



SEPTEMBER 2016

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

Die heissen August Sommertage hab ich mit Messen und Märkten erfolgreich dank gutem Bier überstanden. Krux für Euch, dass Ihr das exklusive Schwarzbuebe Bier einzig in der alten Brennerei trinken oder kaufen könnt! Eine Auswirkung des Brandes und der personellen, finanziellen Situation des letzten Jahres. Wer jedoch miterleben und mitfühlen will, wie aufwändig meine Biere gebraut werden, den lade ich hiermit ein zum

Schwarzbuebe Bier- Braumarathon

Machen wir aus dem Desaster einen Event! Im Kesselverfahren brauen und verschneiden wir in 7 Doppelsuden 900 Liter köstliche Schwarzbuebe Winterbier! Etwas aufwändig, ich weiss, doch sonst gibts kein Bier in der Brennerei! Erstmals mache ich diesen Braumarathon nun auch öffentlich.

Start: Dienstag 6. September 12.00 Uhr. Der Marathon dauert rund um die Uhr bis anderntags Mittwoch, ca 18.00 Uhr.

Interessierte Besucher, Helfer, Aufsteller, Mägde und Knechte sind jederzeit willkommen. Kleine, aufbauende Geschenke ebenso... Keine Anmeldung, kein Beileid. Habe es selbst so gewählt, doch - falls Ihr nicht schlafen könnt... die Türe steht offen.

Und wenn Gambrinus mir gnädig do gibts tags darauf für alle:

Stammwürzcocktail mit Paella

Donnerstag 8. September. Zum Apero spendier ich einen Cocktail mit der frischen Bierwürzel! Danach empfehl ich einen kühlen Negerolo Rosato aus dem Dorf 5d/Fr. 29.00 und natürlich dem exklusivsten Bier der Region! Paella 'ala Martino' ab 18.00 Uhr zu Fr. 32.00 Teller, Fr. 10.00 Nachschlag.

Brot, Bier & Mehr

PS: Anbei eine kleine Selbstdeklaration zum 'klotzchem Reinheitsgebot' und Einblick in ein schönes, doch hinundwieder nicht ganz einfaches Wirteleben...

Hat mich doch letztlich ein Gast gedankenlos gefragt, was denn 'das Kleinste' (?) sei, was Sie hier bei mir bestellen kann!. Es war nicht Geiz, sondern eine derzeitige Mode, nur was ganz, ganz Kleines, zu Picken oder so. So werde ich von vielen wahrgenommen, als ganz ganz kleines, herziges Lokal für den ganz, ganz kleinen Hunger. Als 'Geschäftsmann' spüre ich wen ich mit welchem Angebot und Ambiente anziehe, doch wie reagieren? Die Steuerung selbst ist dabei heikel und - wirtschaftlich steh ich da mitten im Salat: Deshalb

Vegan ist bei mir einzig das Bier! Selbst beim selbstgebackenen Treberbrot könnten Spuren von Schmalz und Schlimmerem auftauchen! Vom Biersüppchen hin bis zum Dessertbereich mit Kuchen, Torten und den Bierglaces. Sorry, in diesem Leben.. no vegan!

Ihr Lieben Vegetarier.. auch Ihr seid unbemerkt in einer richtigen Schweineküche gelandet, obwohl dies überall kommuniziert wird. Doch wer Pizza nicht mag, geht auch nicht in eine Pizzeria essen. Oder man mag eben 'nur die kleinen, frischen, warmen Gratis- Brötchen' - und den Menusalat - und reibt sich mit dem Pizzaiolo.

Hier Schwein, überall Schwein. Zwei lebende Wollsauern im Garten zeugen von meiner grossen Schweineliebe. Schwein als Glücksbringer und Deko im ganzen Haus. Und im Angebot das ganze Jahr über ungemässstes, sauber geschlachtetes Wildsaufleisch aus der regionalen Jagd. (nicht Hetzel!) Dazu Bierspatzen, Kraut und Rüben, Salat mit Bohnen und Speck, Hülsenfrüchte mit Rindsbouillon, Salat mit Wildsauburger, Wildsautonnato, Wildsaufiletpastete, Wildsaubratwurst und Wildsauracks.

Doch beim Salat allein, wenn möglich zum teilen?! Da werde ich als Koch schnell allergisch, und zwar nicht auf Glutein-, Eiweiss-, Laktose- und den letzten Trends aus der Apothekenrundschau... - doch dazu ein anderes Mal.

Mit bierigem Gruss und Einblick ins kunterbunte Wirteleben

Martin Klotz

Bierkocher und Pastetenbaker, Fleischgrillierer und Salatkomponist

Preview:

Samstag 15. Oktober 2016 Saus&Braus

Das jährliche Fest für Gönner/innen und die es werden möchten. Ab 18.00 Uhr