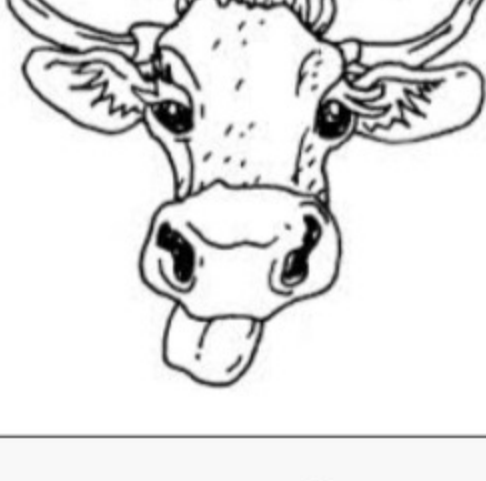


# PEPPI NEWS

AUGUST 2020

Rohmilchkäse  
rockt



## PEPPIKÄSE

Auch diesen Monat haben wir wieder einiges in petto für unsere Käseliebhaber\*Innen. Von der Vorarlberger Alp bis in die Niederlande, vom Bergkäs zur Ziegenrolle. Vergessen wir mal die eher schlechten Nachrichten der Welt und lasst uns gemeinsam ans Wesentliche denken: leckeren Käs. Tretet ein und lasst euch inspirieren!



### Sommer, Sonne, Ziegenkäs

Dürfen wir vorstellen: Unsere Ziegenfrischkäsespezialitäten aus den Niederlanden, Belgien, Frankreich, Deutschland und der Schweiz! Jetzt im Hochsommer gibt es nichts besseres als eine leckere Brotzeit mit Frischkäse und einer fruchtigen Beilage. Bei uns erhaltet ihr eine große Auswahl an Zubereitungen. Klassisch kommen zum Beispiel unsere Ziegenrollen aus Frankreich und den Niederlanden daher, leicht säuerlich, unglaublich erfrischend. Wer es etwas veredelt mag: Natürlich gibt's die Rolle auch gereift, oder gar den belgischen Kollegen namens "Merlin", mit cremiger Konsistenz und einer edlen Weißschimmelrinde. Darfs intensiver sein? Unsere Auswahl des Hommerdinger Ziegenhofs von Petra Elsen ist überzogen mit einer Heferinde, die sich nach und nach zu pikantem Blauschimmel entwickelt. Besonders aromatisch wird es mit Michel Beroud's "Le Caprin" - eine Ziegenfrischkäsevariante, die durchzogen ist von Camembert-Kulturen.



### Peppi's Rezeptidee

Bedenken wir die sommerlichen Temperaturen im Moment, können wir ja nur von einem kühlen Salat träumen. Als schnelle, feine Variante zeigen wir euch diesen Monat deshalb eine Rezeptidee für einen Bergkäsesalat, der mit Sicherheit für Zufriedenheit sorgt. Wir empfehlen euch zur Zubereitung den Alpkäs von Theresia Schneider.

#### Zutaten für 2 Portionen

##### Für den Salat

- 1 kleine Zwiebel
- 200g würziger Bergkäse (z.B. Theresia's Alpkäs, Vorarlberger Bergkäse)
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 EL Apfelessig bzw. Mostessig
- 2 EL Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)

##### Als Extra, wenn gewünscht

- Salatherzen
- Gartentomaten

#### Zubereitung

Den Bergkäse in feine Streifen schneiden, die Zwiebel grob hacken.

Käsestreifen mit den Zwiebeln vermischen und auf einem Teller anrichten. Mit Pfeffer würzen. Essig und Öl dazu - Fertig! Wer möchte, darf natürlich noch ein paar Salatherzen und frische Tomaten aus dem Garten für eine fruchtige Note dazugeben.

Der Salat ist super lecker und dabei total leicht zuzubereiten.



### Was gibt's im Angebot?

Exklusiv wie immer könnt ihr hier schon einen Blick auf die kommenden Angebote werfen:

31.07. - 06.08.

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

Würziger Alpkäs von Theresia Schneider mit feiner Lochung und tollen Bergkräuteraromen.

**Bauerngouda 1 Jahr** (NL) - 2,20 € / 100g

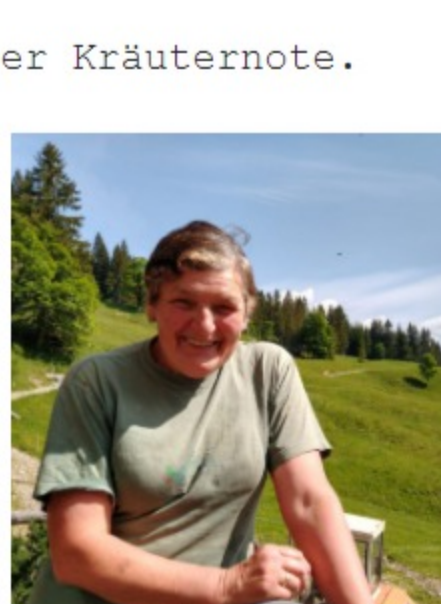
Wir nennen ihn unseren Jungen, dabei ist das Kerlchen schon ein ganz Großer. Fein würzig, cremiger Teig.

**Liebstöckel Käse** (NL) - 2,50 € / 100g

Junger bis mittelalter Gouda mit kräftiger Kräuternote.

**Spezialangebot im August:** Von der Meisterin höchst persönlich:

**Theresia's Alpkäs.** Hergestellt im Bregenzer Wald auf der Alpe Obere Falz. Tradition trifft hier den Geschmack saftiger Bergwiesen und -kräuter. Überzeugt euch selbst von Theresia Schneider's Handwerk.



### Have a Peppi Summer

Als Notiz zum Ende möchten wir noch erwähnen, dass an besonders heißen Samstagen der ein oder andere Marktstand früher schließen könnte, bzw. auch mal ausfallen kann. Ihr könnt euch diesbezüglich auf unseren Social Media Kanälen auf dem Laufenden halten.

Sonst bleibt uns diesen Monat nicht viel zu sagen, außer, dass es noch immer feinste T-Shirts vom Peppi Guggenheim für 25,- € direkt in der Kneipe zu kaufen gibt. Das nur als Support-Idee. Ihr wisst ja selbst, wie hart es Kulturbetriebe im Moment haben. Habt einen schönen August.

**Euer Peppikäs Team**

Folgt uns!

