

PEPPI NEWS

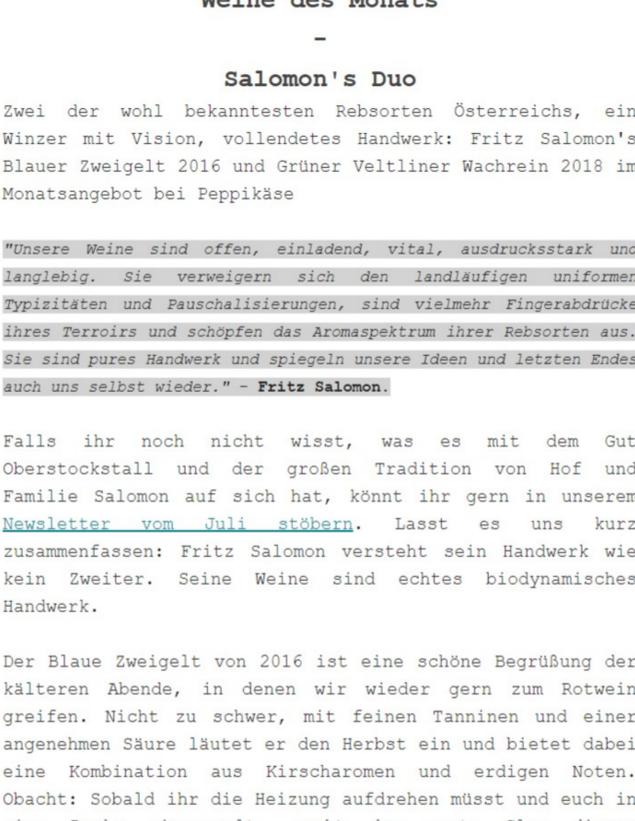
OKTOBER 2021

Rohmilchkäse rockt



Das Jahr neigt sich dem Ende zu, wir neigen unsere Köpfe wieder vermehrt müde über ein Glas Rotwein und generell hängen wir alle ein bisschen rum, denn der Blues ergreift uns. Doch keine Sorge, Hilfe ist auf dem Weg! Der Peppi-Newsletter für Oktober ist da und bringt euch Balsam für die Seele, oder genauer gesagt: KÄSE!

Zum Webshop



Weine des Monats

Salomon's Duo

Zwei der wohl bekanntesten Rebsorten Österreichs, ein Winzer mit Vision, vollendetes Handwerk: Fritz Salomon's Blauer Zweigelt 2016 und Grüner Veltliner Wachrein 2018 im Monatsangebot bei Peppikäse

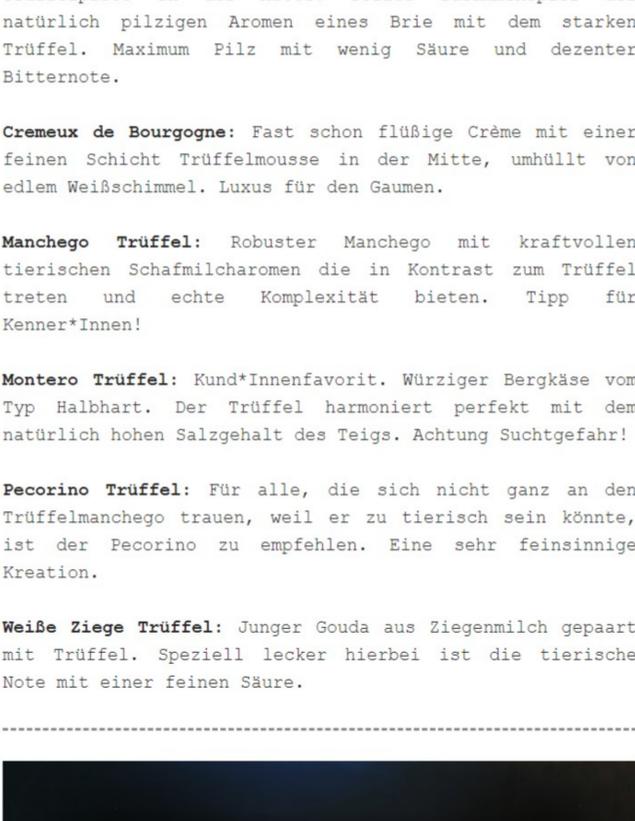
"Unsere Weine sind offen, einladend, vital, ausdrucksstark und langlebig. Sie verweigern sich den landläufigen unformen Typizitäten und Pauschalisierungen, sind vielmehr Fingerabdrücke ihres Terroirs und schöpfen das Aromaspektrum ihrer Rebsorten aus. Sie sind pures Handwerk und spiegeln unsere Ideen und letzten Endes auch uns selbst wieder." - Fritz Salomon.

Falls ihr noch nicht wisst, was es mit dem Gut Oberstockstall und der großen Tradition von Hof und Familie Salomon auf sich hat, könnt ihr gern in unserem Newsletter vom Juli stöbern. Lasst es uns kurz zusammenfassen: Fritz Salomon versteht sein Handwerk wie kein Zweiter. Seine Weine sind echtes biodynamisches Handwerk.

Der Blaue Zweigelt von 2016 ist eine schöne Begrüßung der kälteren Abende, in denen wir wieder gern zum Rotwein greifen. Nicht zu schwer, mit feinen Tanninen und einer angenehmen Säure läutet er den Herbst ein und bietet dabei eine Kombination aus Kirscharomen und erdigen Noten. Obacht: Sobald ihr die Heizung aufdrehen müsst und euch in eine Decke einummelt, weckt das erste Glas dieses Zweigelt ein Verlangen nach deftigen Gerichten. Wir empfehlen euch dann so schnell es geht Käsespätzle zu machen oder (falls möglich) im Wirtshaus eures Vertrauens ein Hirschragout zu genießen!

Ein Kontrast dazu ist der Grüne Veltliner Wachrein 2018. Er lässt Erinnerungen von warmen Tagen auf Picknickdecken erstrahlen und verlängert euren Sommer. Trocken und mit viel Säure, wie ein Grüner Veltliner sein soll, so präsentiert er sich. Vordergründig Noten von grünen Äpfeln und feine Würze. Ein mineralisches Finish rundet das Erlebnis ab und entlässt euch in einen goldenen Oktober. Ein Appell die letzten warmen Sonnenstrahlen für euch zu nutzen.

Blauer Zweigelt 2016 im Oktober-Angebot für **12,50 €!**
Grüner Veltliner Wachrein 2018 im Oktober-Angebot für **12,50 €!**



Was macht Mensch und Sau verrückt?

Peppi's Pilzsaion

Schon gewusst, dass Sauen bei der Trüffelsuche eingesetzt werden, weil die Pilze ähnlich riechen wie die Sexualhormone von Ebern? Und wusstet ihr auch, dass mittlerweile eher Hunde, wie z.B. Beagle eingesetzt werden, weil die Sauen oft zu erregt sind und dadurch eine Gefahr für die Bauer*Innen darstellen? Könnt ihr euch eine völlig wildgewordene, sexuell stimulierte Sau vorstellen und wie ein Bauer versucht, ihr einen Maiskolben ins Maul zu klemmen, damit sie nicht alle Trüffel frisst bzw. sich in ihnen wälzt vor lauter Wonne? Ein verstörendes Bild, aber eine lohnende Arbeit.

Ob mit wilder Sau oder langohrigem Beagle, wir schätzen die Arbeit im Wald und freuen uns euch eine Auswahl an tollem Käse mit Trüffel präsentieren zu dürfen. Ihr werdet's lieben, vorausgesetzt, ihr mögt Trüffel.

Baldauf Bio Trüffel: Sanfter Schnittkäse, der die Aromen des Trüffel schön zur Geltung bringt. Da der Käse an sich sehr mild ist, ist der Trüffel sehr vordergründig. Toller Käs zum Kennenlernen unseres Trüffelsortiments.

Brie mit Trüffel: Cremiger Brie mit einer saftigen Schicht Trüffelpaste in der Mitte. Tolles Zusammenspiel der natürlich pilzigen Aromen eines Brie mit dem starken Trüffel. Maximum Pilz mit wenig Säure und dezenter Bitternote.

Cremeux de Bourgogne: Fast schon flüßige Crème mit einer feinen Schicht Trüffelmousse in der Mitte, umhüllt von edlem Weißschimmel. Luxus für den Gaumen.

Manchego Trüffel: Robuster Manchego mit kraftvollen tierischen Schafmilcharomen die in Kontrast zum Trüffel treten und echte Komplexität bieten. Tipp für Kenner*Innen!

Montero Trüffel: Kund*Innenfavorit. Würziger Bergkäse vom Typ Halbhart. Der Trüffel harmonisiert perfekt mit dem natürlich hohen Salzgehalt des Teigs. Achtung Suchtgefahr!

Pecorino Trüffel: Für alle, die sich nicht ganz an den Trüffelmanchego trauen, weil er zu tierisch sein könnte, ist der Pecorino für empfehlen. Eine sehr feinsinnige Kreation.

Weißer Ziegen Trüffel: Junger Gouda aus Ziegenmilch gepaart mit Trüffel. Speziell lecker hierbei ist die tierische Note mit einer feinen Säure.



Spezialangebot im Oktober

Endlich ist es wieder soweit. Der Winter naht und mit ihm die Jahreszeit, in der Deftiges gegessen wird. Beim Gedanken an Raclette, Fondue, Käsespätzle, Käsefladen und all die leckeren Aufläufe läuft uns das Wasser im Mund zusammen! Genau aus diesem Grund bieten wir euch ab sofort wieder unsere großartigen Reibekäsemischungen an - und weil es nicht nur eine Sorte gibt, erklären wir euch hier direkt die Unterschiede und wie ihr am besten an eure Käsemischung kommt.

Reibekäsemischungen gibt es bei uns in Standardgrößen. Warum? Ganz einfach: es hat sich für uns in den vergangenen Jahren bewährt, denn so bleibt die Vorproduktion planbar und alle erhalten ihre Lieblingsmischung.

1. Standardmenge für Käsemischungen ist die **500g-Packung**. Benötigt ihr mehr, nehmt ihr einfach mehrere Packungen.

2. Für Fix&Fertig - Fondueemischungen ist die Standardgröße **600g**. Fix&Fertig bedeutet, die Käsemischung wird bereits mit Wein (bzw. unalkoholisch mit Buttermilch) und Stärke angerührt - ihr könnt die Mischung also sofort in den Topf geben. Alle unsere Käsemischungen sind für Fondue perfekt geeignet!

Die Mischungen:

Vorarlberger Mischung - eh schon wissen, immer der Wahnsinn. Je gleiche Teile Vorarlberger Bergkäse, Räckkäse und Rahmkäse. Ein Hit für Käsespätzle, aber auch lecker als Fondue.
13,00 € / 500g, bzw. fix&fertig 15,00 € / 600g

Bregenzer Bio Mischung - alles Bio, alles von Eugen Läufer. Eine wahnsinnig leckere Mischung, aus Hart- und Halbhartkäse sowie Räckkäse. Spätzle, Fondue, Auflauf? Geht alles. Auch großartig als Würzkäse zur Pasta geeignet.
15,00 € / 500g, bzw. fix&fertig 17,00 € / 600g

Alpkäsemischung - mit reifem Alpkäse, Schnittkäs und Räckkäs, würzig und fast so kräftig wie die Oberarme unserer Alpsenner*Innen. Kräftig für Spätzle, zum überbacken und vor allem im Käsefladen.
16,00 € / 500g bzw. fix&fertig 18,00 € / 600g

Moitié-Moitié - die edelste Variante für's Fondue. Geschmacklich unübertroffen. Eine Hälfte Gruyère, eine Hälfte Vacherin Fribourgeois. Zarter Schmelz trifft Umami.
20,00 € / 500g bzw. fix&fertig 23,00 € / 600g

Klingt alles super? Dann bestellt euch eure Mischung direkt bei uns. Kommt dazu ganz einfach in den Laden oder ruft an unter +49 etc.. Der Käse wird 48 Stunden nach eurer Bestellung fertig sein und in unserem Laden in der Weichselstraße auf euch warten.

Highlights aus Italien

Der "Gerettete"

Eine Rarität aus Crema in der Lombardei, die kaum noch hergestellt wird, da die Produktion und Affinage höchster Aufmerksamkeit bedarf. Die ersten drei Monate wird der Salva Cremasco nur mit Salz und Wasser gepflegt. Nach einer Weile wird die Rinde feucht und darf mit Olivenöl, Lorbeerblätter und Rosmarin behandelt werden. Die Variante der Käserei Tazzi aus Crema, die wir anbieten, wird durch Affinage mit Trester zur Vollendung gebracht, was der dunklen, harten Rinde des Salva eine fabelhafte Knusprigkeit verleiht. Der Teig ist weiß, zur Rinde hin etwas gelblich und grünlich. Der Käse ist bröckelig, trocken und sehr cremig. Ein Vollmundiges Erlebnis, mit Bitternoten durch die getrockneten Gewürze, lang anhaltenden Aromen und pikanter Schärfe auf der Zunge.

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

Zur Seite

Bussi Baba

Auf Social Media halten wir euch auf dem Laufenden zu käsigen Aktionen im Winter. Kommt gut in den Herbst und lasst es euch gut gehen.

Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

