



BELIEBTER SENIOREN-STADTTEIL Hadern ist lt. Überalterungsquotient der Stadt der Münchner Bezirk, der am meisten altert. Und: viel zu wenig junge Familien kommen ins Viertel. Zum einen gibt es den sog. Altenquotienten, nach dem Hadern schon jetzt der "älteste" Stadtbezirk ist (Verhältnis der Einwohner über 65 zu den Einwohnern zw. 15 und 64). Dann gibt es noch den Überalterungsquotienten (Verhältnis der über 65-Jährigen zu den Menschen im Alter von 0 bis 15). Gemessen an diesem Quotienten ist der Stadtbezirk Hadern eine Besonderheit: Während er in allen anderen Stadtteilen seit Jahren sinkt, steigt er hier stetig an. Der Anteil der 30- bis 44-Jährigen an der gesamten Haderner Bevölkerung ist mit rund 20 % im Vergleich zu anderen Randbezirken eher gering.

ÖPNV-OFFENSIVE GUT FÜR HADERN Münchens OB Dieter Reiter stellte im Januar 2018 die Pläne für eine ÖPNV-Offensive vor. Das Kostenvolumen liegt bei ca. 5,5 Milliarden Euro. Zu den geplanten Großprojekten gehört auch die Tram-Westtangente, die dem Stadtteil Hadern ab 2026 vier neue Haltestellen bringen wird: Waldfriedhof Haupteingang, Fürstenrieder Straße/Würmtalstraße, Holzapfelkreuth und Andreas-Vöst-Straße.

Aus Großhadern

„IN HADERN DAHOAM“



... SO DER SLOGAN von Matthias Wandl, der das Büro von rimaldi.de – die Immobilienprofis in der Haderunstraße 43 leitet. „In Hadern dahoam“ ist für ihn alles andere als ein leerer Werbespruch, sondern gelebte Geschäfts-Philosophie. „Ich möchte nicht nur die hohe Lebensqualität, sondern auch das Gewerbe und die Gastronomie unseres Stadtteils Großhadern fördern.“ Dafür führt Wandl auch ein aktuelles Beispiel an: die neue „Kaffeerösterei“ in der Großhaderner Straße 5. Hier befand sich zuletzt ein Käseladen, der leider schließen mußte. Matthias Wandl akquirierte als beauftragter Immobilien-Makler als Nachmieter



keinen anonymen Betreiber oder die schnöde Filiale einer Kette, sondern suchte gezielt nach einem „Schmuckstück“, das mit seinem feinen Angebot nicht nur die direkte

GEHT'S AMOI AUF D'SEITN

Kaum zu glauben: schon 2 Wochen nach Onlinestellen unseres Facebook-Profiles am 1. Februar konnten wir schon über 400 Gefällt mir-Einträge verzeichnen. Auf unserer Seite informieren wir beinahe täglich über den Haderner Augustiner, was unsere Küche an neuen Schmankerln anbietet, über Veranstaltungen u.v.a.m. Und viele unserer Internet-Besucher informieren dort wiederum unsere Gäste, wie sehr es ihnen bei uns gefallen bzw. geschmeckt hat. Auch weiterhin reinschauen lohnt sich also!



Nachbarschaft, sondern auch Hadern insgesamt bereichert. Und das tut die Kaffeerösterei mit ihrem Bio-Sortiment allemal. Die Familie Glöckle kennt Wandl schon seit 3 Jahrzehnten. „Den Werner Glöckle kenne ich aus der Zeit, als er noch Wirt im Augustiner Keller in der Arnulfstraße war und ich dort meinen Stammtisch hatte. Augustiner Festhalle und Glöckle Wirt auf der Wiesn, Café Nymphenburg, jetzt der Haderner Augustiner – ich war immer treuer Gast bei den Glöckles.“

KOMMEN SIE INS HADERNER!

Wir stellen zum nächstmöglichen Termin ein (m/w, Festanstellung):

- › KOCH
- › SERVICE-MITARBEITER
- › KÜCHENHILFE in Festanstellung oder auf € 450,- Basis

Interesse? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter: gloeckle@haderner-augustiner.de

WIR SIND MITGLIED

GESCHICHTSVEREIN HADERN e.V.
Gasthaus · Kaffeehaus · Kegelbahn · Biergarten · Stadtküche



Bayrisch Dolmetscher

Gschdegelde

Kommt vom hochdeutschen „gestockt“ und bezeichnet „gestockte Milch“ (Dickmilch). Sie dient zur Quarkherstellung oder als Joghurt-Alternative. Läßt sich prima selber machen: einfach Rohmilch – natürlich keine fettarme – in einer Schüssel über Nacht stehenlassen.

IMPRESSUM

„Der Haderner“
Wirtshauszeitung des Haderner Augustiner

Herausgeber:
Haderner Augustiner OHG
Würmtalstraße 113
81375 München
Telefon 089 / 780724-30
eMail: info@haderner-augustiner.de
Internet: www.haderner-augustiner.de

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag 10.00 - 24.00 Uhr
Warme Küche: Montag - Samstag 11.30 - 22.00 Uhr und Sonn-/Feiertage 11.30 - 21.00 Uhr
Brotzeitkarte 10.00 - 22.30 Uhr

Tischreservierungen:
Telefon 089 / 780724-30

© Agentur Maier Marketing GmbH, München

DAS IST DEMNÄCHST BEI UNS LOS:

Donnerstag, 29. März:
Fleischlos glücklich – mit unseren feinen Gründonnerstags-Gerichten!



KULINARISCHER WOCHEN-PLAN IM HADERNER:

Immer Dienstag:
Schnitzeltag, mit 4 leckeren Variationen

Immer Donnerstag:
frisches Tatar vom bayerischen Ochsen

Immer Samstag:
Haxn-Tag, mit Knödel und Dunkelbiersoße

Mitte April:
Wir eröffnen die Spargelsaison 2018!



www.facebook.de/haderner-augustiner

Auch gerne zum Mitnehmen!

Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

Der Haderner

März/April 2018

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

Frohe Ostern!

OSTERN RICHTIG GENIESSEN



Das Osterfest 2018 geht ja gut los – mit feinem Schmankerl-Programm für die Großen und lustigem Ostereier-Suchen für die Kleinen.

Ostern begehen wir selbstverständlich standesgemäß und bereiten für die Feiertage eine eigene Tageskarte vor. Noch ist sie nicht ganz fertig, aber ein paar grundsätzliche Dinge sind schon „durchgesickert“. Ins lange kulinarische Oster-Wochenende starten wir traditionell fleischlos am Gründonnerstag. Am Karfreitag bieten wir Ihnen auch eine Auswahl feiner Fisch-Gerichte. Die Oster-Tageskarte gibt's natürlich auch am Oster-Montag. Überraschen Sie Ihre Freunde und/oder Familie mit einem genussreichen Osterfest im Haderner Augustiner!

und -überraschungen so gut versteckt, dass wir sie vielleicht selber gar nicht mehr finden würden.



Osternester im Biergarten

Auch für unsere Kleinsten ist Ostern ein tolles Fest, auf das sie sich schon lange vorher freuen. Am Oster-Sonntag schlägt ihre große Stunde, wenn sie in unserem Biergarten Ostereier suchen können. Dort, zwischen den großen Kastanien und den Büschen haben wir in der Nacht vorher viele Ostereier

Wir freuen uns, Sie Ostern kulinarisch verwöhnen zu dürfen und empfehlen Ihnen erfahrungsgemäß rechtzeitige Tischreservierungen. Beachten Sie unsere weiteren Infos auf www.haderner-augustiner.de und auf unserer [Facebook-Seite!](https://www.facebook.de/haderner-augustiner)

GRÜSS GOTT!



Bald haben wir's geschafft und lassen die kalte Jahreszeit hinter uns. Die ersten Frühlings-Boten stehen schon vor der Tür: am 20. März Frühlingsanfang, am 25. März Gründonnerstag, am 29. März Oster-Feiertage... Unser Küchen-Team hat sich hierfür wieder ganz besondere Schmankerl einfallen lassen. Wir freuen uns darauf, Sie damit verwöhnen zu dürfen.

Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

Aus unserer Getränkekarte ...

Großer Deutscher

DIE SPARGELSAISON RÜCKT SO LANGSAM NÄHER. Wir waren schon mal in unserem Weinkeller, um den passenden Weißen für Sie auszusuchen. Wir empfehlen – natürlich



nicht nur zum Spargel, sondern auch zu anderen Gerichten oder einfach nur zum Genießen – den Gutswein-Riesling vom Weingut Battenfeld-Spanier. Der 2016-er Rheinhesse (Alkoholgehalt Vol. 12,0 %) besticht im Geschmack nach reifer Steinobstfrucht und feine Kräuter-Aromen. Ein trockener Riesling, der einfach Lust auf mehr macht. Bei uns im Haderner im offenen Ausschank, also im 0,1l- und 0,2l-Glas! ☺

Unser Bier

Feines Gelbgold

DIE BAYERN KÖNNEN KEIN PILS? Die Augustiner Brauerei belegt eindrucksvoll genau das Gegenteil. Ihr schaumgekröntes, spritziges Pils ist ein helles untergäriges Bier (5,6% Alkohol), hochvergoren und feinherb gehopft. Es wird strikt nach der ursprünglichen Pilsner Brauart gebraut, aus feinstem Malz und ausgesuchten Hallertauer Aromahopfen. Mild, süffig, eben ein echter Bayer. Ihr Kellner bringt Ihnen gerne gleich eines. Und Ihre Kellnerin natürlich auch. ☺



Unsere Partner

Klasse Kasse machen



DIE KASSE KLINGELT – das war früher wortwörtlich zu nehmen, wenn die Geldstücke in die Münzfächer fielen. Heute ist eine Kasse nicht mehr nur Münzsammler, sondern gleichzeitig ein leistungsstarkes EDV-Gerät, ohne das ein moderner Gastronomiebetrieb wie der Haderner Augustiner nicht auskommt.

Seit Eröffnung 2013 setzt der Haderner hier auf den Münchner Kassen-Händler Kesel & Schnitt. Geschäftsführer Manfred Fraunhofer: „Insgesamt 4 Kassen haben wir installiert, die alle miteinander vernetzt sind. Damit können die Wirtsleute sogar den Einkauf und die Vorratshaltung planen und die Kas-

sen an die Schankanlage anschließen. Das ist echte Spitzentechnologie, die viele Arbeitsabläufe beschleunigt und erleichtert.“ Für Abrechnungen, Berichtswesen etc. sind sie zudem mit dem Geschäfts-PC im Wirtshaus-Büro im 1. Stock verbunden. Über Schnittstellen sind darüber hinaus Drucker, Scanner, Waagen und andere Peripheriegeräte an das Haderner-Kassensystem angeschlossen.

Das Unternehmen Kesel & Schnitt ist seit 1974 am Markt. In ganz Bayern bietet es einen kompetenten und zuverlässigen Service und intelligente Produkte, die einen störungsfreien Betriebsablauf sicherstellen. ☺

Rückblick Betriebsausflug

Holiday on ice

AM SONNTAG, DEN 28. JANUAR hatte der Haderner ausnahmsweise ab 15.00 Uhr geschlossen. Der Grund: Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle luden zum Betriebsausflug!

Allzu weit ging die Reise nicht, genau genommen nur 6 km zum Augustiner Keller in der Arnulfstraße. Hier waren die Ski-Hütte und die Eisstockbahnen, die im Winter anstelle des Biergartens aufgebaut sind, für



das Haderner-Team reserviert. Und so auch die Reihenfolge: zuerst ein zünftiges gemeinsames Essen in der griabigen Hütte und im Anschluß ging's raus auf die spiegelglatte Eisbahn, wo in Gruppen gegeneinander „geschossen“ wurde. Obwohl – oder gerade weil – der ein oder andere mal sauber auf dem Hosenboden landete eine Riesen-Gaudi für alle! ☺



O'ZAPFT HAMMA...

genau genommen 491 mal. So viele 30er Holzfaßl haben wir 2017 um 18.00 Uhr angezapft.

Ja do schau her!

Aus unserer Küche

Gesunde Stangerl

WENN VÄTERCHEN FROST uns keinen Strich durch die Speisekarte macht beginnt Mitte April wieder die Spargelzeit. Selbstverständlich gibt's im Haderner nur die schmackhaften, gesunden und echten bayerischen Stangerl, auf die sich das Warten lohnt. Feine Spargelsuppe, knackiger Spargel-Salat, Spargel mit Lachsfilet und Bärlauch-Hollandaise, Spargel mit gekochtem Wacholderschinken oder Wiener Schnitzel.

Freuen Sie sich drauf! ☺



So schmeckt der Sommer ☺

AM 1. MAI wechseln wir die Speisekarten aus. Die Winterkarte macht ihren Sommerschlaf und unsere Küche schaltet um auf Biergarten-Schmankerl, leichte Sommergerichte, Salate, Pasta, Fisch u.v.a.m. 2017 war unser Schweinsbraten mit Krautsalat der Sommer-Hit – was wird's dieses Jahr? Wir haben uns auf jeden Fall einige neue Gaumenfreunden für Sie einfallen lassen! ☺

Jahres-Versammlung Kleine Wiesnwirte im Haderner

Wiesnwirte zu Gast

MITTE JANUAR trafen sich die 21 Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft der Kleinen Wiesnwirte (www.kleine-wiesnzelte.de) zu ihrem jährlichen Arbeits- und Jahresessen im Saal des Haderner Augustiner.

Eingeladen war darüber hinaus neben allerlei weiterer Wiesn- und Brauerei-Prominenz, die Staatsministerin Ulrike Scharf, der 2. Bürgermeister Josef Schmid und die Stadträte des Wirtschaftsausschusses. Im Rahmen des Treffens wurde an Polizeipräsident Hubertus Andrä ein Spendenscheck über EUR 5.000,- für die Bayerische Polizeistiftung übergeben.

Sie benötigen auch einen prima ausgestatteten Saal für eine Veranstaltung, privat oder geschäftlich? Unsere Wirtin Stephanie Rollwagen berät Sie gerne! ☺

