



**JULI 2017**

Reservationen unter  
061/913 02 70



#### INFOS

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

[www.altebrennerei.ch](http://www.altebrennerei.ch)

Dieser Newsletter wird nicht korrekt  
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen  
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

[www.altebrennerei.ch](http://www.altebrennerei.ch)

## Last Call: Regio Brauereitag 17

Wie immer beginnt der Sommer mit dem Regiobrauereitag am Bündelitag. Nächste Woche ist es wieder soweit. Zum siebten Mal organisieren wir für Bierfreunde und die Daheimgebliebenen einen Ausflug im Postauto und fahren von Brauerei zu Brauerei, trinken die verschiedensten Bierchen und lassen uns bestens verpflegen. Frau und Mann wissen (und haben sich geärgert), die äusserst beliebte Tour war in den letzten Jahren innerhalb von wenigen Stunden ausverkauft.

## Angebot verdoppelt

Neu machen zehn kleine Brauereien mit. Doch oh Schreck, wir sind eine Woche vor dem Event nicht ausverkauft und im halbvollen Bus macht dies auch nur halb so viel Spass. Konkret: Auf der Route 1, Baselbietertour (zudem auch das Schwarzbuebenland gehört) hat's noch Platz! Hast Du Lust und Zeit diese Tour x zu erleben? Kosten Fr. 120.- Pro Person, all included! Gruppen und Gönner von Schwarzbuebe Bier erhalten 20% Rabatt. Für Kurzentschlossene (muss wirklich rasch gehen!) Jetzt handeln und anmelden: Martin Klotz, Regio Brauereitag 17 Telefon 079 915 57 63

## Ich bin ein Star

Das sind keine Allüren, das ist offensichtlich! Doppelt so viele Gäste, doppelter Umsatz, - in den letzten Monaten hat sich scheinbar alles verdoppelt! Besorgte Freunde rieten mir zum Arztbesuch. Mein Psychiater konnte so auf die Schnelle nichts Neues herausfinden, - der Augenarzt hingegen meint, es sei der graue Star, der operiert werden müsse, bevor er sich in meine Hirnwindungen einfrisst! So wird mein vermeintlich doppeltes Glück dieser Tage mit Skalpell jäh beendet und ich werde bis zu den Sommerferien gezwungenermassen einäugig die Sommersalate von Nuglar Gärten, das Wildsau Tonnato oder die Wildsau Burger zubereiten. Ich hoffe das klappt und, - da die Küche für Gäste voll einsehbar ist, könnt Ihr mir mit Euren gesunden Augenpaaren mich assistieren...

## Holt mich hier raus!

Eine Aufforderung die nicht einfach wird. Seit zehn Jahren brau, back und wirte ich in dem Schwarzbuebe Dorf und obwohl manchmal einsam in den 'Bergen' gefällt es mir immer besser! Zwei Brauereien (und damit wohl die höchste Brauereidichte pro Einwohner in der Schweiz!) Einen Winzer der mit seinen Negerolo Weinen immer mehr meinen Geschmack und den meiner Gäste trifft. Ein Urban Farming Projekt das u.a. mir ultimativ frisches Biogemüse liefert. Eine Brennerei, in der zwar nicht mehr gebrannt wird, - aber in der alles zusammenkommt, sich verdichtet und die von Mittwoch bis Sonntag offen ist für Gäste und neue Projekte. Kurzum Nuglar, hat Energie und Potential und gerade an schwülheissen Sommertagen wird es nicht einfach mich aus diesem 'Produzentencamp' herauszuholen.

## Neuigkeiten von Schwarzbuebe Bier

Mein neuer Aussenkocher ist angekommen! Nach monatelanger Warterei hat mein neuer Brewiks Aussenkocher die Zollabwicklungen und Transport überstanden und ist bei mir bereits in den ersten Testläufen. Während der Sommerpause ab Mitte Juli werde ich endlich die Zeit und Muse haben, mein neues Sudverfahren zu testen. Jetzt gilt es Wasser PH Werte, Rezepturen etc auf das neue Verfahren umzurechnen, sodass im Spätsommer alle meine fünf Biersorten in der gewohnten Qualität wieder zur Verfügung stehen.

Neu auch die 5 Liter Partykegs, ideal für Grillabende und als Reserve während der dreiwöchigen Sommerpause. Haltbar drei Monate im Kühlschrank, nach Anstich drei Tage. Falls Ihr ein kleiner Grill über die Ferienzeit macht und gerne das Schwarzbuebe Citra Good dabei haben wollt: Telefon Natel, vielleicht bin ich ja als Bierkurier im Land.

So das wär's, wünsche Euch schön bierige Sommertage

Martin Klotz

## und was da alles noch kommt

Sommerferien, 19. Juli bis 9. August  
Basler Biertage, 25. und 26. August  
Saus und Braus, Samstag 14. Oktober  
Basler Feinmesse, 2. - 5. November  
Basler Weihnachtsmarkt, 15. und 16. Dezember