



**FEBRUAR 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)

## **Zehn Jahre Schwarzbuebe Bier**

Auf sein zehnjähriges Jubiläum ist Schwarzbuebe Bier endlich ein nahezu perfektes Schwarzbier gelungen. Fein, süffig, leicht und schon gar nicht klebrig lässt es sich beschreiben. Ein Schwarzbier das die bekannte Angst vor den Dunklen Bieren nimmt!

Acht verschiedene Spezialmalze liefern ein Röstaroma das nirgendwo aneckt und schon gar nicht nach Kaffee, Malzextrakt etc schmeckt. Ein leichter ausgewogener Körper mit einem Alkvolumen deutlich unter 5% macht Spass und ermöglicht unbeschwerten Trinkgenuss. Durch die Kalthopfung eines Ariane Fruchthopfens, den ich über Umwege als Testhopfen erhielt, entstand ein fruchtig, lieblich, herber Abgang der an Himbeeraromen erinnert. Mittels eines Auszugs von Orangenblüten wird diese sinnlich, fruchtige Gaumenfreude noch verstärkt.

An dieser Rezeptur habe ich 'gebastelt' wie selten, das Produkt auch mehrfach verworfen doch bin ich mit meinem 16jährigen Brauhelfer Niklaus extrem stolz auf die 700 Liter dieser Neukreationen, die bereits in der Testphase wie eine Bombe einschlug. Endlich ein ultimatives, mainstreamtaugliches Schwarzbier das Durst und Spass macht! Zum Probieren: 3 dl offen Fr. 4.80, für daheim 33cl Bügelflasche handetikettiert Fr. 4.00 & Depot

## **Zehn Jahre Erlebnisgastronomie**

Was 2006 mit einem der ersten Bed and Breakfast Betrieb gestartet, hat sich in den laufenden Jahren zu einem in der Region wohl bekannten Restaurant mit Gasthofbrauerei entwickelt.

Gemeinsam Essen mit Brauereiführungen und 1/2 stündiger Weiterbildung zur bierischen Kulturgeschichte bilden nebst Brauevents für Gruppen, Sensorikkursen und geschlossenen Anlässen und Festen die Grundpfeiler dieses Kleinbetriebs. Ein kleines Baizli mit grossem Charme und direktem Einblick in die Küche. Einfach und gut lautet seit 10 Jahren die Devise der ich trotz verschiedenen Veränderungen treu geblieben bin.

Bierküche mit regionalem Wildschwein, Wollschwein, Orisforellen und natürlich Bierfondue das ganze Jahr über auf der Karte, natürlich mit hauseigenem Treberbrot und Gemüse direkt aus der Region. Mittlerweile ist die Rübenbeilage so bunt wie die Bierpalette, der frische, knackige Nüsslisalat aus dem Badischen zeigt deutlich mehr Biss und Aroma wie namensgleiche Schweizer Horssole Produkte. Wirz, Kraut und Chabis wetteifern um die Gunst der Gäste.

## **Bis zur Fasnacht isst mir alles Wurscht!**

Wildsau- Bratwurst, Wollsau - Bratwurst, Nürnberger Röstbratwurst, Bierwurst, Weisswurst, Rauchwurst und und und stehen bis Fasnacht auf dem Menüplan. Vor den Ferien machen wir deshalb zum Abschluss ein grosses

## **Jetzt anmelden für Freitag 24. Februar:**

### **Treberwurst Essen à discretion!**

Wer kennt das nicht. Die Treberwurst Essen im Seeland. Auf ausgepressten Weintrauben gegarte Saucissons mit Beilagen ergeben einen urchig, feinen Abend. Kosten Fr. 32.50 p.P. inkl Salate und Beilagen. Getränke exklusiv. Auf einen gemütlich, geselligen Abend in der alten Brennerei in Vorferienstimmung, ab 18.30 Uhr am langen Tisch. U.A.w.g.

## **Fasnachtsferien: 26. Februar bis 15. März**

Hoffe aber ich sehe Euch vorher und nachher, oder zwischendurch... im winterlich verschneiten Nuglar oder beim Frühlingserwachen, mit dem ersten Löwenzahnsalat und Bärlauch Mitte März.

*Mit bierigem Gruss*

*Martin Klotz*