

Restaurant Gasthofbrauerei Schwarzbuebe Bier

altebrennerei.ch



AUGUST 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

Tavolatas, Märkte, Festivitäten

Von den Ferien im Piemont ein paar feine Ideen und grad noch die passende Köchin mitgebracht... Katharina Baur, bekannt in der Basler Gastroszene als Köchin mit Herzblut und Kultur, (Papiermühle/Hotel Krafft) wird ab Mitte August mit ihrem Charme, Töpfen und Lappen das Projekt alte Brennerei motiviert und tatkräftig unterstützen. Das Konzept Bierküche mit Wildschwein und Orisforelle bleibt bestehen, soll jedoch weiter verfeinert und spezifiziert werden. Vor allem an den Samstag Abenden sollen gesellige Tavolatas die schleichend wachsenden à la carte Wünsche meiner, vor allem neuen Gäste, ersetzen. Diese Italianità macht in der Küche, wie auch für Dich am Tisch in der Tafelrunde, deutlich mehr Spass, - eben Erlebnisastronomie.

Wir machen keine Werbung, wir gehen auf den Markt.

Gerade der Basler Biermarkt am Freitag/Samstag den 25./26.August ist so ein Anlass. Hier treffen und messen sich die zahlreichen Kleinbrauereien der Region mit ihren Bieren und Kreationen. Dieses Jahr für mich besonders spannend, da ich mit neuer, grösserer Anlage, dh. auch mit neuem Brauverfahren und deshalb auch neu angepassten Rezepturen, die künftigen Schwarzbubenbiere in den Sommerferien gebraut habe!

Die Resultate sind mir als Newsletterschreiber in diesem Moment so wenig bekannt wie meinen inzwischen 1200 Followern, d.h. Dir als eifrig, treuer Newsletter Leser/in. Der Heilige Gamsbrunus stehe mir als Schutzpatron der Brauer bei diesen ersten Experimenten bei! Die alte Brennerei jedoch steht auch an diesem Biermarkt Wochenende für Dich mit zwei bis viergängigen Tavolata Angeboten und neusten Infos vom derzeit unruhigen Bier Markt bereit.

Würziges in Kürze

Vermittle gerne Führungen zum 2000m2 Projekt Weltacker am Dorfeingang. Begehbare Informationen und Zusammenhänge zur Welternährung und Food Waste. Bis ca. Ende Oktober offen. Führungen und Info unter Urban Farming Nuglar Gärten.

Zudem bei Schwarzbuebe Bier wie immer Führungen mit kultischem zur Biergeschichte. Ein erlebnisreicher Input und idealer Einstieg/Àpéro Biermenu für Gruppen ab 6. Personen. Kundenbraus und Brauseminare sind jedoch erst ab Oktober wieder möglich.

Plane auf Januar/Februar zudem weitere Angebote. Wer meldet Interesse an Bierkoch- oder Wurstkursen? Gruppengrösse 6-10 Personen. Ideal auch als Geschenkgutschein. David, mein Braupraktikant 2013/14 hat seine dreijährige Brauerlehre bei 'Unser Bier Basel' mit Erfolg abgeschlossen.

Neues von den Wollsauen Betti und Balduin

Betti war letzte Woche ziemlich launisch und rauschig. Sie baut sich ein Nest so verrückt, dass sie selbst kaum mehr Platz in ihrer Hütte findet. Balduin musste deshalb selbstverständlich draussen schlafen... Die kühlende Suhle die ich im Garten für sie gebaut, gehört natürlich auch ausschliesslich Betti...! - Mehr vom schön verrückten Schweineleben - im nächsten Newsletter.

mit bierigem Gruss

Martin Klotz und Crew

Preview:

Freitag/Samstag 25./26 Biermarkt Basel ab 16.00 Uhr

Samstag 2. September geschlossener Anlass

Donnerstag 14. September complet

Freitag 15. September geschlossener Anlass