaum verwunderlich also, dass es mit Fiore nun die markante Niederländische Antwort auf Taleggio gibt! Fiore ist robust im Geschmack, bröckelig und cremig mit einem feinen Schmelz, einer bissigen rot geschmierten Rinde, besticht durch markante Heu- und Nussaromen und seine buttrige Konsistenz.

Dazu kommt die große Schwester des [Fiore](#), [Stella](#), ebenfalls rot geschmiert, allerdings aus Büffelmilch. Die Konsistenz ähnelt sich, doch im Geschmack werdet ihr den Unterschied sofort erkennen. Der Fiore ist kräftig, Stella etwas zurückhaltender. Fiore ist geradlinig, Stella komplexer, mit spät sich am Gaumen entfaltenden Eisenaromen.

Stella für **3,60 € / 100g**

Fiore für **3,20 € / 100g**



Feinste Aromen aus Italien

Die "Peppikäs für Italien" - Saga findet kein Ende. Ganz im Gegenteil. Unsere Kooperation mit der Initiative "Adopt a Shepherd" vertieft sich von Woche zu Woche und sehr bald, kurz nach Ostern, kommt eine neue Lieferung der Köstlichkeiten von Salvatore Bussu und Co. in Berlin an.

Wir sammeln alle Informationen zu den Produkten, die wir im Rahmen dieser Kooperation anbieten, auf unserer Website. Lasst euch den vollen Geschmack dieser traditionell hergestellten Kunstwerke nicht entgehen.

[Zur Seite](#)

Schnaps gefällig?

Peppikäs steht für Handwerkskunst und das nicht nur beim Käse. Das [Freimeisterkollektiv](#) ist ein Konglomerat, ein Netzwerk aus Schnapsbrenner*Innen, Barkeeper*Innen und Gastronom*Innen, die sich beste Qualität, Handwerk und Transparenz, jenseits jeglicher Industrieproduktion zur Mission gemacht haben. Das Ergebnis gibt's ab sofort bei Peppikäs zu kaufen. Tolle Spirituosen von Amaro bis Whiskey.



Transparent ist nicht nur der Schnaps - Ihr könnt auf der Flasche alle Informationen zur Herstellung und ein Geschmacksprofil finden. So wisst ihr direkt, von wem z.B. der Wodka gebrannt wurde und ob er der Richtige für euch ist.

Peppi's Marktstände

Endlich wird's warm und wir können uns auf lange, schöne Markttag im Frühling und Sommer freuen. In den kommenden Monaten möchten wir euch vermehrt Informationen zu unseren verschiedenen Ständen geben, denn Peppi stand ist nicht gleich Peppi stand!

Bis dahin bekommt schon einmal die wichtigsten Infos zu unseren Marktständen, nämlich wann ihr uns wo finden könnt:

Schillermarkt- Markt der Vielfalt

Jeden Samstag (außer Feiertag) 10:00-16:00 Uhr
U-Bahn U8 - Haltestelle: Boddinstr.; 3 min Fußweg, 12049 Berlin - Neukölln; Ostseite des Herrfurthplatzes
www.schillermarkt.de

Neuer Markt am Südstern

Jeden Samstag (außer Feiertag) 10:00-16:00 Uhr
U-Bahn U7 - Haltestelle: Südstern
www.diemarktplaner.de/neuer-markt-am-suedstern
Achtung! Auf dem Südstern hat Peppi seit Kurzem einen Wagen! Wir stehen auf der Straße, neben dem Fleischer.

Dicke Linda Markt

Jeden Samstag (außer Feiertag) 10:00-16:00 Uhr
12051 Kranoldplatz
www.dicke-linda-markt.de/kranoldplatz

Wochenmarkt Leopoldplatz

Jeden Dienstag und Freitag (außer Feiertag) 10:00-17:00 Uhr
U-Bahn U6 und U9 Haltestelle: Leopoldplatz
bbm-maerkte.de/wochenmarkt_leopoldplatz.html
Auf dem Wochenmarkt Leopoldplatz ist unser Bergkäse-Sortiment etwas verschmälert, dafür erwartet euch hier eine größere Auswahl an Bio-Käsesorten.

Bauernmarkt Seelower Straße

Jeden Samstag (außer Feiertag) 10:00-16:00 Uhr
U-Bahn U2, S-Bahn S8, S85, S41 und S42 Haltestelle: Schönhauser Allee
bbm-maerkte.de/bauernmarkt_seelowerstrasse.html
Auf dem Bauernmarkt Seelower Straße ist unser Bergkäse-Sortiment etwas verschmälert, dafür erwartet euch hier eine größere Auswahl an Bio-Käsesorten.

Dienstag bis Samstag ist unser Laden in der Weichselstr natürlich auch immer für euch da, außer an Feiertagen.

Peppikäs

Weichselstrasse 65, 12043 Berlin

Dienstag 14:00 bis 20:00

Mittwoch 14:00 bis 20:00

Donnerstag 14:00 bis 20:00

Freitag 10:00 bis 20:00

Samstag 10:00 bis 20:00

Schafft ihr es nicht auf einen unserer Stände, oder in den Laden, oder wohnt ganz einfach zu weit entfernt, kein Problem, bestellt ganz einfach im [Peppikäs Onlineshop!](#)

Save live music

Das Jahr schreitet fort und noch immer stecken wir im politischen Chaos aufgrund der Pandemie. Das Fehlen einer echten Perspektive für unser geliebtes Peppi Guggenheim wiegt nicht nur schwer auf unserer Seele und unserem Bierdurst, sondern bedroht, von Monat zu Monat zunehmend Existenzen. Für einen Teil dieser Existenzen könnt ihr etwas tun. Es finden wieder wöchentlich Geisterkonzerte mit Youtube Livestream im Peppi Guggenheim statt, bei denen ihr den Musiker*Innen Spenden zukommen lassen könnt. Rettet die Livemusik. Rettet den Jazz! Auf dass wir bald wieder alle gemeinsam an einem Freitagabend unser Feierabendbier bei fettem Improsound und lustigem Geschwätz genießen können. Die Hoffnung bleibt.

[Zu den Veranstaltungen](#)

Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

