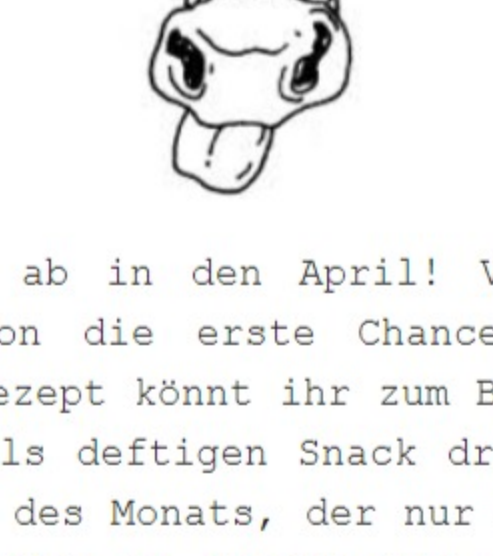


# PEPPI NEWS

APRIL 2022

## Rohmilchkäse rockt



Mit voller Fahrt ab in den April! Vielleicht gibt's ja diesen Monat schon die erste Chance für ein Picknick. Unser aktuelles Rezept könnt ihr zum Beispiel heiß aus dem Ofen, aber auch als deftigen Snack draußen genießen. Dazu gibt's einen Wein des Monats, der nur darauf wartet, unter Sonnenschein genossen zu werden und eventuell findet ihr ja auch noch den ein oder anderen Käse, der sich für eure Pläne eignet. Viel Spaß mit dem Peppi Newsletter!



### Was gibt's im Angebot?

30.03. - 05.04.

#### Vacherin Fribourgeois (CH) - 2,90 € / 100g

Wird nur im Kanton Freiburg hergestellt und ist u.a. Bestandteil des Fondue Moitié-Moitié, schmeckt aber auch so toll! Halbharter Käse mit kräftigen tierischen Aromen.

#### Markus - Schweizer Bergkäse (CH) - 2,60 € / 100g

Glatter Teig, ausgewogene Aromatik von Heu und Kräutern, niedriger Salzgehalt. Ein braver Schweizer Käse aus pasteurisierter Kuhmilch und mikrobiellem Lab.

#### Camembert di Bufala (IT) - 2,80 € / 100g

Aussehen und Auftreten eines Camembert treffen cremigen, rahmigen Büffelteig. Ein wahres Unikat mit seinen sahnigen, milden Aromen.



#### Spezialangebot im April

Die volle Kraft der Berge gibt's im [Bergkäse der Dorfsennerei Sibratsgfall](#). Mindestens 18 Monate reifen die Laibe im Keller, bevor sie aus Vorarlberg zu Peppi dürfen. Die Milch erhält die Sennerei von den umliegenden Bauern, deren Kühe auf Höhen zwischen 900m - 1500m weiden dürfen, für eine ausgewogene Mischung an Kräutern und Gräsern.

Der Teig ist glatt und etwas brüchig, durchzogen von Eiweißkristallen. Beim Geschmack sind tierische Aromen im Vordergrund und eine sehr kräftige, süßliche Würze, aber auch komplexe Noten verschiedener Kräuter.

#### Sibratsgfaller Bergkäse (AT) - 2,40 € / 100g



### Wein des Monats

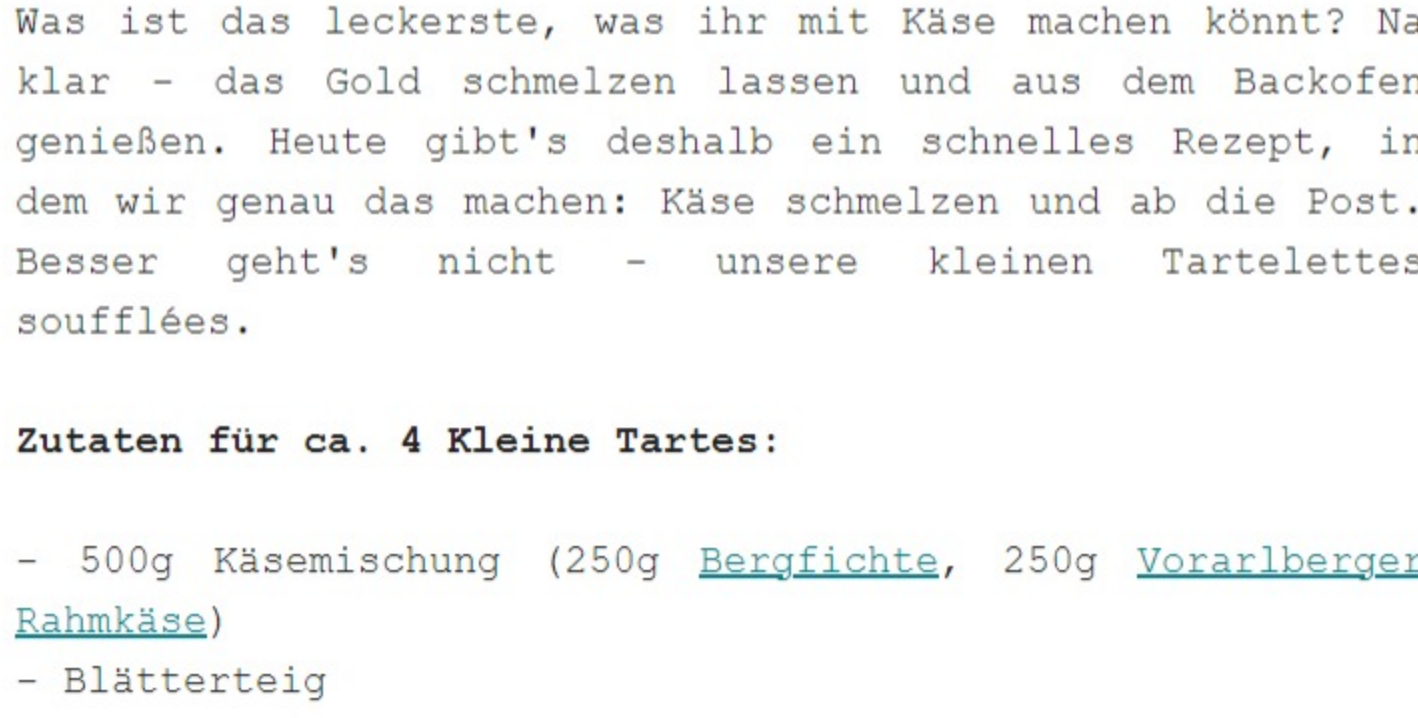
#### Fruchtig in den Frühling

Bodenständige, Weine gibt's vom Weinviertler Familienbetrieb [Landrichter & Pfeiffer](#). Auf 7,5 Hektar produzieren sie im Schmidatal hauptsächlich würzige, trockene Weißweine.

Da das Weinviertel mehr als nur Grünen Veltliner zu bieten hat, präsentieren wir euch diesen Monat den gelben Muskateller 2020 von Landrichter & Pfeiffer zum Sonderpreis. Prägnant ist seine Fruchtigkeit und Frische, begleitet von einem intensiven Muskat-Bukett. Sehr dezente, ausgewogene Säure. Ein herrlicher Wein für den Frühling!

Den gesamten April im Angebot für 7,50 €!

Käseempfehlung zur Begleitung: [Vorarlberger Rahmkäse](#), [Conciato di San Vittore](#)



### Peppi's Rezeptidee

Was ist das leckerste, was ihr mit Käse machen könnt? Na klar - das Gold schmelzen lassen und aus dem Backofen genießen. Heute gibt's deshalb ein schnelles Rezept, in dem wir genau das machen: Käse schmelzen und ab die Post. Besser geht's nicht - unsere kleinen Tartelettes soufflées.

#### Zutaten für ca. 4 Kleine Tartes:

- 500g Käsemischung (250g [Bergfichte](#), 250g [Vorarlberger Rahmkäse](#))
- Blätterteig
- 0,5 l Milch
- 2 mittelgroße Eier

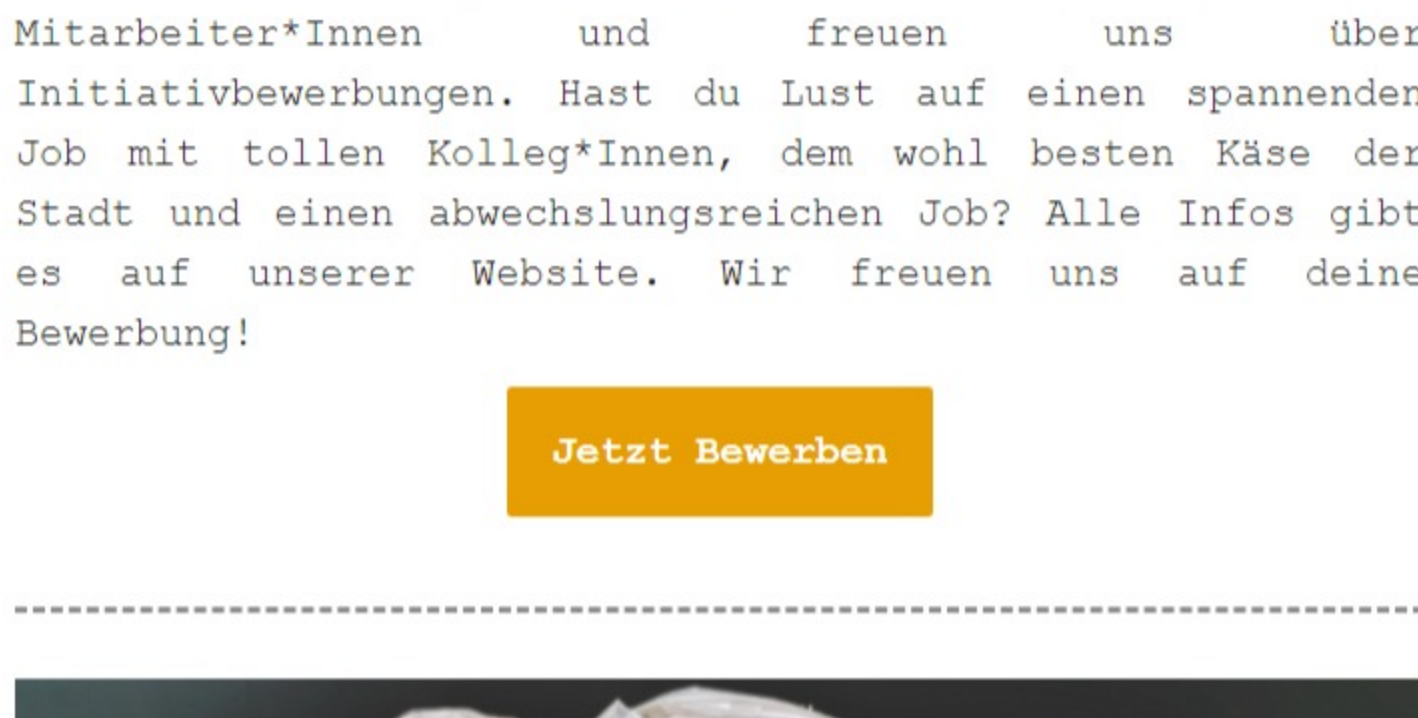
#### Zubereitung:

Den Ofen auf 150° vorheizen. Käse, Milch und Eier ordentlich vermengen und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Den Käse dazu am besten schon eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Blätterteig (wir verwenden einen fertigen Teig, weil wir es eilig haben) ausrollen und 4 gleichgroße Kreise schneiden, bzw. ausstechen. Den Teig in vier kleine Tartformen geben und die Käsemasse darauf verteilen.

Für 40 Minuten in den Ofen geben. In der Zwischenzeit könnt ihr noch einen frischen Salat zubereiten, um das deftige Gericht mit etwas frischem abzurunden. Zum Schluss die Tartelettes noch heiß mit dem Salat servieren.

An Guadn!



### Peppi sucht!

Wir sind ständig auf der Suche nach motivierten Mitarbeiter\*Innen und freuen uns über Initiativbewerbungen. Hast du Lust auf einen spannenden Job mit tollen Kolleg\*Innen, dem wohl besten Käse der Stadt und einen abwechslungsreichen Job? Alle Infos gibt es auf unserer Website. Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

[Jetzt Bewerben](#)



### Neues aus Italien

#### Familientradition aus Gaviengo

Die Geschichte geht ungefähr so: Der Urgroßvater ist in die Vereinigten Staaten ausgewandert und hat die Urgroßmutter in Norditalien sitzen lassen. Sichtlich unbeeindruckt hat sie daraufhin ihren eigenen Betrieb mit Kühen und Ziegen gegründet. 3 Generationen später hat die Urenkelin, Maria Lussiana das Sagen im Betrieb und ist zudem Präsidentin des "Consortio formaggio Cevrin", also der Genossenschaft rund um den Cevrin Käse.

Cevrin bedeutet im lokalen Dialekt soviel wie "Käse aus Kuh- und Ziegenmilch". Genau das ist der Cevrin di Coazze auch. Rohmilch von beiden Tieren kommt hier zusammen mit tierischem Lab und sehr viel Zuwendung. Die 3 monatige Reifung erfordert einen hohen Grad an Können und Aufwand, damit ein Laib mit perfekter, faltiger, Bernsteinfarbener Rinde entstehen kann. Der Teig ist körnig, von Innen nach Außen ein farblicher Übergang von Weiß zu Dunkelgelb. Zarter Schmelz mit Haselnussaromen, toller Würze und stellenweise toller pikanter Note, durch kleine, unwillkürliche Einlagerungen von edlem Blauschimmel.

[Zur Seite](#)

### Mehr Musik

Nach und nach erweitert die Kneipe wieder ihr Programm, jetzt wieder mit mehr Musik! Zu den Konzerten an den Wochenenden wird es ab sofort auf der Woche unter der unregelmäßig DJ-Sets auf die Ohren geben, damit auch mal an einem Mittwoch der Poppes auf dem Barhocker wackeln darf.

Wann das nächste mal Live Musik im Peppi Guggenheim stattfindet, erfahrt ihr [hier](#).

Lasst es euch gut gehen, bleibt gesund und habt euch lieb.

Euer Peppi-Team

### Folgt uns!

