



MAERZ 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

Der erste Bärlauch und ein russischer Wildsauborschtsch...

Neues aus der Bierküche. Bärlauch Gerichte und erste Experimente aus dem Projekt Wildsau Worldküche stehen an. Den Start macht ein russischer Wildsau Borschtsch. Ein Randen Gericht mit Wildsauragout und Sauerrahm versucht sich auf der Menükarte zu behaupten. Schwierig bei der Konkurrenz von Bierfondue, betrunkenen Orisforelle und gemälzten Wildsauracks. Wer genaueres wissen will kommt wieder Mal vorbei oder ‚gluschet‘ via Internet. Auf vielseitigen Wunsch ist die aktuelle Menükarte jetzt auch ab der Webseite abrufbar. <http://www.aldebrennerei.ch/Aktuelles-aus-der-Bierkueche.pdf> PS: Im März wird der Dessert/Glacebereich mit einem erfrischenden Hopfensorbet und einer cremig, bananigen Weissbiere erweitert.

Pension/BnB Top of Nuglar

Die Fasnacht und Ferien sind vorbei. Ausgebummelt und ausgeruht geht's vorwärts. Ab sofort sind für Gäste und Kurzurlauber Übernachtungen wieder möglich. Es lädt ein einfaches, nahezu spartanisch eingerichtetes Zimmer mit Doppelbett, Dusche/Toilette auf dem Gang zu Fr. 110.- die Nacht inkl. Frühstück und Taxen. Ab zwei Nächten empfehle ich jedoch die 1 ½ Zimmer Ferienwohnung-Suite, mit eigenem Bad, Kochgelegenheit, TV, Doppel und Zusatzbett zu Fr. 170.- (ab 2 Nächten., danach ermäßigt) Beide Angebote mit großer Panoramaterrasse, Weitsicht und Free WLAN. PS: Frühzeitig Buchen bringt's.

Bleibendes zum Mitbringen

Nebst den dekorativen Sixpacks von Schwarzbuebe Bier, eignen sich auch der Bierbrand ‚Fleurs de bière‘, die hausgeräucherte Orisforelle, das vorproduzierte Bierfondue und das täglich frisch gebackene Treberbrot als etwas Bleibendes zum Mitnehmen. Wer seinen Freunden das volle Erlebnis ‚Bierküche‘ vermitteln will, kann mit einem Geschenkgutschein die Türen zur Gasthofbrauerei öffnen. Die ‚Anleitung‘ für ein spannend, gutes Essen gebe ich gerne.

BaZ Bierkontest und Brauerstreff

Wenig Freude hatte ich am BaZ Bierkontest Ende Februar. Zwanzig regionale Biere wurden von einem Bierliebhaber, zwei Wirten und einem Biersommelier von Feldschlösschen gekostet und bewertet. Den Gastronomen und dem Bierliebhaber hat mein kaltgehopftes Gold gut geschmeckt, infolge der schlechten Benotung vom Feldschlössli Bier - Sommelier (Note 2.5!) bewegt sich mein Goldenes total im Mittelfeld! Genauer Note 14, von max. 19 Punkten. Und was lerne ich daraus... Wenn BaZ und Feldschlössli zusammenspannen kommt das (für mich) nicht gut. Citra Hopfen drunter,... - geschmacklich habe ich bei der Feldschlösschengruppe wohl keine Konkurrenz zu erwarten. Besser halte ich mich an die Rückmeldungen und Komplimente meiner Gäste und Begeisterungsschreiber unbekannter ‚Fans‘.

Brauerstreff. Eine Idee gerichtet an Hobby-Semihobby-Halbprofi, Knechte wie Meister, Hauptsache Bierbrauer! Ein Jahr ist es jetzt her, seit der Brand vom 14. März 2015 mein Sudwerk vernichtet hat. Nebst dem grossen Schaden hat mir der Unfall jedoch auch die Augen geöffnet. Mit Interessierten tausche ich mich gerne darüber aus. Ich lade künftig am ersten Mittwoch des Monats zu einem Stamm, Begegnung, Führung, Austausch, Kontakt & Weiterbildung. Ein geselliger Brauerstreff, 1 x monatlich, kostenlos und unverbindlich. Start Mittwoch 2. März, oder Mittwoch 6. April, jeweils ab 20 Uhr.

Betti + Bossi und der Gartenzaun...

Der Grund warum meine Wollsau Betti + Bossi immer ausgebüxt sind, basiert auf einem Baustopp der Baukommission. Drei Monate musste ich auf eine kantonale Bewilligung für einen Gartenhag warten...! Ein ganz spezieller Dank auch an meinen früheren Hausbesitzer Saladin AG... Die beiden Wollsau Betti + Bossi wurden deshalb temporär ‚ausgesiedelt‘ und haben in der Zwischenzeit eine Zusatzausbildung zum ‚Weideschwein‘ genossen. Dank aktiver Unterstützung des ‚Projekts Nuglar Gärten‘ pflügen sie sich durch die Acker der Zukunft. Da gibt es im Frühling wie im Herbst viel zu tun. Der Kontakt mit der Bevölkerung und die Abwechslung gefallen ihnen. Sie lassen die Newsletter Leser hiermit herzlich grüssen... Doch die schönsten Grasbüschel sind nichts gegen meine Rüstabfälle aus der Bierküche.

So, genug gelabert, melde mich wieder zur Spargelzeit, spätestens jedoch im April.

Öffnungszeiten: Mittwoch bis und mit Sonntag ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche. Über die Oster Feiertage geöffnet. Ostermontag bis 18.00 Uhr. Allgemein empfiehlt sich an den Wochenenden abends eine Reservation

mit Bierigem Gruss aus Nuglar Martin Klotz und Team