PEPPI NEWS

MAI 2021

Rohmilchkäse
rockt

Neuer Monat, neuer Käs im Posteingang. Wir begrüßen euch recht herzlich zum aktuellen Peppikäse Newsletter mit gutem Wetter, guter Laune und natürlich gutem Geschmack!

Diesmal gibt's einen aufregenden Wein einer jungen Winzerin, ein Tiroler Wohlfühlrezept neu interpretiert und jede Menge News zu unserer Feinkostabteilung.

Wein des Monats

-

Kontrolliertes Nichtstun zur Perfektion

Familientradition und Ökologie, dynamisch und neu interpretiert von Franziska Schömig. Die junge Winzerin aus Franken nennt gerade einmal drei Hektar im Südhang Rimparer Kobersberg ihr Eigen - doch schafft sie auf diesem Raum große Vielfalt. Schon ihr Vater, von dem Sie Weinberg und Handwerk erhielt, verschrieb sich dem ökologischen Weinbau. Statt Monokulturen durchziehen Wiesen, Hecken, Obstbäume und Weinbergstulpen den Berg. Auf den Muschelkalkböden wachsen Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling und Domina.

"An erster Stelle steht immer, die Trauben so gesund und schonend wie möglich zu verarbeiten, wir lesen alle Trauben per Hand. Mein Motto im Keller: kontrolliertes Nichtstun- die Weine vergären alle spontan, liegen mindestens ein halbes Jahr auf der Vollhefe, teils im Edelstahl, teils im Holz" - **Franziska Schömig**.

Fruchtig gehen wir in den Mai mit Franziska Schömig's 2019er Müller-Thurgau. Für besonders Interessierte gibt es einen Beitrag des BR von der Weinlese 2019 am Kobersberg auf Youtube zu sehen. Franziska's Expertise steckt im Detail und so ist selbst der Müller-Thurgau ein vielschichtiges Erlebnis. Dichte Frucht, mit Aromen von Apfel, Weinbergpfirsich und weißem Pfeffer. Auch optisch ist er im wahrsten Sinne ein Hingucker, mit seinen eleganten zitronengelben Tönen.
Bei uns den ganzen Mai im Angebot für **9,50 €**!

Käseempfehlung zur Begleitung: Crème Chèvre, oder ein junger Gouda aus Ziegenmilch.

Peppi's Rezeptidee

Wieder einmal gibt es eine Neuinterpretation eines Österreichischen Klassikers à la Peppikäse: Peppi's Kaspressknödel. In Tirol werden die Knödel entweder mit Salat, Kraut, oder Suppe serviert. Da der Frühling nun endlich wirklich einkehrt, haben wir uns für die Variante mit Salat entschieden.

Zutaten für 3-4 Personen:

Für die Knödel:
- 250g Semmelwürfel (=Knödelbrot/gewürfeltes Weißbrot)
- 2 ganze Eier
- 250ml Vollmilch
- 240g Käsemischung*
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Bärlauch
- 1-2EL Butter
- Salz und Pfeffer

- Frische Petersilie
- Frischen Schnittlauch
- Butterschmalz oder neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Den Salat könnt ihr ganz nach Lust und Laune gestalten. Bei uns gab's grünen Salat mit roter Beete, dazu ein Dressing aus Balsamico und Feigensenf mit Honig von Lustenauer.

* Die Käsemischung:
Je 50/50 Bergkäse und einen milderen Käse, der trotzdem aromatisch sein sollte.

Wir verwenden als Bergkäse den 12, bzw. 18 Monate alten Sibratsgfäller Bergkäse, weil er eine scharfe und süße Würze bringt.

Als zweiten Käse verwenden wir Schnittkäs der Alpe Sack von Lukas Kaufmann nach Tilsiter Art.

VORSICHT - keine Tiroler Kaspressknödel!
In Tirol besteht die Käsemischung des Traditionsgerichts aus 50% Bergkäse und 50% Graukäse. In Deutschland ist Letzterer selten erhältlich und Harzer Rolle bzw. Sauerkäse funktionieren als Ersatz eher weniger. Außerdem solltet Ihr für die Tiroler Variante den Bärlauch weglassen und stattdessen etwas frischen Thymian und Majoran verwenden.

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einer beschichteten Pfanne mit der Butter zunächst Zwiebel anbraten, dann den Knoblauch dazugeben. Achtung - die Zwiebel soll am Ende glasig sein, nicht braun. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Milch dazugeben. Die Milch sollte mit der Resthitze der Pfanne optimalerweise lauwarm werden. Anschließend Käse würfeln (wichtig! nicht reiben!) und mit den Eiern verrühren. Petersilie und Bärlauch hacken. Wir mögen's grob, aber das ist euch überlassen.

Nun alles ab in eine große Schüssel, also Eier, Käse, Milch mit Knoblauch und Zwiebel, Petersilie, Bärlauch und dazu das Knödelbrot. Ordentlich durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Salz ist Vorsicht geboten wegen dem Bergkäse. Im Anschluss sollte die Masse mindestens 20 Minuten ziehen können, so kann sie schön gatschig werden.

Jetzt geht's los! Kleine Knödel aus der Masse formen (ca. 8-9 Stück) und plattdrücken. Achtet darauf, dass auch zusammengedrückt keine Risse außen an den Knödeln zu sehen sind, sonst nehmen sie später das Frittierfett auf und werden matschig. Fett in die Pfanne und auf dem Herd vorheizen auf 180°C. Die Knödel in mehreren Durchgängen rausbraten. Nicht zu viele auf einmal, da sonst die Hitze verloren geht. Eine Knödelseite dauert ca. 3 Minuten, danach wenden. Wenn die Knödel fertig sind, aus der Pfanne nehmen und ordentlich abtupfen auf Küchenrolle, um das Restfett zu entfernen.

Fertig sind Peppi's Kaspressknödel! Ein grüner Salat passt perfekt dazu. Ab auf den Teller und mit Schnittlauch bestreuen. So habt ihr eine tolle Mischung aus deftig und frisch, genau das richtige Essen im Frühling.

An Guadn!

Was gibt's im Angebot?

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

06.05. - 12.05.

Le Caprin (CH) - 3,60 € / 100g

Ein weiteres Meisterwerk der Familie Beroud. Ziegenfrischkäse durchzogen von Camembertkulturen, was nicht zur klassischen Edelschimmelrinde führt, sondern zu absoluter Geschmacksbombastik mitten im Laib. Ein MUSS!

Alpkäs der Alpe Obere Falz (AT) - 2,90 € / 100g

Theresia Schneider's älterer, ordentlich kräftiger Alpkäs. Nicht unvorbereitet genießen, der Käs hat einen starken linken Haken. Dominante tierische Aromen und ausgeprägte Kräuternote. Alpkäs mit Wumms.

Alpkäs der Alpe Schöner Mann (AT) - 2,90 € / 100g

Mittlerweile hat der alte Mann schon zweieinhalb Jahre auf dem Buckel, aber es gilt schließlich je oller desto doller! Ordentliche Würze, gepaart mit Aromen von Schokolade.

Spezialangebot im Mai:
Auch hier in Berlin fiebern wir dem Almauftrieb entgegen und freuen uns mit den Bauern, dass das Vieh bald wieder am Berg weiden kann. Deshalb gibt's pünktlich zum Mai einen ganz besonderen Käs bei Peppi im Monatsangebot: den **Alpkäs der Alpe Vordere Niedere** von Leo Feuerstein. Ein waschechter Bregenzerwälder Gebsenbergkäse, den Leo und seine Tochter handwerklich herstellen. Infos zur Herstellung von Gebsenkäse findet ihr HIER. Nennenswert ist auch, dass die Kühe ausschließlich Gras der Alpwiesen fressen und keinerlei Kraftfutter. Natürlicher geht nicht. Handwerk und naturbelassene Milch der Almkühe bringen euch ein Geschmackserlebnis der Extraklasse auf die Stulle!
2,40 € / 100g

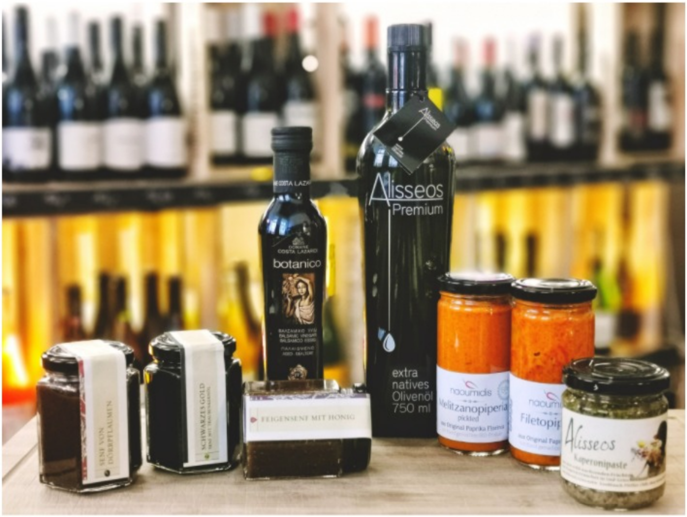
Peppi träumt von Italien

Stracchino, Salva Cremasco, Caciocavallo palermitano stagionato und so viele mehr! Wir schweben auf Wolke 7 mit dem Käs aus Italien und freuen uns umso mehr, dass ihr genauso verliebt seid wie wir. Lasst euch im Laden und auf den Märkten inspirieren! Ganz besonders legen wir euch diesen Monat die Produkte von Davide Lo Nardo und Loreto Pacitti ans Herz, die sich mit ihren frischen Aromen perfekt für ein Picknick auf dem Tempelhofer Feld eignen. Alle Infos zu den Produkten findet ihr auf der Info-Page auf unserer Website, siehe unten.

***Tipp**: Fragt nach Arancina, Lumia und Conciato di San Vittore.*

Zur Seite

Wir sind in regem Kontakt mit unserem Experten aus Bergamo, Italien, der sich die höchsten Qualitätsansprüche auf die Flagge geschrieben hat, um uns nur das Beste von Familien- und Kleinstbetrieben aus ganz Italien anbieten zu können. Oben seht ihr ein Bild unseres letzten Tastings Ende April. Vielleicht gibt's ja schon ganz bald wieder was Neues?



Pipifein - Peppifein!

Unsere Feinkostabteilung wächst und gedeiht und damit auch die Vielfalt. Hier bekommt ihr einen kleinen Einblick in ein paar unserer Lieblingsprodukte!

Da hätten wir zum Beispiel die großartigen Salsas der Familie Naoumidis aus Agios Panteleimonas in Griechenland. Die gesamte Produktion ist von Hand gemacht, von der Ernte bis zur Salsa. "All Pepper" lautet das Motto des Betriebs - denn ihr Hauptrohstoff sind original Florinis Paprikas, die am Fuße des Voras angebaut werden. Jedes Glas Salsa beherbergt eine ordentliche Portion Sonne der westmazedonischen Hochebene. Lecker!

Auch aus Griechenland stammen die großartigen Produkte von Alisseos. Kenner*Innen wissen natürlich, dass das absolute Highlight des Betriebs das Olivenöl oberster Güteklasse ist. Für echte Olivenöl-Fans gibt es HIER die chemische Analyse der aktuellen Charge. Familie Genth, die Köpfe hinter Alisseos, haben aber noch mehr zu bieten. Monokultur? Fehlanzeige. Diverse andere Köstlichkeiten wachsen an den Hängen. Daraus entstehen spannende Produkte, wie unser derzeitiger Favorit, die Kaperonipaste - eine Art griechisches Pesto aus Kapern, Knoblauch und Olivenöl.

BIO
FEIGENSENF MIT HONIG

Standard in unserem Repertoire und der absolute Hammer ist der Senf von Lustenauer. Allen voran kommt das Schwarze Gold mit Traubenkernöl, das perfekt zu Cironé, Comté und Gruyère passt. Für die süßen Schnuten gibt's Feigensenf mit Honig, der perfekt zu altem

SENF VON DÖRRPFLAUMEN
SCHWARZES GOLD
SENF MIT TRAUBENKERNÖL

Ziegengouda passt (z.B. Torfziege), aber auch zu anderem Ziegenkäs und Weichkäse, wie Tomme Fleurette und Galait. Ein Knaller ist der Dörrpflaumensenf mit Räßkäs - ja richtig, Räßkäs einfach so. Dafür aber bitte anschnallen und festhalten, sonst haut's euch um.

Alle drei Sorten eignen sich perfekt für Dressings. Spezialtipp vom Chef: Eis mal anders - einfach einen Klecks Schwarzes Gold auf einen kleinen Teller geben, eine großzügige Kugel Vanilleeis darauf und mit Balsamico beträufeln - fertig. Der Hit für den Sommer!

Korn, Mühle, Bäckerei - 100% bio, 100% sardisch

Das Fladenbrot der sardischen Hirten, Pane Carasau, wird ausschließich aus Hartweizengrieß, Wasser, Hefe und Salz hergestellt. Heute eine Delikatesse, war es früher ein wichtiges Lebensmittel der Hirten, die monatelang unterwegs waren und daher Nahrung benötigten, die nicht verdirbt. So entstand das Handwerk für dieses ultimativ leckere, lang haltbare Fladenbrot. Dazu wird der Teig hauchdünn ausgerollt und zunächst kurz in den Steinofen gelegt, wo er sich aufbläht und anschließend getrennt wird. Danach dürfen die zwei so entstandenen Fladen noch einmal zum Rösten in den Ofen - wodurch das Brot seine rustikalen Aromen erhält. Die bei uns erhältliche Variante, Guttiau, unterscheidet sich von der naturbelassenen Carasau dadurch, dass sie zusätzlich mit sardischem Olivenöl beträufelt wird. Das Brot passt perfekt als Snack zu Antipasti jeder Art. Ganz à la Peppi ist der geröstete Fladen eine tolle Kombination mit eklektischen Feinkostplatten.

Tipp: *Mögt ihr's traditionell? Dann zerbröckelt über dem Pane Guttiau etwas Fiore Sardo, bzw. Pecorino Sardo und gebt es in den Ofen, bis der Käse gut überbacken ist - fertig ist das sardische Käsebrot.*

Peppi's Marktstände

Zum Auftakt unserer Vorstellungsrunde gibt's gleich was Neues für unsere Freund*Innen im Norden! Seit zwei Wochen sind wir donnerstags auf dem Antonplatz in Weissensee zu finden. Ein kleiner, schnuckeliger Markt, den es schon seit rund 16 Jahren gibt, erwartet euch und Peppi ist jetzt mit dabei. Donnerstags ist das Angebot an frischem Obst und Gemüse etwas kleiner, der Fokus des Markts liegt dann eher auf Kulinarik und Snacks.

Wochenmarkt Antonplatz
Der Markt findet montags bis freitags statt, uns findet ihr dort **jeden Donnerstag** 9:00-18:00 Uhr
13086 Berlin - Pankow (Weissensee)
Berliner Allee / Langhansstraße - auf dem Platz
Tram M4, M13, 12; Haltestelle: Antonplatz
Auf dem Wochenmarkt Antonplatz ist unser Bergkäse-Sortiment etwas verschmälert, dafür erwartet euch hier eine größere Auswahl an Bio-Käsesorten.

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 Peppikäse Onlineshop!

Ist's jetzt soweit?

Dürfen wir uns nun freuen, oder nicht? Wie wahrscheinlich einige von euch bereits mitbekommen haben, hat der Berliner Senat am 4. Mai wieder vor sich hin sinniert und ist abermals zu großen Erkenntnissen in der Pandemie-Planung durchgedrungen. Wenn alles gut läuft, dürfen wir bereits an Pfingsten (evtl. sogar schon früher!) Lockerungen erwarten, die die Außengastronomie einschließen. Da sich das Virus aber nichts befehlen lässt, kündigen wir noch keine große Wiedereröffnung von Hungerkünstler und Peppi Guggenheim an, ganz im Gegenteil, wir beobachten die Entwicklungen der kommenden Wochen mit Vorsicht und sagen euch hier und jetzt nur eines: Beobachtet auch ihr etwas mit Vorsicht - und zwar die Sozialen Kanäle von Peppikäse (Facebook, Instagram) und Peppi Guggenheim (Facebook, Instagram), um News bezüglich dieser möglichen Lockerungen zu erhalten. Wir würden uns unglaublich freuen, mit euch anzustoßen!

Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!