



SEPTEMBER 2015

Reservationen unter
061/913 02 70



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

Der Herbst ist da. Wenn morgens die Nebel in den Tälern liegen, freuen wir uns hier oben auf einen schönen, warmen Herbsttag den man mit einem Glas Nugero Rosato oder dem ersten 'Neue Süesse' (Suuser) ausklingen lässt.

SCHON GEFUNDEN?

Ein kleines, feines Baizli, wo man gern gut isst, feines Bier gebraut wird, man den Brauer und Koch persönlich kennt und es Wildsau und Orisforelle über das ganze Jahr hindurch gibt.

'Auf Wild' machen im September fast sämtliche Restaurants. Für kurze Zeit vergeifen sie sich an 'meinem' Fleisch, meist jedoch wird tiefgefrorenes, importiertes und aufgewärmtes mit Chabis (vom letzten Jahr?) aus dem Osten serviert.

Meine Bierküche im September: Start mit Malzgrissinis oder Treberbrothäppchen, ein wärmendes Biersüppchen oder ein abendfüllendes Bierfondue, Forellenfilets im Bierteig, Weissbierspätzli zu regionalem Wildsau Steaks, -Koteletten, -Frikadellen mit Biergelees in allen Farben. Nebenbei: Wildsau Cheese Burger, Wildsaupastete und zum Dessert ein Bieramisu oder eine lauwarme Schoggitorie mit hauseigenem Bierbrand.

Betti und Bossi, meine beiden Wollsauen habe ich Dir im letzten Newsletter vorgestellt. Innerhalb kurzer Zeit haben meine Freundinnen einen grossen Fankreis erhalten. Im Gegensatz zu den Brauereiführungen, sind Führungen zu den Wollsauen derzeit noch gratis... Jetzt erfüllen sie nebst ihrer PR Funktion auch einen wichtigen Job. Sie beäugen schärfer als der schlimmste Gastrokritiker, was im Restaurant und Küche hier so alles geboten wird.

So lassen sie ausrichten, dass im August zuviel Petersilie, Zitronen und Zwiebeln auf den Tellern zurückkommen sind, definitiv zuwenig jedoch von den Pfifferlingen, Zuckermais, eigenen Früchten, frischem Spinat, Salat und Gemüsebeilagen... Nach einem Ausbruch haben sie deshalb meine selbstgezogenen Tomaten und meinen wilden Deko-Hopfen geplündert! Das bedeutet, dass ich als Koch künftig noch besser auf eine ausgewogene Küche schauen muss. Weder Kundschaft noch Sauen sollen schliesslich an Hunger darben noch verfetten... Eine Gratwanderung bei der ich auch auf Deine Hilfe angewiesen bin! So nehme ich gerne als Koch ad interim Deine Rückmeldungen bezgl. Qualität, Erscheinungsbild und Portionengrösse gerne entgegen.

PS: Wer sich bei meinen Sauen zusätzlich beliebt machen will, bringt sein altes Brot oder Garten-Gras-Grünschnitt mit. Grosser Respekt wird Dir dadurch gegeben und als Belohnung darfst Du sie einmal auch streicheln...

Schöne Septembertage wünscht Dir mit bierigem Gruss

Martin Klotz