



## MAERZ 2017

Reservierungen unter  
061/913 02 70



### INFOS

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

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

Dieser Newsletter wird nicht korrekt  
angezeigt?

[Hier klicken](#)

Sie wollen unseren kostenlosen  
Newsletter nicht mehr erhalten?

[Hier klicken](#)

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

## BUMMELN, WANDERN, SEELE BAUMELN LASSEN, - NEWSLETTER LESEN

Ab Mittwoch den 15. März startet die alte Brennerei in Nuglar mit der neuer Energie und Frühlingskarte. Vorbei die schrecklich, abstimmte Fastenzeit an der der Bierkonsum mehr als die Fettzellen der vergangenen Festtage zurückging. Vorbei die klirrende Kälte und Leere im Bäizli und Portemonnaie. Endlich wieder Licht am Horizont und Mann/Frau bekommt wieder Lust und Durst auf Neues und Feines. Nachmittags auf der Terrasse lassen sich die ersten Sonnenanbeter mit Wolldecken und Kissens nieder. An den kommenden Wochenenden sind Bummler willkommen. Zum Lesen und Parlieren gibt es immer etwas. Für Wanderer und Alltags - Aussteiger jeweils Mittwoch bis Sonntag ab 11.30 Uhr, mit durchgehender Küche geöffnet.

### RESTAURANT: BIERKÜCHE UND TAVOLATAS

Bierfondue auf der Terrasse. Frühling auf dem Teller. es wird bunt grün und farbig. Fäggelalat mit Löwenzahn und Nüssen, der erste Bärlauch aus dem Oristal, der letzte knackige Feldsalat, die ersten Wildkräuter, Sprossen. Dazu Waldmeisteressig und hausgemachtes Treberbrot. Da haben wir den Salat.

Später das Biersüppchen mit Wildkräutern und Cherrytomaten, dazu eine hausgeräucherte Forelle auf Wurzelbeet, Wildsau Tonnato mit Orismousse, Wildsaurikadellen mit Schwarzbiergelee sind die ersten Frühlingsbotschafter.

Zum Hauptgang das Tages Angebot vom frischem Wildsaufleisch, oder eine gebratene Orisforelle, oder ein vegetarisches Experiment.

Für die Unsicheren auf der kleinen Karte wieder der geistige Bierwurstsalat mit Zwiebeln, Schmalz, Rettich und Kraut als Beigabe, die Flammkuchen oder der Bierwurst im Teigmantel mit frischem Salat. Für Gruppen ab sechs Personen bereite ich auch gerne ein Angebot per mail oder vor Ort

### BRAUEREI IN SCHWARZ WEISS

Der weisse Osterbock ist das Bier des Monats. Ein obergäriges, goldgelbes Weizenbier mit einer ausserordentlicher Stammwürze von 16.5%, ergibt ein vollmundiges Osterbier im Bockbereich mit 6.3 Volumenprozent Alkohol. Im Dorf wird das Weisse als Bananenbier bezeichnet, nicht weil ich etwa Bananen darin eingemischt habe, sondern weil das spezielle Münchner Gärverfahren im Antrunk fruchtig, bananige Nebearomen entwickelt. Probieren geht über studieren. Frisch ab dem Zapfhahn oder in der 33cl Bügelflasche zum Fr. 4.00 & Gebinde. (Göner Fr. 3.20)

Ins Schwarze getroffen: Zum Zehnjährigen endlich das Schwarzbuebe Schwarzbier entwickelt. Aus dem Zungenbrecher ein Zungenkitzler gebraut. Die Rückmeldungen an der Theke und Flaschenabsatz bestärken mich. Sogar das mit Ueli Bier weiter entwickelte Schwarzbuebe Gold übertrumpft. Ja seit Donald Trumps Vereidigung ist nichts mehr wie früher. Der Schwarzbuebe Bierbrauer treibt wieder bunt, - äh Schwarz.

### NEUE SCHWEINEREIEN AUS NUGLAR:

Vielversprechende Neuigkeiten aus den ersten Zuchtversuchen. Mein junger Wollschweineber Balduin hat sich dieser Tage erstmals an meine Alfa-Zuchtsau Betti herangemacht, respektive diese liess den inzwischen geschlechtsreifen Jungster gewähren. Ein Praktikant von Nuglar Gärten hat das Geschehen mitverfolgt. Doch was ist geschehen und wie ist es überhaupt möglich dass dies bezüglich Alters- und Gewichtsunterschied überhaupt praktikabel ist? Und: Ist Betti jetzt schwanger? Ich beobachte wie sie mit dürren Aesten und Stroh sich ein Nest zu bauen scheint. Doch machte Betti nicht von Klein schon auf Big Mama? Inzwischen ist die mögliche Jungmutter so fett geworden, dass man ihr wohl eine Schwangerschaft gar nicht ansehen kann! Ich verzichte auf den Kauf eines Schwangerschaftstests und erspare mir weitere Missverständnisse. Erste Wetten sind erlaubt, keine Fake News auf Twitter & Co, Newsletter Leser bleiben dran, in drei Monaten wissen wir mehr.

### PRESSE: AVARD

Innovation und Authentität als gastronomische Überlebensstrategie  
Grosse Ehre in der Basellandschäftlichen Zeitung. In einem Bericht über das Baizensterben im Landkanton (28.2.17) wird das Konzept der alten Brennerei mit Text und Bild lobend erwähnt. Die klassische Dorfbaiz mit gut bürgerlicher Küche hat es schwer in diesen Zeiten. Immer mehr Wirte müssen ihre Betriebe schliessen. Gemäss Einschätzung von Gastro Baselland ist einzig mit innovativer- Spezialitäten- und Erlebnisgastronomie ein wirtschaftlicher Erfolg auf dem Land machbar. Das Konzept der alten Brennerei wird als positives Beispiel erwähnt.  
Dieser Artikel tat gut nach einem auch für mich schwachen Januar, der sich bis in den Februar hinein zog. In der Eiseskälte nach Silvester habe mich zuweilen wie in einem Bergrestaurant mit eingestelltem Sessellif gefühlt... und dabei einmal mehr erfahren, dass es mehr Energie braucht braucht einen schlecht frequentiertes Betrieb aufrechtzuerhalten, als ein Restaurant das wegen Lage und Konzept per se läuft. Vor allem wenn das Konzept auf regionalen Frischprodukten basiert.

### Dank:

So, ich hoffe die paar Minuten mit Newsletter lesen und verstehen haben Spass gemacht, wecken Neugier und ersehnen einen künftigen Besuch und Kontakt auf den auch ich mich freu. Danke für das Interesse und bis bald

*Klotz & Crew*

**Preview April: Spargel mit Chratzete, Wildsau Frikadellen  
Karfreitag bis Ostermontag geöffnet. Familientavolatas und Reservationsanfragen  
willkommen.**