



AUGUST 2016

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

Alte Brennerei und Schwarzbuebe Bier an der 1. Authentica Messe in Basel/Filter 4 und am Basler Braumarkt. Viele Komplimente erhalten, - das tat gut. Die heissen Sommertage zudem relaxt und mit gutem Bier überstanden, - hab ja meine eigene Quelle. Krux für Euch, dass ihr das exklusive Schwarzbuebe Bier einzig in der alten Brennerei trinken oder kaufen könnt! Eine Auswirkung des Brandes und der personellen, finanziellen Situation. Wer jedoch miterleben und mitfühlen will wie aufwändig meine Biere gebraut werden, den lade ich hiermit ein zum

1. Schwarzbuebe Braumarathon

Machen wir aus dem Desaster einen Event! Im Kesselverfahren brauen und verschneiden wir in 7 Doppelsuden 900 Liter köstliche Schwarzbuebe Winterbiere! Etwas aufwändig, ich weiss, doch sonst gibts kein Bier in der Brennerei. Erstmals mache ich diesen Braumarathon auch öffentlich.

Start: Dienstag 6. September 12.00 Uhr. Der Marathon dauert rund um die Uhr bis anderntags Mittwoch, ca 18.00 Uhr.

Interessierte Besucher, Helfer, Aufsteller, Mägde und Knechte sind jederzeit willkommen. Kleine, aufbauende Geschenke ebenso... Keine Anmeldung, kein Beileid, Habe es selbst so gewählt, doch falls Ihr nicht schlafen könnt... die Türe steht offen.

Und wenn alles klappt folgt tags darauf:

Stammwürzcocktail mit Paella

Donnerstag 8. September Sofern Gambrinus mir gnädig war, so krieg ich abends eine meiner legendären Paella wieder hin. Zum Aperio spendier ich einen Cocktail mit der frischen Bierwürzel. Danach empfehl ich einen kühlen Negerolo Rosato aus dem Dorf Sol/ Fr. 29.00 und natürlich dem exklusivsten Bier der Region! Paella ab 18.00 Uhr zu Fr. 32.00 Teller, Fr. 10.00 Nachschlag.

Brot, Bier & Mehr

PS: Anbei eine kleine Selbstdeklaration zum 'klotzchem Reinheitsgebot' und Einblick in ein schönes, doch hinundwieder nicht ganz einfaches Wirteleben...

Hat mich doch letztlich ein Gast gedankenlos gefragt, was denn 'das Kleinste' (?) sei, was Sie hier bei mir bestellen kann! Es war nicht Geiz, sondern eine derzeitige Mode, nur was ganz, ganz kleines, zum picken oder so. Richtig gegessen wird dann anderswo. So werde von vielen wahrgenommen, als ganz ganz kleines, herziges Lokal für den ganz, ganz kleinen Hunger. Als 'Geschäftsmann' spüre ich wen ich mit welchem Angebot und Ambiente anziehe, doch wie reagieren? Die Steuerung selbst ist dabei jedoch äusserst heikel und - wirtschaftlich steh ich da zudem sowieso meist im Salat: Deshalb

Vegan ist bei mir einzig das Bier! Selbst beim selbstgebackenen Treberbrot könnten Spuren von Schweiss, Schmalz und Schlimmerem auftauchen! Vom Biersüppchen hin bis zum Desserbereich mit den Kuchen, Torten und den Bierglaces. Sorry, in diesem Leben.. no vegan!

Ihr Lieben Vegetarier/innen... auch Ihr seid unbemerkt in einer richtigen Schweineküche gelandet, obwohl dies überall kommuniziert wird. Doch wer Pizza nicht mag, geht auch nicht in eine Pizzeria essen oder? Frau mag eben 'nur die kleinen, frischen, warmen Gratis-Brötchen' - und den Menusalat - und reibt sich auf türkisch mit dem Pizzaiolo.

Hier Schwein, überall Schwein. Zwei lebende Wollsaunen im Garten zeugen von meiner grossen Schweineliebe. Schwein als Glücksbringer und Deko im ganzen Haus. Und im Angebot das ganze Jahr über ungemässstes, sauber geschlachtetes Wildsaufleisch aus der regionalen Jagd. (nicht Hetzel!) Dazu Bierspatzen, Kraut und Rüben, Salat mit Bohnen und Speck, Hülsenfrüchte mit Rindsbouillon, Salat mit Wildsauburger, Wildsauttonato, Wildsaufletpastete, Wildsaubratwurst und Wildsauracks.

Frau kann den gewünschten Salat auch gerne mit einer gebratenen Orisforelle haben, oder einem Dorsch im Bierteig, oder luftig leicht mit Fischterrine und hausgeräuchtem O-Filet. Oder mit heissem Geisskäse, oder frischen Pfifferlingen!

Doch beim Salat allein, wenn möglich zum teilen?! Da werde ich als Koch schnell allergisch, und zwar nicht auf Gluten, Eiweiss, Laktose, Nuss und aktuellem, individuellen Ausprobierallergen aus der Apothekenrundschau... - doch dazu ein anderes Mal.

Mit bierigem Gruss und Einblick ins kunterbunte Wirteleben

Martin Klotz

Bierkocher und Pastetenbaker, Fleischgrillierer und Salatkomponist

Preview:

Samstag 15. Oktober 2016 Saus&Braus

Das jährliche Fest für Gönnern/innen und die es werden möchten. Ab 18.00 Uhr