



## NOVEMBER 2014

Reservierungen unter  
061/913 02 70



## INFOS

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

[www.altebrennerei.ch](http://www.altebrennerei.ch)

Dieser Newsletter wird nicht korrekt  
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen  
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

[www.altebrennerei.ch](http://www.altebrennerei.ch)

## VIEL FESTLICHKEIT UND AKTIVITÄTEN IN DER ALTEN BRENNEREI

Unsere Räumlichkeiten und Ambiente sind ein Erlebnis. Nicht ohne Stolz können wir in diesen Wochen viele Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Geburtstagsfeste durchführen. Bis zur Sonnwend am 21. Dezember halten wir durch, danach machen wir bis zum Neujahr Pause und - starten mit einem

## SILVESTER BUFFET MIT FEUER UND EIS

**Die Küche unseres Jungkochs Lars Klotz bleibt uns im 2015 erhalten.** Das Konzept 'Kochen mit Bier' ist eine spezielle Herausforderung für den gelernten Koch und Konditor. Seine Teller, Platten und Kreationen finden Anklang. Grossen Anklang. Nebst Bier Kochkursen dürstet dem gelernten Konditor nun auch die Weiterbildung zum Biersommelier. Rezeptur und Konzept stimmen bei uns. Deshalb gibt unser junger Profi Koch jetzt auch seine selbstproduzierten Gewürzmischungen preis. Zuhause kochen wie in der alten Brennerei, - klein, einfach, speziell und fein. **Delikatessen** Produkte passen in jeden Geschenkkorb, sind erhältlich bei uns im Ausstellungsshop, im Dalbe Lädeli und ab Januar auf dem Samschtigs Märt in der Markthalle Basel.



**Susanna Keller ist wieder zurück und bleibt uns im 2015 erhalten.** Die Auszeit war gut und nötig und hat motiviert. Nebst Garten, Sammeln und Gestalten übernimmt Susanna neu den Service und das Mise en place. Als Kräuter Hexe und Pilzlieferantin wird Sie dem Neffen Lars noch so manchen alten Landfrauentrick und Koch Knowhow vermitteln. Eine Zusammenarbeit zwischen Generationen von der beide profitieren.

**Martin Klotz, Bierbrauer, Inhaber und Gastronom schreibt und braut weiter...** Fortschritte und Rückschläge prägten dieses Jahr Schwarzbuebe Bier. Gute Resonanz an Auftritten als Gastbrauer bei Unser Bier, Solothurner Biertage, Regio Braueritag, Basler Biermärt, Basler Feinkost Messe sowie unserer täglichen Kundschaft. Die Qualität von Schwarzbuebe Bier hat sich gesteigert. Brautechnisch jedoch Probleme mit der Sudwerkheizung und viel viel technischem Stoff. So haben wir im November das ganze Sudwerk nochmals 'entkleidet', mit neuen Heizstäben versehen und weiteren technischen Feinheiten verfeinert. Gut Bier braucht Zeit. Auf dass ab Mitte Dezember der Kessel wieder anspringt, - und gutes feines Schwarzbuebe Bier für das kommende Jahr produziert.

Für die Wintertage habe wir ein fein gewürztes **WINTERBIER** mit Zimt, Chili, Pfeffer, Anis, Cardamon und Süsshholz produziert. Fein für den Abend ist das **BLACK IPA** ein dunkles Schwarzes mit Cascade Hopfen, kalt vergohren mit Orangenzensten und Nelson Fruchthopfen. Die Sorten **WEISS**, **CITRA GOLD**, **ROSSO BARRIQUE** und ein **SWEET STOUT** sind bei uns in der authentischen Bügelflasche zu beziehen. Jede Flasche ein Unikat und von Hand etikettiert.

**Schwarzbuebe Bier gibt neu in der 33cl Bügelflasche im Sixpack zu Fr. 26.- (inkl Gebinde)** Schwarzbuebe Bier und Delikatessen der alten Brennerei sind derzeit im Milchhüsli Laufen, Liestal, Radius 39 in Basel erhältlich



**Das ganze Brennerei Team wünscht Euch schöne Festtage und einen genüsslichen Start ins neue Jahr.**

**Susanna Keller, Lars und Martin Klotz**