



AUGUST 2015

Reservationen unter
061/913 02 70

Wildsau - Bier und Orisforellen



INFOS

Restaurant Alte Brennerei und
Brauerei Schwarzbuebe Bier
Bifangstrasse 1, 4412 Nuglar

www.altebrennerei.ch

Dieser Newsletter wird nicht korrekt
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

www.altebrennerei.ch

Betti und Bossi heissen die zwei neuen Mitbewohnerinnen in der alten Brennerei. Die beiden vier Monate alte Wollsaufkerl wohnen seit einigen Wochen auf meiner Terrasse und sind nebst dem täglichen Schabernack ganz scharf auf Bier, Treber, dem wilden Hopfen und den Küchenabfällen des Restaurants. Zitronen, Wassermelonen, Zwiebeln und Pfifferlinge schätzen sie hingegen weniger, dafür jedoch das Treberbrot, Salat, Äpfel, Tomaten und den Zuckermais! Als letztes Glied der Nahrungskette haben sie so den Überblick was im Restaurant so auf den Teller kommt. Falls Betti (rechts) sich sprachlich und sozial weiter so prächtig entwickelt, werde ich sie mit einem eigenen Blog beehren, in dem sie die Menus und das Dorfgeschehen aus ihrer Sicht kommentiert.

Schön und Guet, ist es in der Brennerei geworden. Über den Sommer habe ich im Restaurant und Ausstellungsgang mit Helfern einen neuen Boden verlegt. Durch Zufall wurde ein Traum wahr. Nussbaum Industrieparkett vom Feinsten zieht sich jetzt vom Restaurant über die Lounge zum ganzen Voyer. Gut gestartet bin ich als ‚Alleinkoch‘ nach der Sommerpause mit einer selbstgemachten Wildsau Pastete, den ersten Wildsau Cheese Burgern und Forellen aus dem Oristal. Das Kochen und Kreieren vom Angebot macht mir Spass und ist eine neue Herausforderung. Die Rückmeldungen sind eigentlich durchwegs gut, aber ich kann da noch vieles verbessern. Anstatt der laufend wechselnden Tageskarte gibt's jetzt die mit Lars entwickelten Biermenues, die der Saison jeweils angepasst werden.

Klein und Fein wird die Schwarzbuebe Brauerei bleiben. Nach dem Brand und der Abrechnung der Versicherungsleistungen musste ich über die Bücher. Das angestrebte wirtschaftliche Ziel meiner Brauerei rückte nach dem Studium der nackten Zahlen in weite Ferne! Den Traum vom Bier alleine leben zu können würde einen Output bedeuten, den ich mir erspare. Da die Anlage jedoch bereits zu 4/5 steht (und finanziell nicht belastet ist) werde ich im Sinne eines Hobbys das alte Sudwerk wieder aufbauen. Bis dahin gibt's meine Biere - ob offen oder in Flaschen - **exklusiv nur in Nuglar!** Mut für dieses Durchhalten machen mir die vielen positiven Rückmeldungen und die Tatsache, dass sich Schwarzbuebe Bier laut Bier Ap in der schweizerischen Top Five bewegt. Ganz viel Kraft und Zuversicht geben mir auch die vielen Anfragen nach einer Gönneraktie.

Soviel für den August, der Monat mit den frischen Pfifferlingen, Wildsaupastete, dem Wildsau Tonnato, dem Biersüppchen und der Orisforelle an Schwarzbiergelee.

Bis bald in Nuglar, ich freue mich

Martin Klotz, Bierbrauer & Koch