



OKTOBER 2016

Reservierungen unter
061/913 02 70



INFOS

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

www.aldebrennerei.ch

Dieser Newsletter wird nicht korrekt
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

www.aldebrennerei.ch

Willkommen zu Saus & Braus!

Das Fest für Gönner und Festtouristen. Gilt als offizielle Einladung und Vorwarnung!
Samstag 15. Oktober ab 18.00 Uhr: Chaotischer Apéro, Weisse Reden, schräger Service.
Danach: Schwarzbuebe Bierküche bis hin zum Dessert. Welcome Ihr Geniesser und
Gutmenschen zur flüssigen Dividendenausschüttung!

Für eine briefliche Einladung an die 218 Gönner hat's im neunten Braujahr leider nicht
gereicht. Das Sekretariat war überfordert. Auch die Sache mit der Musik ist derzeit noch
unklar...! Wer Kontakte hat bringt sie mit, hoffe auf spontane Einlagen und dass wir nicht
gemeinsam singen müssen...!

Wer trotz den diesjährigen Umständen beim jährlichen Saus & Braus dabei sein will: Ferien
umbuchen, Gönnerausweis einpacken, einmarschieren! Ein spezieller Abend in bester
Umgebung ist garantiert. (PS Begleitpersonen oder 'Gönner auf Probe' zahlen eine
Abendpauschale von Fr. 60.00)

Wildschwein Ragout, -Pfeffer, -Steaks und Bierfondue

Jetzt kommen die wilderen Zeiten in der Bierküche. Der Herbst bringt's auf den Tisch. Gemüse
und Früchte laden zum Erntedank. Jeder Teller wird zum herbstlich farbenprächtigen Bild.
Jetzt ziehen auch die gastronomischen Mitbewerber mit.

Und trotzdem gibts **kein Wild in der alten Brennerei!** Keinen Hirsch, keinen Rehrücken, keinen
Fasan. Dafür gibts ganzjährig exklusiv die Wildsau. Regional, nicht gemästet oder genetisch
programmiert. Seit neun Jahren verarbeite ich praktisch ausschliesslich, Wildsaufleisch in
meinem Betrieb.

PS: Wildschwein schmeckt nicht nach Wild! Weder im Biss, noch im Gaumen. Gut und einfach
zubereitet, ein Genuss pur. Am besten mit Spatzen, Choucrout und Wurzelzeugs.

Ein Schweinchen namens Bossi

Traurige Mitteilung an alle Betti & Bossi Fans. Musste dieser Tage meinem Wollschweinchen
Bossi den Weg zum grossen Manitu weisen. Ist auf schatzige Weise, mit einem Lächeln und
gegenseitigen Nasenstubs letzte Woche im Beisein von Betti und mir sanft entschlafen.

Nach einem Rankampf unter den beiden Schwestersauen liefen seit letztem Sommer ihre
Entwicklungsschritte anders. Dank eines neurologischen Schadens wuchs Bossi nicht weiter,
sondern wurde immer kleiner. Dadurch blieb sie für immer das herzige, kleine Schweinchen
das mit seiner drolligen, patschigen Art die Besucher erfreute.

Schmerzen hatte sie keine, doch plagte sie eine Unruhe, Erschöpfung und motorische
Unsicherheit. Habe mit Hilfe einer Tierärztin sie deshalb vom irdisch schönen Schweineleben
erlöst. War nicht ganz einfach und habe einmal mehr gemerkt wie sensibel und intelligent
Schweine und Menschen eigentlich sind.

Jetzt ist Betti die Alphasau allein zuhause. Werde sie Mitte Oktober mit Max, dem Eber vom
Biolummel in Seewen bekannt machen. Das Glück kommt nicht von alleine. Fortsetzung im
nächsten Newsletter.

Authentische Erlebnisgastronomie

Ja und was mach ich nebst Newsletter schreiben, den Sauen das Himmelreich versprechen,
Bier- und Essen Kochen. Backen, Bügeln und Putzen?

**Für Gruppen ab 6 bis 50 Personen gibt Führungen, Kundenbraus, Team Retraiten,
Familienanlässe, Hochzeiten, Biertaufen, Geburtstage, Polternächte**

Für einiges zu haben, -weilersagen!

mit bierigem Gruss

*Martin Klotz + Team
aldebrennerei.ch
Schwarzbuebe Bier*

Preview:

Freitag 11. November zum Martini (Namenstag)
Gefüllter Gänsebraten in der alten Brennerei