



JANUAR 2017

Reservierungen 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

Arme Leute Kuchlein mit Bierspatzen und Bierfondue

Willkommen und Alles Gute zum neuen Jahr! Ich habe erfolgreich die Festtage, den Neujahrspatz und auch die Grippe überstanden. Bis zu den Faschnachtsferien ist mir jedoch alles Wurscht!

Ab sofort gibts somit saftige **Treberwürste**, die **Bierwurst im Teig**, original **bayerische Weisswürstchen**, **Blut- und Leberwurst** mit Sauerkraut und Schnitz, oder die **Wildsau-Wollsau Bratwürste**. Die Wurstparade wird begleitet von echt badischem **Feldsalat**, für den ich keinen Aufwand scheue, **Treberbrot** aus der Biermaische, **Reibekuchen**, **Rüben-Randen-Wurzelmix** und **dreierlei Kraut**.

In den kalten Wintertagen lädt eine heisse **Braumeistersuppe** oder die als phantastisch bezeichnete **Biersuppe mit Wurst** zur Einkehr. Auch das gesellige **Bierfondue**, die **Flammkuchen** und die gebratenen **Orisforellen** sind weiterhin auf der Karte.

Wellcome to Nuglar. Mit ÖV übrigens 25 Minuten ab Basel. Falls es weiter so schneit, leihe ich meine Davoserfür eine rassige Fahrt ins Tal.

Zehn Jahre Schwarzbuebe Bier

Dieses Jahr feiere ich bereits mein zehntes Braujahr. Seit dem Brand vor zwei Jahren ist es um Schwarzbuebe Bier ruhiger geworden. Ich musste mich erst auf die Gastronomie und den Erhalt der Liegenschaft kümmern. Der Verkauf in Flaschen lief wg erschwerter Produktion exklusiv 'nur' in Nuglar.

Der Wiederaufbau, der durch den Unfall beschädigten Anlage hat mir einiges Kopfzerbrechen bereitet. Nicht nochmals die gleichen Fehler machen, was habe ich aus dem Unfall gelernt und was ist in der jetzigen Situation technisch aber auch finanziell möglich? Nach einem Messebesuch in Nürnberg November letzten Jahres habe ich mich für einen Lösungsweg entschieden und sehe wieder Licht am Horizont!

Im Mai wird der bei Brewiks speziell hergestellte Aussenkocher geliefert werden. Er erspart mir die technisch heikle (dritte!) Renovationen an der alten 1000 Liter Sudpfanne. Nach div. Umbauten soll die Brauerei ab Sommer 17 wieder normal in Betrieb gehen. Newsletter Leser halte ich auf dem Laufenden.

Die inzwischen auf 222 Personen angewachsene Gönnergruppe erweitere ich deshalb gerne und moderate Tagesumsätze oder Anlässe im Restaurant unterstützen mich dabei. Gut Bier will Weile haben. Ich habe beides!

Betti, Balduin und weitere Projekte

Noch ist es zu früh den Spanferkelgrill anzuwerfen. Meine beiden Schwalbenbauch Wollschweine **'Betti und Balduin'** haben mir auf den Sommer Nachwuchs versprochen. Den Winter verbringen sie jetzt ums Haus im verschneiten Garten. Ab Frühling gehts wieder auf die Weide. Dann sollte der Funken springen. Beide üben schon kräftig und der kleine Trockenschwimmer verdreht nicht nur meiner Betti den Kopf.

Schwarzbuebe Bier wird Mit-Aktionär der Brennerei Zeltner. Eine Gruppe um István Akosch, dem Gründer von Unser Bier und anderen Projekten, hat seit Januar 17 mit einer neukonstruierten Aktiengesellschaft die Brennerei Zeltner übernommen. Ruedi Zeltner konnte altersmässig sein Lebenswerk nicht weiter führen und der bekannten Brennerei aus Dornach drohte das Aus. Gerne unterstütze ich weiterhin mit meinen Bränden dieses Projekt und hoffe in dieses Jahr nebst **'Fleurs de bière'** und **'Quitten'** auch endlich meinen langersehten regional gebrannten **'Schwarzbuebe Whisky'** realisieren zu können.

Soviel für heute, bleibt gesund und zuversichtlich.

mit bierigem Gruss

Martin Klotz Bierbrauer und Wirt