



Bier und Brot von schwarzen Buben

«Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind». Das Zitat von Benjamin Franklin kennt auch Martin Klotz. In einer ehemaligen Kirschbrennerei braut er auf einer selbstgebauten Sudanlage aus alten Waschubern das Schwarzbuebe Bier. Wöchentlich entstehen da Biere für jeden Geschmack, von herb bitter bis malzig süss. Die kleine Sudanlage ist geradezu ideal, um zu experimentieren und auszuprobieren. Das Resultat sind einzigartige gebraute Spezialitäten. In seinem Restaurant «Alte Brennerei» in Nuglar ergänzen diese wunderbar seine Kreationen aus der Slow-Food Küche. Alles aus einer Hand, lautet die Devise von Martin Klotz. Zu seinem Schwarzbuebe Bier reicht er selbstgebackenes Treberbrot aus Biermaische.

BIER



Edler Genuss höchster Qualität

Wenn Christine Schürch von ausgewählten Perlen schwärmt, redet sie von ganz speziellen grünen Bohnen. Zusammen mit Daniel Sutter findet sie diese auf ausgedehnten Reisen in Ländern Südamerikas und Afrikas. Die Rede ist von feinsten Kaffeebohnen, die sie möglichst direkt auf Kaffeeplantagen und bei -kooperativen einkaufen. Kaffee-kauf sei eine Frage des Vertrauens, sind sie überzeugt. Zu Hause im Emmental werden die biologisch und fairtrade zertifizierten Bohnen höchster Qualität schonend und von Hand in der mit Gas betriebenen Trommelröstmaschine geröstet. Klein und persönlich statt billig und anonym: Unter dem Label derkaffee werden wöchentlich feinste PUR Origins frisch geröstet und direkt über Internet oder in ausgesuchten Läden und Restaurants verkauft.

KAFFEE

19 **Schwarzbuebe Bier**

Martin Klotz
Bifangstrasse 1
4412 Nuglar

www.altebrennerei.ch

Spezialitätenrösterei Derkaffee

Daniel Sutter
Christine Schürch
Dorf 8
3474 Rüedisbach

www.derkafee.ch

20