

PEPPI NEWS

FEBRUAR 2022

Rohmilchkäse rockt



Willkommen zum zweiten Newsletter des Jahres und damit dem vorerst letzten Winter-Newsletter von Peppikäse. Diesmal mit einem leckeren Risotto, Neuigkeiten aus der Kneipe und natürlich haufenweise Käse. Viel Spaß!



Was gibt's im Angebot?

03.02. - 09.02.

Schnittkäse mit Wums!

Puzzone di Moena (IT) - 3,20 € / 100g

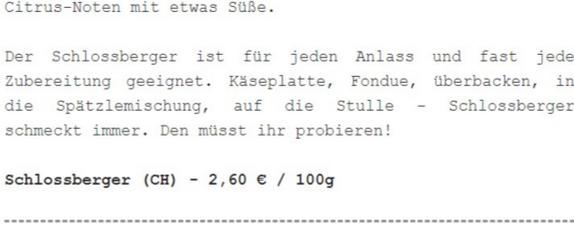
Der charmante, cremige Stinker aus Moena. Nicht nur der Geruch ist prägnant, sondern auch sein Geschmack. Salzig, mit bitterem Abgang. Sein Geruch erinnert an Ammoniak.

Mischling (AT) - 2,10 € / 100g

Dank langer Nachreifung ist der Mischling der Alpe Tilisuna jetzt richtig kräftig, mit starker Kräuterwürze und Heunoten.

Theresia's Schnittkäse (AT) - 2,20 € / 100g

Bei Theresia wird's immer stark. Der Schnittkäse ist sogar so stark, dass die hauseigenen Käsespätzle der Alpe Obere Falz nur mit ihm gemacht werden. Kein Rääkäs, kein Alpkäs.



Spezialangebot im Februar

Unsere Kollegin Josi nennt ihn "Everybody's Darling", denn wirklich ALLE lieben ihn. [Schlossberger](#), mindestens 18 Monate gereift.

Schon der Ort seiner Produktion, Zäziwil, verspricht oberste Qualität, denn es gilt als das Tor zum Emmental. Hier hat das handwerkliche Käsen eine lange Geschichte und das Wissen wird gehütet wie ein Schatz. Urs Glauser stellt heute den Schlossberger nach Familientradition her. Seinen Namen verdankt der Käse einer Burgruine neben dem Betrieb, dem "Schlossberg". Doch was macht diesen Schweizer Käse so besonders und warum lieben ihn unsere Kund*Innen so sehr?

Der Schlossberger ist zunächst einmal in seiner Beschaffenheit einzigartig. Obwohl er mindestens 18 Monaten reift und viele Eiweißkristalle hat, ist der Teig sehr sämig und zergeht wie Butter auf der Zunge. Dazu kommt sein hervorragender Geschmack. Trotz langer Reife ist er harmonisch, zu Beginn leicht nussig. Nach und nach entfalten sich seine Aromen, besonderes Merkmal sind Citrus-Noten mit etwas Süße.

Der Schlossberger ist für jeden Anlass und fast jede Zubereitung geeignet. Käseplatte, Fondue, überbacken, in die Spätzlemischung, auf die Stulle - Schlossberger schmeckt immer. Den müsst ihr probieren!

Schlossberger (CH) - 2,60 € / 100g



Wein des Monats

Blauer Burgunder von Fritz Salomon

Über das Gut Oberstockstall und Fritz Salomon haben wir bereits [einiges geschrieben](#). Zusammengefasst können wir sagen, dass über eine lange Familientradition Expertise von Generation weitergegeben und wachsen konnte, die heute von Fritz Salomon repräsentiert wird. Unvergleichlich, hochwertig und biodynamisch, so lassen sich die Produkte aus Wagram beschreiben.

Diesen Monat im Angebot: Blauer Burgunder von 2011. Die alten Bergunderreben gedeihen am Glockengießer, einem Weinberg der sich von Ost, über Süd nach Westen zieht, auf tiefgründigem Löss. Der Anbau ist biodynamisch, die Trauben wurden händisch gelesen um dann spontan für 24 Monate auf Hefe zu gären - Ein Fokus von Fritz Salomon ist es, seinen Weinen immer die Zeit zu lassen, die sie benötigen.

Der Blaue Burgunder ist subtil und hat doch Temperament. Frische Textur, weiche Tannine mit strukturierten, milder Säure. Aromen vor allem erdig und rote Beeren, über die Jahre noch komplexer. Bei Peppikäse den gesamten Februar im **Angebot für 15,00 €!** Als Käsebegleitung empfehlen wir unsere aromatischen Schnittkäse aus dem Wochenangebot (siehe oben).



Peppi's Rezeptidee

Macht euch bereit für den finalen Hieb gegen den Winter, unsere Kampfansage gegen das Frösteln, Peppi's Geheimwaffe: Fenchelrisotto mit Puzzone di Moena!

Zutaten für ca. 4 Portionen:

- 300 g Risotto-Reis
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Fenchelknollen
- Olivenöl
- 250ml Weißwein trocken
- 1,5l Gemüsebrühe
- 150g Salsiccia
- 100g Puzzone di Moena
- Pfeffer

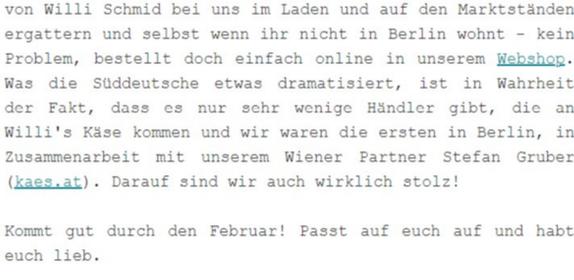
Zubereitung:

Zunächst setzt ihr die Brühe auf, denn die darf gemütlich köcheln, während ihr alles andere zubereitet. Nebenbei die Salsiccia aus der Pelle befreien und in kleine Stücke hacken. Fenchel waschen und das Grün abschneiden, aber nicht wegwerfen. Eine Knolle in feine Würfel hacken, die andere in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne werden nun die Scheiben und die Hälfte der Salsiccia in etwas Olivenöl angebraten, dazu kommt noch das Fenchelgrün, grob gehackt. Wenn die Salsiccia durchgebraten ist und der Fenchel leicht kross wird, alles aus der Pfanne nehmen. Wir benutzen die Mischung später zum garnieren.

Die Zwiebel in feine Würfel hacken. Dann geht's los! Die zweite Hälfte Salsiccia und den gewürfelten Fenchel in die zuvor verwendete Pfanne werfen und wieder auf voller Power anbraten. Nach und nach die Zwiebeln dazu geben. Sobald die Zwiebeln glasig werden (also sehr rasch!) den Reis dazu geben. Auf keinen Fall den Reis vorher abwaschen! Das Alles ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Nun die erste Hälfte des Weins dazugeben und komplett verkochen lassen. Danach den Rest des Weins darauf, ihn noch die Hälfte reduzieren lassen und nun schrittweise mit einem Schöpflöffel die kochende Gemüsebrühe dazugeben. Das bedeutet: eine Kelle zum Risotto und rühren. Sobald das Risotto nicht mehr mit Flüssigkeit bedeckt ist die nächste Kelle usw., bis der Reis bissfest ist und eine sämige Konsistenz entsteht. Kurz vor Schluss 100g Puzzone würfeln und in das Risotto einrühren.

Das Risotto von der Herdplatte nehmen, in tiefen Tellern oder Schüsseln aufteilen und mit dem anfangs kross gebratenen Salsicciawürfeln und Fenchelstreifen garnieren. Etwas frisch gemahlener Pfeffer über die Teller streuen - und fertig.

An Guadn!



Von Peppi zu Peppi

Sonderangebot im Peppi Guggenheim

Peppi wirbt für Peppi, na sauber. Macht aber auch Sinn, denn es gibt mal wieder eine "Gute Nachricht". Es wird ab sofort immer ein Bier im Angebot geben. Die Dauer der Sonderaktionen hängt dabei vom Vorrat der jeweiligen Sorte ab. Also gibt es kein Bier des Monats, sondern ein Bier der Zeit.

Als erstes geht das Meckatzer Fest-Märzen ins Rennen. Ein untergäriges Allgäuer Bier, das speziell zur Weihnachtszeit eingebräut wird. Mit einer Stammwürze von 13,5% ist es ein ordentliches Vollbier, schön malzig und süß, eben perfekt zur Festzeit und im Winter. Ab sofort gibt es den halben Liter (vom Faß oder aus der Flasche) für 3,00 € sowie 0,33l für 2,80 €. Prost!

Infos zum aktuellen Bier-Sonderangebot findet ihr auf der Peppi Guggenheim Homepage und auf Facebook. Cheers!

Neues aus Italien

Halbharter Toma

Ganz frisch eingetroffen bei Peppi - ein waschechter Toma di Gressoney. Der geschmeidige Schnittkäse aus teilentrährter Milch wird traditionell nur im Aostatal und Lystal aus Kuhrohnmilch hergestellt. Die Finesse bei diesem Tomme liegt in seiner Frische. Milchige Aromatik für alle Fans von mildem Schnittkäse und für Kund*Innen, die sich vorübergehend am Aarewasser satt gegessen haben.

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

[Zur Seite](#)

Von Peppi und Willi

Die Süddeutsche [schreibt](#), dass Sternköche betteln müssten, um an Willi Schmid's Käse zu kommen. Ganz so schwierig ist es dann doch nicht. Wenn Ihr mobil seid, könnt ihr nämlich eine Vielzahl der legendären Produkte von Willi Schmid bei uns im Laden und auf den Marktständen ergattern und selbst wenn ihr nicht in Berlin wohnt - kein Problem, bestellt doch einfach online in unserem [Webshop](#). Was die Süddeutsche etwas dramatisiert, ist in Wahrheit der Fakt, dass es nur sehr wenige Händler gibt, die an Willi's Käse kommen und wir waren die ersten in Berlin, in Zusammenarbeit mit unserem Wiener Partner Stefan Gruber ([kaes.at](#)). Darauf sind wir auch wirklich stolz!

Kommt gut durch den Februar! Passt auf euch auf und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

