PEPPI NEWS

AUGUST 2022

Rohmilchkäse
rockt

Der August kommt mit jeder Menge spätsommerlichen Angeboten, ganz viel Schafskäse und einer Ankündigung, die uns Freude macht. Euch hoffentlich auch. Viel Spaß!

Was gibt's im Angebot?

03.08. - 09.08.

Monnikenwerk (NL) - 2,50 € / 100g

Oben im Norden, auf der Insel Schier Monnikoog weiden die Kühe und dort wird er auch gesennt, der Monnikenwerk. Halbharter Teig, Spitzenaromatik und dazu noch Naturschutz! Mit jedem Kauf unterstützt ihr nämlich direkt den Erhalt des UNESCO Welterbes Wattenmeer. Nix wie ran an den Kas.

Schafgouda (NL) - 3,20 € / 100g

Exzellenter Gouda aus Schafmilch, mindestens 6 Monate gereift. Die tierischen Noten sind toll eingebunden in milchige Aromen. Ein stimmiger Salzgehalt perfektioniert diesen Käse. So rund, dass nicht nur der Laib Kreisförmig ist.

FIORE SARDO DOP
FIORE SARDO
Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf
DE CAMPEDA ARTIGIANALE

Spezialangebot im August
Die doppelte Packung Power aus Italien! Wir präsentieren zwei Schafskäse unserer liebsten Produzenten. Der eine, von Salvatore Bussu, eher zum würzen, siehe unser Rezept des Monats, der andere, von Renato Brancaleoni, eher für die Käseplatte. Beide eint, dass sie meisterliche Interpretationen des Pecorino sind.

Fiore Sardo
Bio-zertifizierter Fiore, 12 Monate gereift, handwerklich und traditionell hergestellt. Der junge Käse muss zwei Wochen lang neben einem Kohleofen ruhen und reifen. Danach wird seine Rinde regelmäßig in einer Mischung aus Olivenöl, Weißweinessig und Salz gerieben und die Laibe werden stetig gewendet. Am Ende entsteht ein unglaublicher Käse. Die Raucharomen kommen sofort zur Geltung und sind lang anhaltend, während sich nach und nach tierische Aromen entfalten, getragen von seiner kräftigen Würze.

Salvatore Bussu stellt in seinem kleinen Familienbetrieb hauptsächlich Fiore Sardo dei Pastori her. Einst "der" Käse Sardiniens, wird er nun nurnoch selten produziert. Die Industrialisierung und neue Arbeitsprozesse, die die

Verarbeitung der Milch von den Schäfer*Innen direkt in die Produktionsstätten verlagert haben, sind der Grund, warum heute auch auf Sardinien Pecorino Romano der meist hergestellte Käse ist. Fiore Sardo wird aus 100% Milch von Sarda-Schafen hergestellt.

Pecorino di Fossa

"Extravagant" ist die perfekte Beschreibung für die Kreationen von Renato Brancaleoni aus Roncofreddo. Wie auch die anderen Kreationen des verrückten Professors, z.B."Cerato" oder "Blu Notte", erhält der Pecorino di Fossa eine Sonderbehandlung vom Feinsten.

Nach etwa 3 Monaten Reifung wird der Schafskäse in einer Grube auf Holz und Stroh eingelagert, um dann in diesem Loch hermetisch abgeriegelt und versiegelt zu werden. So kann der Käse von August bis Ende November bei ca. 20° C und einer Luftfeuchtigkeit von etwa 88 - 90 % weiterreifen. Dabei entstehen herrliche Aromen und eine besondere Konsistenz - der Teig ist brüchig und doch cremig am Gaumen. Eine gustatorische Offenbarung!

Fiore Sardo **(IT) - 3,20 € / 100g**
Pecorino di Fossa **(IT) - 4,80 € / 100g**

apfelcidre
KRÆMER

Wein des Monats

-

Apfelwein, schaumig fein

Über Familie Krämer und ihren Hof gibt es viel zu sagen, aber in der Kürze liegt die Würze! 3 Generationen leben auf dem Hof und die mittlere, Stephan und Simone, haben die Hosen und Handschuhe an. Während Simone sich um Organisation und Koordination kümmert, ist Stephan Bauer und Winzer aus Leidenschaft. Übernommen hat er den Betrieb von seinem Vater, der wiederum 1989 komplett auf ökologischen Land- & Weinbau umgestiegen ist. Wie ernst es der Familie mit der Naturbelassenheit ihrer Produkte ist, ist unschwer am Slogan des Betriebs erkennbar. Öko - Logisch! Von Krämer gibt's keinen Schnickschnack, sondern Bodenständigkeit und steinige, komplexe Weine.

Diesen Monat haben wir was ganz spezielles für euch. Apfelschaumwein bzw. Cidre. Passt zum Hochsommer wie Pommes zu Currywurst. Krämer's Cidre ist fruchtig, trocken und wird abgerundet von einer feinen Süße. Neben der

Apfelnoten herrlich erdig. Die richtige Wahl für den nächsten Ausflug, oder einfach einen gemütlichen Abend auf dem Balkon.

Stephan Krämer's Apfel Cidre - den ganzen Monat im **Angebot für 11,00 €**!

Peppi's Rezeptidee

Diesmal widmen wir uns einem Gericht, das so weltberühmt ist, dass es wohl wirklich jede*r von euch schonmal gegessen hat. Pasta mit Pesto alla Genovese. Wie wir wissen, hält es die Italienische Küche gern simpel, aber mit Bedacht gewählt und mit Hingabe zubereitet. Liebe für Gaumen, Zunge und Bauch, so soll es sein.

Wenn ihr euch Rezepte für dieses Pesto auf diversen Blogs anseht, steht wie auch hier, genau das Gleiche. Das Rezept ist nämlich simpel. Was aber niemals fehlen darf, sind die richtigen Zutaten - und die sind, wie bei jedem Italienischen Klassiker nicht leicht zu bekommen. Wir können zum Beispiel nicht mit dem gleichen Basilikum wie in Norditalien arbeiten, keine Chance. Dennoch versuchen wir uns in unserem Rezept anzunähern an das Ligurische Original - funktioniert bei uns durch Verwendung von unserem herrlichen Bergparmesan und Fiore Sardo, denn nur der ist im Originalrezept zugelassen, als ein ursprünglicher, handwerklicher Schafskäse. Probiert es selbst aus!

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 50 g Basilikumblätter (rechnet 1 Bund pro Person)
- 150 ml Olivenöl extravergine
- 2 Knoblauchzehen (KLEINE Zehen)
- 15 g bzw. ein Esslöffel Pinienkerne
- 1 TL Meersalz
- 70 g Parmigiano Reggiano
- 50 g Fiore Sardo

Zubereitung:

Im Grunde ist die Zubereitung in wenigen Schritten abgeschlossen, aber macht euch auf Muskeleinsatz gefasst! Wir zermalmen unser Pesto nämlich im Mörser. Ihr dürft natürlich auch einen Stabmixer verwenden, aber seid euch bewusst, dass jedes Mal, wenn ihr das tut, eine ligurische Oma weint.

Zunächst werden die Pinienkerne angeröstet (ohne Öl) und zum abkühlen weggestellt. In der Zwischenzeit Basilikumblätter zupfen und im Mörser sammeln. Knoblauchzehen schälen und mit dem Meersalz dazugeben. Das Salz hilft mit seiner Körnigkeit, die Basilikumblätter zu zerstoßen. Pinienkerne ebenfalls dazu und nach und nach das Öl darüber träufeln. So lange, bis das Pesto püriert ist. Als letzter Schritt die beiden geriebenen Käse daruntermischen und noch etwas zerstoßen, bis die Konsistenz cremig ist.

500 g Pasta im Top zubereiten, absieben und mit dem Pesto vermengen. Ab auf die Teller und in den Bauch damit.

An Guadn!

---

peppikäse.de

Aktuelle Öffnungszeiten

Der Sommer kommt in großen Schritten und mit ihm die Zeit, in der weniger Käse gekauft wird. Leider ist das Fakt und wir müssen uns und unsere Öffnungszeiten den Umständen anpassen. Unsere Märkte sind davon natürlich nicht betroffen! Ab sofort gelten folgende Öffnungszeiten im Laden in der Weichselstraße:

Montag geschlossen
Dienstag 14:00 - 20:00
Mittwoch 16:00 - 20:00
Donnerstag 16:00 - 20:00
Freitag 10:00 - 20:00
Samstag 09:00 - 15:00
Sonntag geschlossen

PECORINO FORENZA
CAGGIANO-SUMMO
Il Parco delle Bontà

Neues aus Italien

Von den Bergen des Südens

Ja, wir haben's diesen Monat sehr mit Pecorino. Kein Wunder bei der großartigen Auswahl. Diesmal zieht es uns in den Südosten Italiens, in die Provinz Basilikata. Geprägt vom südlichen Appenin liegt hier auf ca. 800 m Höhe über NHN das kleine Städtchen Forenza mit dem nahegelegenen Hof Parco delle Bontà, auf dem die Familie Caggiano-Summo mesiterliche Käse herstellt. Wie meisterlich diese Käse sind, dürft ihr gern der Website der Käserei entnehmen, dort findet ihr eine lange Liste mit Auszeichnungen und Preisen, die Familie Caggiano-Summo vorzuweisen hat.

Das Aushängeschild des Betriebs ist la Mamma selbst, Maria Carmela Summo, aber direkt nach ihr der Pecorino Forenza. Ein bombastischer Käse, mindestens 12 Monate gereift, brüchiger Teig, würzig, mit Tiefgang, wie man sich einen Pecorino nur wünschen kann. Sein volle Aromatik entfaltet er langsam und stetig, ist komplex und doch subtil. Ein Pecorino für Käsekenner*Innen.

Zur Seite

HungerKünstlerïn

Die Hungerkünstlerïn kehrt ein

Die Katze ist aus dem Sack. Peppikäse ist vergangenen Monat zurück in den alten Laden gezogen, da nun ENDLICH wieder unser geliebter Hungerkünstler öffnet, und zwar mit einem Twist! Ab sofort kocht Mamma Berlin immer donnerstags und freitags für euch und präsentiert ein tolles Konzept mit vegetarischen Sharing Plates. Außerdem erwarten euch samstags in unregelmäßigen Abständen Koch- und Kunstevents, mit einer Reihe von Philipp Hofen und natürlich Künstler*Innen, die für euch kochen werden. Da nun viele Projekte zu festen Säulen werden, bekommt das Dach einen neuen Namen, und zwar, wie im Logo zu erkennen, **die Hungerkünstlerïn.** Ein kleiner Hinweis: Zusätzlich zur Karte von Mamma Berlin werden natürlich Peppikäse Käseplatten angeboten und ganz bald auch wieder unsere leckeren Vorarlberger Käsespätzle. Wir können es kaum erwarten und freuen uns auf das Soft Opening am 4.8.!

Das ist das LETZTE!

Gleich zwei unerfreuliche Nachrichten zum Schluss. Kurz und knapp:

1. Unsere Markstände am 03.082022 und 05.08.2022 fallen aus. Betroffen sind also der Schillermarkt am Mittwoch und

der Markt auf dem Leopoldplatz am Freitag. Es wird einfach zu heiß. Samstag ist alles wie gehabt natürlich!

2. Bei unseren Kollegen vom Peppi Guggenheim wurde eingebrochen. Erbeutet wurde ein wenig Schnaps und Kleingeld, kein Drama, ziemliche Volltrottel, die Diebe. ABER. Die Spendenkasse unserer heißgeliebten Tontechniker, Streaming-Dienstleister und was sie nicht sonst noch so alles unbezahlt für das Peppi leisten, Wilhelm und Stefan, wurde ebenfalls gestohlen. Das tut nicht nur den Beiden weh, sondern uns allen, denn die Spenden werden für neue technische Ausstattung im Peppi Guggenheim verwendet und benötigt. Vielleicht habt ihr ja irgendwann mal in nächster Zeit einen Euro zu viel in der Tasche, den ihr unbedingt für einen guten Zweck loswerden wollt. Oder auch nicht, aber dann investiert den Euro in einen Obstler und trinkt auf den Untergang der bekloppten Diebe. Prost!

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

Euer Peppi-Team

Folgt uns!

Copyright © 2022 Peppikäse, All rights reserved.