



JANUAR 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

Arme Leute Kuchlein mit Bierspatzen und Bierfondue

Willkommen und Alles Gute zum neuen Jahr! Ich habe erfolgreich die Festtage, den
Neujahrspatz und auch die Grippe überstanden. Bis zu den Faschnachtsferien ist mir jedoch
alles Wurscht!

Ab sofort gibts somit saftige **Treberwürste**, die **Bierwurst im Teig**, original **bayerische
Weisswürstchen**, **Blut- und Leberwurst** mit Sauerkraut und Schnitz, oder die **Wildsau-Wollsau
Bratwürste**. Die Wurstparade wird begleitet von echt badischem **Feldsalat**, für den ich keinen
Aufwand scheue, **Treberbrot** aus der Biermaische, **Reibekuchen**, **Rüben-Randen-Wurzelmix**
und **dreierlei Kraut**.

In den kalten Wintertagen lädt eine heisse **Braumeistersuppe** oder die als phantastisch
bezeichnete **Biersuppe mit Wurst** zur Einkehr. Auch das gesellige **Bierfondue**, die
Flammkuchen und die gebratenen **Orisforellen** sind weiterhin auf der Karte.

Wellcome to Nuglar. Mit ÖV übrigens 25 Minuten ab Basel. Falls es weiter so schneit, leihe ich
meine Davoserfür eine rassige Fahrt ins Tal.

Zehn Jahre Schwarzbuebe Bier

**Dieses Jahr feiere ich bereits mein zehntes Braujahr. Seit dem Brand vor zwei Jahren ist es
um Schwarzbuebe Bier ruhiger geworden. Ich musste mich erst auf die Gastronomie und den
Erhalt der Liegenschaft kümmern. Der Verkauf in Flaschen lief wg erschwerter Produktion
exklusiv 'nur' in Nuglar.**

Der Wiederaufbau, der durch den Unfall beschädigten Anlage hat mir einiges Kopfzerbrechen
bereitet. Nicht nochmals die gleichen Fehler machen, was habe ich aus dem Unfall gelernt
und was ist in der jetzigen Situation technisch aber auch finanziell möglich? Nach einem
Messebesuch in Nürnberg November letzten Jahres habe ich mich für einen Lösungsweg
entschieden und sehe wieder Licht am Horizont!

Im Mai wird der bei Brewiks speziell hergestellte Aussenkocher geliefert werden. Er erspart
mir die technisch heikle (dritte!) Renovationen an der alten 1000 Liter Sudpfanne. Nach div.
Umbauten soll die Brauerei ab Sommer 17 wieder normal in Betrieb gehen. Newsletter Leser
halte ich auf dem Laufenden.

**Die inzwischen auf 222 Personen angewachsene Gönnergruppe erweitere ich deshalb gerne
und moderate Tagesumsätze oder Anlässe im Restaurant unterstützen mich dabei. Gut Bier
will Weile haben. Ich habe beides!**

Betti, Balduin und weitere Projekte

Noch ist es zu früh den Spanferkelgrill anzuwerfen. Meine beiden Schwalbenbauch
Wollschweine **'Betti und Balduin'** haben mir auf den Sommer Nachwuchs versprochen. Den
Winter verbringen sie jetzt ums Haus im verschneiten Garten. Ab Frühling gehts wieder auf
die Weide. Dann sollte der Funken springen. Beide üben schon kräftig und der kleine
Trockenschwimmer verdreht nicht nur meiner Betti den Kopf.

Schwarzbuebe Bier wird Mit-Aktionär der Brennerei Zeltner. Eine Gruppe um István Akosch,
dem Gründer von Unser Bier und anderen Projekten, hat seit Januar 17 mit einer
neukonstruierten Aktiengesellschaft die Brennerei Zeltner übernommen. Ruedi Zeltner
konnte altersmässig sein Lebenswerk nicht weiter führen und der bekannten Brennerei aus
Dornach drohte das Aus. Gerne unterstütze ich weiterhin mit meinen Bränden dieses Projekt
und hoffe in dieses Jahr nebst **'Fleurs de bière'** und **'Quitten'** auch endlich meinen
langersehnten regional gebrannten **'Schwarzbuebe Whisky'** realisieren zu können.

Soviel für heute, bleibt gesund und zuversichtlich.

mit bierigem Gruss

Martin Klotz Bierbrauer und Wirt