

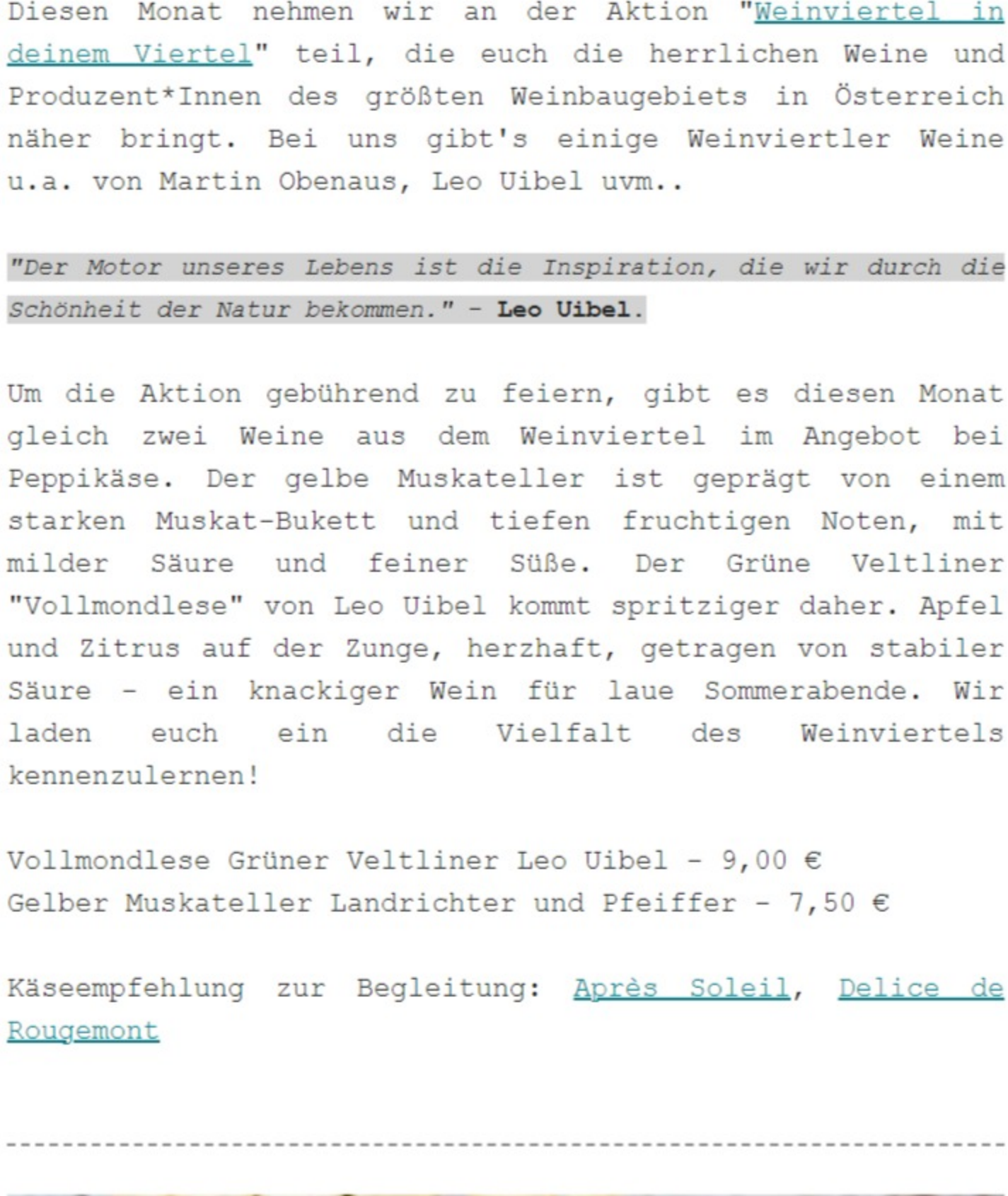
# PEPPI NEWS

AUGUST 2021



Der digitale Umzug ist vollbracht! Unser Onlineshop hat es tatsächlich geschafft, mit neuem Gewand und jetzt so richtig als Peppikäse. Überzeugt euch selbst mit dem unten stehenden Link und habt viel Spaß mit dem letzten Sommernewsletter.

[Zum Webshop](#)



## Weine des Monats

### Frische Weinviertler

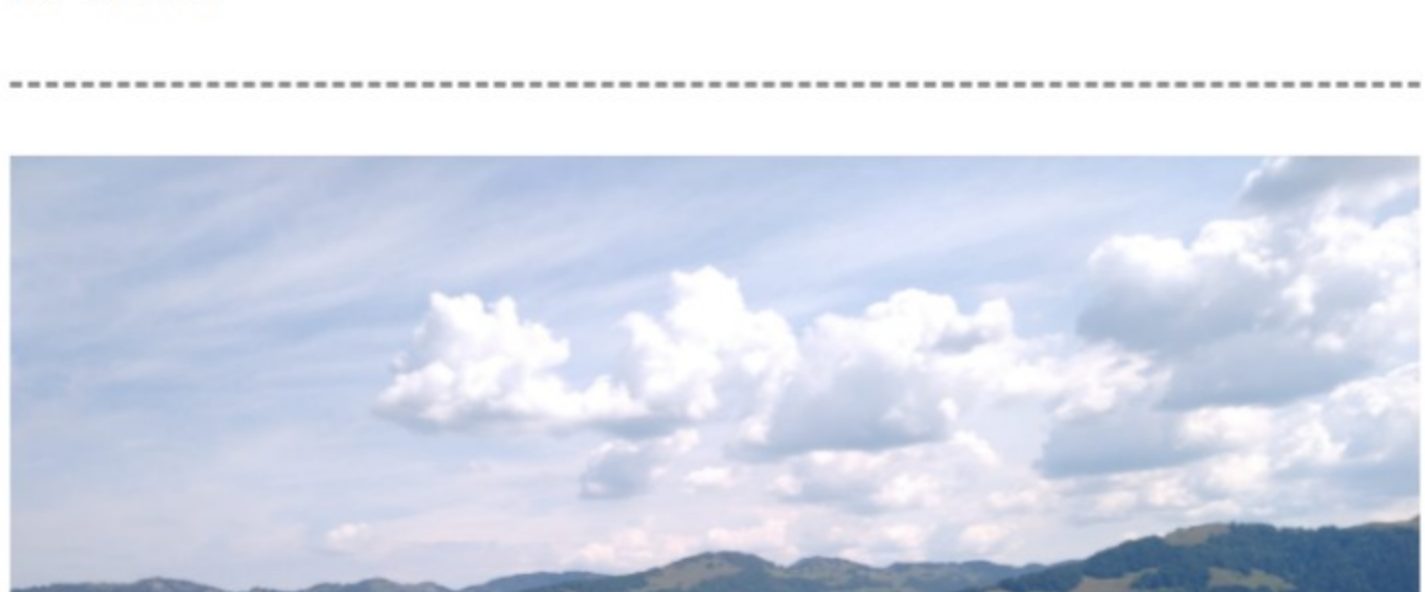
Diesen Monat nehmen wir an der Aktion ["Weinviertel in deinem Viertel"](#) teil, die euch die herrlichen Weine und Produzent\*Innen des größten Weinbaugebiets in Österreich näher bringt. Bei uns gibt's einige Weinviertler Weine u.a. von Martin Obenaus, Leo Uibel uvm..

*"Der Motor unseres Lebens ist die Inspiration, die wir durch die Schönheit der Natur bekommen." - Leo Uibel.*

Um die Aktion gebührend zu feiern, gibt es diesen Monat gleich zwei Weine aus dem Weinviertel im Angebot bei Peppikäse. Der gelbe Muskateller ist geprägt von einem starken Muskat-Bukett und tiefen fruchtigen Noten, mit milder Säure und feiner Süße. Der Grüne Veltliner "Vollmondlese" von Leo Uibel kommt spritziger daher. Apfel und Zitrus auf der Zunge, herzhaft, getragen von stabiler Säure - ein knackiger Wein für laue Sommerabende. Wir laden euch ein die Vielfalt des Weinviertels kennenzulernen!

Vollmondlese Grüner Veltliner Leo Uibel - 9,00 €  
Gelber Muskateller Landrichter und Pfeiffer - 7,50 €

Käseempfehlung zur Begleitung: [Après Soleil](#), [Delice de Rougemont](#)



## Peppi's Rezeptidee

Hoch- bzw. Spätsommer verlangt nach kühlen, frischen Gerichten. Da gibt es nichts besser als eine ordentliche Jausn, bzw. Brotzeit. Wir mögen es gern pikant, deshalb haben wir uns für einen simplen Aufstrich mit Ajvar entschieden.

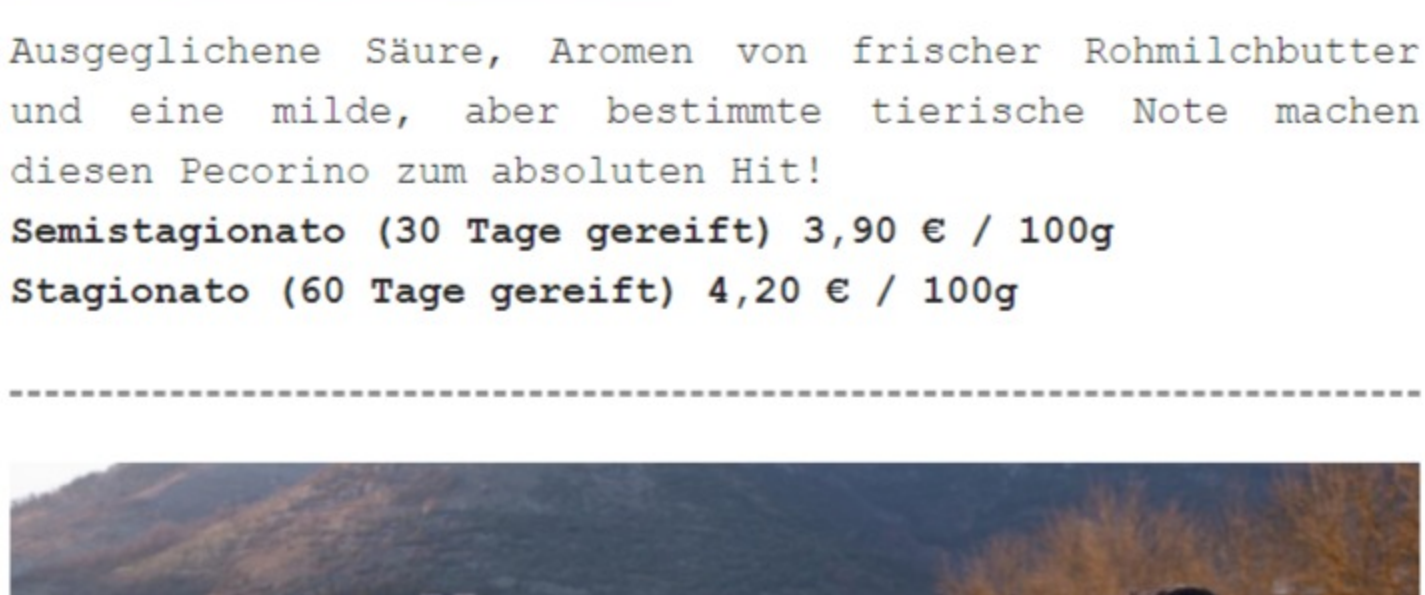
### Zutaten für ca. 4 große Portionen:

- 200g Frischkäse
- 100g Feta
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Ajvar
- etwas Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Easy und lecker - so muss das sein bei einer guten Jausn. Für unseren Aufstrich verwenden wir den leckeren Bio-Feta der TAXA Farm und als Frischkäse verwenden wir Ricotta Salata. Wenn ihr es extra abgefahren und aromatisch haben wollt, empfehlen wir euch eine Frischkäsemischung mit etwas [Le Caprin](#). Ihr könnt natürlich auch in den Supermarkt gehen und dort Frischkäse eurer Wahl kaufen. Der Kreativität sind beim Käs keine Grenzen gesetzt!

Auf geht's zum Aufstrich. Knoblauchzehe schälen, die Hälfte der Petersilie dazu, zusammen mit Ajvar und Frischkäse. Alles mit dem Pürierstab bearbeiten, bis ihr eine homogene Masse habt. Dann den Rest der Petersilie kleinhacken, zu dem Aufstrich geben und den Feta darüber zerbröseln. Noch einmal ordentlich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig! Serviert dazu am besten ein saftiges Sauerteigbrot.  
An Guadn!



## Was gibt's im Angebot?

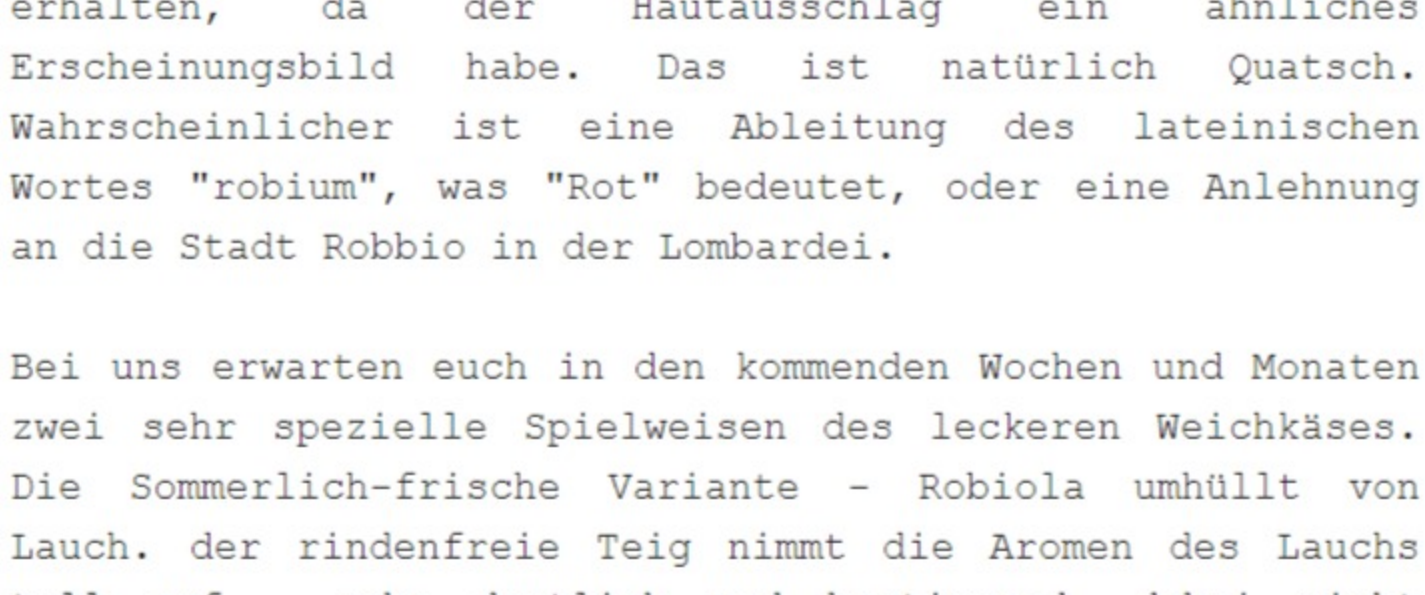
05.08. - 11.08.

### Theresia's Alpkäs jung (AT) - 2,50 € / 100g

Der Alpkäs der ALP Obere Falz von 2020 - jetzt wieder mit Neuköllner Reifung. Der ehemals sehr subtile Käs schlägt nun zu mit nussigen Aromen und einer pikanten Note. Nicht ganz so kräftig wie der alte Alpkäs von Theresia Schneider, aber fast!

### Robiola (IT) - 1/4 4,- €, 1/2 7,50 €, Ganzer Laib 14,- €

Geschmierter Weichkäse der Art Stracchino aus der Region Langhe in Piedmont, hergestellt mit Ziegenrohmilch. Entweder umhüllt von Lauch oder Weißkohl.



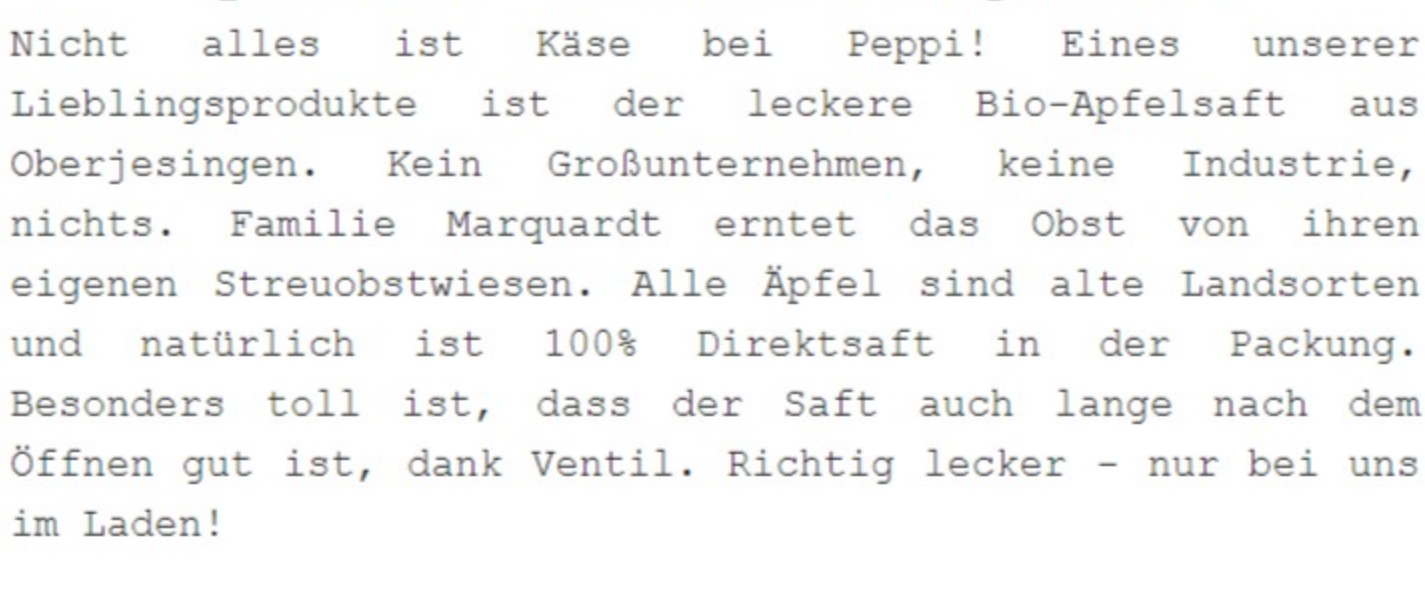
### Spezialangebot im August:

[Casa Lawrence](#) - Familientradition aus Picinisco. Seit 100 Jahren bewirtschaftet Familie Pacitti die Felder, vor 20 Jahren hat Loreto, zusammen mit seinen Cousins, den Betrieb übernommen und zugunsten, eher traditionelle Käsesorten handwerklich herzustellen. Die Herde der Familie besteht aus 800 Schafen und 100 Ziegen verschiedener Gattungen, die ganzjährig weiden dürfen, aber jede Nacht in den Stall gebracht werden wegen Wolfpräsenz.



Beim Pecorino di Picinisco Scamosciato DOP muss nicht nur die Milch, sondern auch das Lamm-Lab aus der Region der Produktion kommen. Loreto stellt das Lab hierfür selbst her. Alles Handgemacht. Normal mögen wir unseren Pecorino so reif wie möglich - doch der Scamosciato, mit gerade einmal 30-60 Tagen Reifezeit ist umwerfend.

Ausgeglichene Säure, Aromen von frischer Rohmilchbutter und eine milde, aber bestimmte tierische Note machen diesen Pecorino zum absoluten Hit!  
**Semistagionato (30 Tage gereift) 3,90 € / 100g**  
**Stagionato (60 Tage gereift) 4,20 € / 100g**



## Neues aus Italien

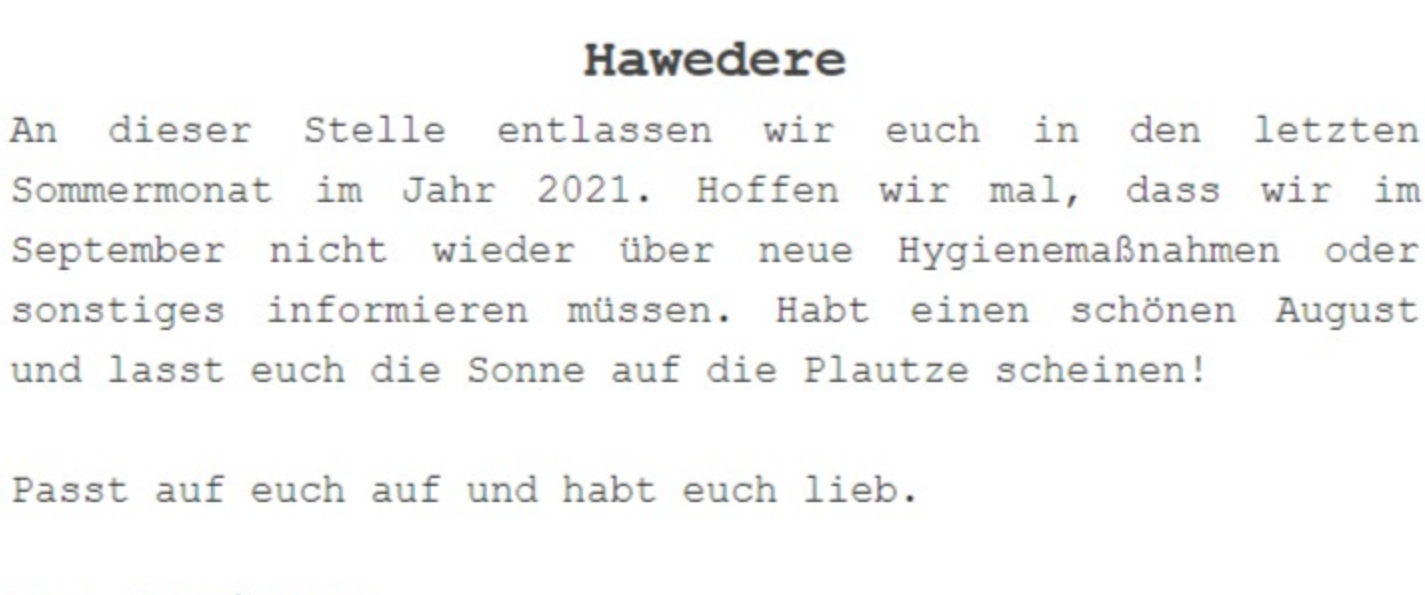
### Die Kleider des Robiola

Das Hin und Her nimmt kein Ende und so geht unsere Entdeckungsreise wieder in Richtung Piedmont, in die wunderschöne Landschaft der Langhe, wo ein ganz besonderer Vertreter der Stracchino-Familie residiert - der Robiola. Robiola ist ein leicht gereifter Frischkäse, der je nach Herkunft aus einer Mischung von Kuh-, Schaf- und Ziegenrohmilch besteht. Auch seine Beschaffenheit kann stark variieren. Einige lokale Variationen haben eine starke rote Schmiere, andere wiederum nur ein paar rote Pünktchen an der Außenseite - worauf wohl auch der Mythos aufbaut, der Käse habe seinen Namen von den Röteln erhalten, da der Hautausschlag ein ähnliches Erscheinungsbild habe. Das ist natürlich Quatsch. Wahrscheinlicher ist eine Ableitung des lateinischen Wortes "robium", was "Rot" oder eine Anlehnung an die Stadt Robbio in der Lombardei.

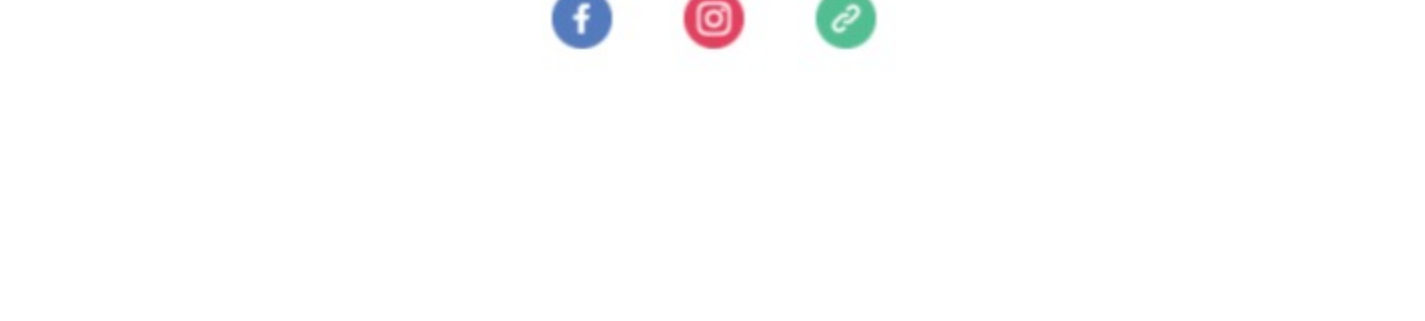
Bei uns erwarten euch in den kommenden Wochen und Monaten zwei spezielle Spielweisen des leckeren Weichkäses. Die Sommerlich-frische Variante - Robiola umhüllt von Lauch. der rindenfreie Teig nimmt die Aromen des Lauchs toll auf - sehr deutlich und bestimmend, dabei nicht aufdringlich. Schmeckt richtig frisch! Die Zweite Variante ist Robiola in Weißkohlblättern. Hier treten die Aromen des Robiola zum Vorschein, dürfen sich voll entfalten und werden getragen von den feinen Kohlnoten.

In Norditalien wird der Robiola als Tischkäse serviert, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl, aber wir erzählen euch ein Geheimnis. Verspricht, dass ihr es nicht weiter erzählt: Robiola schmeckt unheimlich gut auf Vollkornbrot.

Infos zu allen italienischen Slow-Food-Spezialitäten findet ihr auf unserer Website, Link unten.



[Zur Seite](#)



## Apfelsaft - Bio und handgeerntet

Nicht alles ist Käse bei Peppi! Eines unserer Lieblingsprodukte ist der leckere Bio-Appelsaft aus Oberjesingen. Kein Großunternehmen, keine Industrie, nichts. Familie Marquardt erntet das Obst von ihren eigenen Streuobstwiesen. Alle Äpfel sind alte Landsorten und natürlich ist 100% Direktsaft in der Packung. Besonders toll ist, dass der Saft auch lange nach dem Öffnen gut ist, dank Ventil. Richtig lecker - nur bei uns im Laden!



## Peppi's Marktstände

Eine schlechte Neuigkeit für einige von euch! Am 7. August gibt es **keinen Stand** von Peppikäse am **Neuen Markt am Südstern**. In der Woche darauf sollte alles wieder beim alten sein, für kommenden Samstag müssen wir euch leider vertrösten. Kommt doch stattdessen gern auf den Schillermarkt, zur Dicken Linda oder in unseren Laden in der Weichselstraße.

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

## Hawedere

An dieser Stelle entlassen wir euch in den letzten Sommermonat im Jahr 2021. Hoffen wir mal, dass wir im September nicht wieder über neue Hygienemaßnahmen oder sonstiges informieren müssen. Habt einen schönen August und lasst euch die Sonne auf die Plutze scheinen!

Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

## Folgt uns!

