



JUNI 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

Endlich, endlich 60ig geworden!

Das Jubiläumsjahr verspricht Jubel ohne Ende. **10 Jahre Schwarzbuebe Bier und 60 Jahre Lebensgenuss.** Das Fest dazu war schön, für den Newsletter habe ich in meinem 'Fotoalbum' ein passendes Bild gesucht. Wie auf der Fotografie ersichtlich, zeigte ich schon als Kind ein hochkultiviertes Trinkverhalten. Mit geschlossenen Augen werden neue Rezepturen getestet und sensorisch mit den damals noch äusserst zarten Geschmacksknospen vereint. - Ich erinnere mich! Wenn das kein guter Jahrgang ist!

An Pfingsten gehts 'am Ringsten'!

Für was auch immer. Ein lauschiges Windlein weht, das Terrässli ist offen, der Wetterbericht gut und ich habe über Pfingsten natürlich offen! Ich verspreche schöne Abende im kleinen, fast privaten Kreis mit leichter Sommer Bierküche.

Auf dem Teller jetzt auch das erste Gemüse und Salat von 'Nuglar Gärten', und die ersten 'Nugler Kirschen' leuchten im Salat. Neu auch der süffige Nugerolo Cuvée Jura, ein Apriweun der sich auch gern durch den Hauptgang zieht.

Ein Gast, ebenfalls Wirt hat mir letztthin gesagt, dass ein Besuch in meinem Lokal für ihn sowas wie Kurzferien sind. Danke, vielleicht geht es Euch ja auch so. Mit dem Slogan 'Nuglar wie in den Ferie hab ich übrigens 2006 das BnB Projekt hier eröffnet, was mich mit den Jahren zur Gastronomie und dem Bierbrauen führte... **Pfingsten (ausser Pfingstmontag) ab 11.30 geöffnet.**

Es gibt 'kein Bier mehr' in der Brennerei!

Ganz so schlimm wird's nicht, doch an irgend einem Zoll in Litauen steckt etwas fest das seit März eigentlich mir gehört und längst bei mir in der Brauerei sein sollte. Mein neuer Brewiks Aussenkocher, der mir das Bierkochen auf der alten Anlage wieder ermöglichen soll! Seit Monaten warte ich geduldig auf die Lieferung und Installation. Musste deshalb schon auf den obligaten Maibock verzichten und auch diverse Braukurse absagen. Mein brautechnischer Zeitplan hat sich längst aufgelöst, doch mit 60ig ist auch der Druck und das 'sich Beweisen müssen' weg.

Doch das Bier wird diesen Sommer knapp, resp. die Sortenauswahl reduziert. Ab Juni deshalb folgende Neuigkeiten. **Schwarzbuebe Citra Gold im 5 Liter Einweg Partyfass.** 33cl Bügel Flaschen nur noch Gold und Schwarz mit Himbeerhopfen. Alle weiteren Sorten wie Weiss, Rosso und Brownie müssen jedoch zuwarten. Die volle Farbpalette meiner fünf Biersorten strebe ich auf das Saus&Braus im Oktober 17 an.

Im Juni, im Juni, - da gibt's denn neue Suli...

von wegen! Hab doch extra für dieses Ereignis den Jüngling Balduin angeschafft, damit er meiner zweijährigen Betti reichen Kinderwunsch besorge. Seit Wochen beobachte ich das Anschwillen ihres Laibes mit Argusaugen und fiebere von Newsletter zu Newsletter der Botschaft entgegen. **Alles nur Schall und Rauch, und was da zappelt oder zuckt, wars bis jetzt nur ein Furz.**

Habe zum Geburtstag deshalb vom Verein Nuglar Gärten den Gutschein für ein weiteres Schwein erhalten! Wanted: Blonde oder rote Allbino Mangalitzsäu, weiblich!, bescheiden und gutmütig. Darf auch ein gepflegtes Langhaar Sattelschwein sein, Schwarz -Weiss geheckt, mit langem langem Rücken und vielen Koteletts... Gezüchtet werden diese Rassen meist in Irland, USA, und in ihrem Ursprungsland, dem Osten. Möchte mit frischem Blut eine farbenprächtige Mangalitzrotte eröffnen, - muss Balduin jedoch da noch einiges erklären.

Sauenpatenschaften, Sauen Wettrennen und Fotoshootings mit Sauen werden folgen. Und wer Mal ein richtig feines, fettiges Wollsaukotelett mag, sitzt in der alten Brennerei bald schon in der ersten Reihe. Tja das sind Träume...

Machts gut da unten...

mit bierigem Gruss von den Zinnen der alten Brennerei

Martin Klotz