



SEPTEMBER 2017

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

Pfifferlinge so weit das Auge reicht

September ist Pilzmonat, - und heuer volle Ernte. Zum Teil Regional von aktiven Pilzern gestiftet, zum Teil aus Zucht oder dem Osten. Auf den im Treber panierten Kräuterseitling fahren die Vegetarier ab, dem Wildschweinburger mit Pfifferling, dem Wildschweinrack mit Weissbierspatzen und ...der Nuglar Gärten Salat mit Früchten und Blüten und (Augenweide!) Biersüpli und Flammekueche - undüberall het's Pilzli din.

KATHARINAS TAVOLATAS IM HOCH

Erste Einsätze und Anlässe mit/durch Katharina Baur, dem neuen Gesicht in der alten Brennerei. Sie unterstützt und ergänzt mit Charme und Erfahrung den Willi und mich. Sie bringt mit ihrer piemontesisch/südlicher Kochkunst neue Ideen und Gewürze ins Haus. Insbesondere für Anlässe und Feste, eignen sich ihre tappasartigen 'Beilagen' bis hin zum abendfüllenden Programm. Im Normalbetrieb Tavolata einfach nur Primo. Spannend. Auf Oktober werden wir Wildschwein u.a. Meer als Tavolata aufs Programm nehmen. Remind für die Zurückgebliebenen, in der ersten Herbstferienwoche. Mal schauen ob's passt.

UNRUHIGER BASLER BIERMARKT

Rückmeldung von der 'Bierfront', oder eine Einschätzung über Auftritt und die neuesten, und ersten öffentlichen Schwarzbuebe Biere. Kurzum, wir machens richtig, - um unseren Wagen lief es rund! Komplimente der Bierseeligkeit, auf die Schnelle 300 Liter Bier gezapft. Das Gold wurde wiederum oftmals als bestes Bier auf dem Markt gelobt, - nur schade, dass Mann/Frau da nach Nuglar fahren muss!

Das Brownie, einer der ersten Sude auf der neuen Anlage, floss erst nach Sonnenuntergang. Mit auf Buche geröstetem Whisky Malz, (einer Vorstufe des Whisky Projekts das ich immer noch anstrebe) entstand ein vollmundig starkes Rauchbier. Habe als brauerischer Autodidakt in neuem Verfahren und mit engl.Gebrauchsanweisung und technischen Wiederwertigkeiten wieder Mal ums Bier gekämpft. noch ist kein Meister vom Himmel gefallen, doch Gambrinus sei Dank, Entstanden ist ein exklusives Schwarzbuebe Brownie mit 6.4 Vol Prozent, das mich fern ans Kloster Andechs erinnert. Passt zu Käse, Früchten wie auch warmen Speisen. Erhältlich in Brauerei/Restaurant offen oder zum Mitnehmen in 33cl Bügelflaschen.

FALSCHER KLOTZ

Kürzlich, bei einer Wohnungsbesichtigung ein Bild meines verstorbenen Vaters und Kunstmalers Lenz Klotz angetroffen, das nicht von ihm gemalt wurde. Wie kommt das? Die Gastgeberin des Hauses war so von einem Bild meines Vaters fasziniert und versuchte mit Leinwand, Teer, Faden und Schnur das Bild zu kopieren. sieht übrigens gar nicht schlecht aus, künstlerisch geb ich x die Note 4.5. Stellt sich einzig die Frage der Signatur. No name doch welchen Weg wird es gehen, oder soll ich signieren und zu welchem Preis, oder grad sofort einen Anwalt einberufen?

Weder noch, - es freut und ehrt die Kultur und den Geschmack, der hier vom Teller übers Glas bis hin zu den Wänden weht. Übrigens: Das Original wie weitere Original Bilder und eine Buhecke vom bekannten Kunstmalers Lenz Klotz (1925 - 2017) befinden sich in der alten Brennerei.

BETTI UND BALDUIN UND ERSTE ANFRAGEN FÜR D'METZGETE

unruhiges Paarungsgehabe hin oder her. Betti, die 200 kg schwere Wollsau-Jungfer wieder Mal rauschig. Ihr Lebensgefährte Balduin, ein junger Keiler lernte das Kolben. In der Gurgel entwickeln er ein Geräusch das an eine Dampfwalze erinnert. Liebe Nachbarn, gute Nacht! Das Matriarchat ist beendet, der Spiess hat sich gedreht! Musste der Jüngling zu meiner Sorge dauernd unten durch, schreit jetzt die geplagt-gejagte Dame mir ins Herz. Füttere Hopfen zur Beruhigung, doch Balduin steigert sich in Exstase, er schäumt, voll drauf. Soll ich eingreifen, separieren? Stunden später friedlichste Bilder, Balduin nuckelt gerne und Betti erfreut sich ihrer Pracht. Hormonelles Theater vorbei? Da läuft was in der alten Brennerei.

Mit bierigem Gruss

Martin Klotz

Preview:

Samstag 16. September geschlossene Gesellschaft

Samstag 14. Oktober Saus & Braus

3. - 4. November Feinmesse Basel