



APRIL 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

Fake News oder das Glück Schweine zu hüten.

Betti und Balduin bereits auf der Sommerresidenz! Nach anstrengenden Pflug- und Umgrabarbeiten der Felder von Nuglar Gärten, geniessen die Wollschweine Betti und Balduin die Süsse des Nichtstuns.

Sie befinden sich jetzt leicht ausserhalb des Dorfes, genauer oberhalb dem Brunnbachtals, mit seinem schön renaturalisiertem Bächlein, das bei der Bushaltestelle 'Curry Huus' ins Oristal mündet. Über den Sommer erfreuen sich die Sauen an der neugebauten Suhle und ihrem neuen 'PRIVAT Wäldeli'. Gerne begrüssen sie verirrte Wandergruppen und Besucher. Slow Down, hinsitzen, gegenseitiges beobachten ist angesagt. An Interesse mangelt's nie, schon gar nicht wenn man etwas altes Brot in der Tasche hat. Meine Sauen spüren, riechen, vermitteln Glück und sind gescheiter als Ihr denkt. Ob Betti bereits 'in Hoffnung' ist? Mit Sörg beobachte ich ihr mehr und mehr dominant, zickiges, (mir nicht gänzlich unbekanntes Verhalten...) ihrem Liebhaber gegenüber. Ich hoffe nicht dass Balduin dadurch im Alter böse wird! Denn wenn bis zum Herbst kein Nachwuchs kommt, - sehen wir ihn 'auf dem Teller' wieder.

Nuglar First! Chirsibluescht mit Wildschwein, Spargel und Schwarzbuebe Bier

Die Kirschen blühen ja bereits! Und der Waldmeister! Und der Giersch! Doch wo blüht's zuerst? In Büren, St. Pantaleon, Nuglar? Die warmen Frühlingstage drängen zur Eile. Da hilft kein Zaudern und schon gar nicht die geplante Entschleunigung.

So biete ich im Restaurant nebst Wildsau Burger bereits badischer Spargel mit hausgemachter Majonnaise und Kratzete. Als Beilage dreierlei Schinken, oder Wildschwein Steak, -Braten, -Frikadellen -Bratwurst, Süssmais und Morchelsauce. Dazu frische Erdbeeren mit Heublumenglace. Jetzt die persönliche 'Blueschtwanderung 2017' organisieren. Diese, nächste und übernächste Woche! Jetzt Familien - Freunde - Sesselkleber für Tavolatas in der alten Brennerei motivieren. Über die Osterfeiertage geöffnet, Ostermontag bis 18.00 Uhr.

Klotz statt Trump: Schwarzbuebe Bier rüstet auf und sucht weitere Gönner

Klotz verspricht (Bier)Kultur, auf eine authentisch nachvollziehbare, 'bescheidene' Art. Mitte April wird der neue Aussenkocher geliefert. Der letzte fehlende brautechnische Baustein (und die einzig tragbare Lösung) für die Zukunft von Schwarzbuebe Bier. Zwei Jahre nach dem Brand und damit eingeschränkter Brautätigkeit nun endlich die ersehnte Veränderung. Ich bin gespannt wie sich die Veränderung auf die Qualität der Biere auswirkt. Deshalb ist jetzt auch der Zeitpunkt am 'Nuglar Quellwasser' noch etwas 'herumschrauben'. Quellwasser verkauft sich marketing technisch gut, doch der hohe Kalkgehalt und PH Härtegrad war mir als Bierbrauer nicht nur Freude. Das heisst ab Sommer entstehen -mit neuem Wasser, -neuer Prozesstechnik, -neue Biere!

Solche Investitionen kosten Geld. 225 Gönneraktien habe ich in den letzten Jahren verkauft und - wenn ich mich in meinem Betrieb so umsehe, und in der Region so umhöre...- auch mit Stolz schon einiges erreicht. Klotz macht's möglich? Bis zum Sommer muss ich noch ca. 50 weitere Gönner zugewinnen. Die Gönnermitglieder der Kulturbrauerei Schwarzbuebe Bier unterstützen mit einem einmaligen Beitrag von Fr. 350.- pro 'Aktie' das Projekt meiner Kulturbrauerei. Als Dank erhalten sie für ihre Investition 20% Rabatt beim Direkteinkauf so lange ich braue. Das macht keine andere Brauerei! Also wer zuviel Geld auf einer Bank hat die sowieso nichts zahlt, - bitte melden.

Mit Spannung wird auch das diesjährige Saus & Braus zum zehnjährigen Jubiläum erwartet. Die flüssige Dividendenausschüttung im Oktober. Willkommen in einem überschaubaren, sozialen Netzwerk von Gutmenschen.

Auf dass ich dann sagen kann: Willkommen in der schönsten Gasthofbrauerei der Region, - die mit dem guten (für viele auch besten) Bier!

Mit authentisch, bierigem Brauersgruss

Martin Klotz