



PENDLER-ELDORADO GROSSHADERN Mehr als 368.000 Pendler fahren täglich nach München – geparkt wird verstärkt in Wohngebieten am Stadtrand, sehr zum Leidwesen der Anwohner. In Großhadern spitzt sich die Situation noch dadurch zu, dass der gleichnamige U-Bahnhalteplatz gerade noch im dritten MVV-Tarifring liegt. Ein Anreiz für die Pendler, die U-Bahn in Großhadern zu nehmen, denn das spart Geld bei der Monatskarte. Die einzige Lösung aus Sicht des Bezirksausschusses: der Weiterbau der U 6 nach Planegg. Ein entsprechender Antrag ist bereits gestellt. Die beschlossene Verlängerung der U 6 um eine Station nach Martinsried ist aus Sicht des BA nutzlos. „Die eine Station bringt gar nichts, um den Parkdruck zu entschärfen“, klagt BA-Chef Johann Stadler (CSU). „Hadern bleibt leider das Parkzentrum für's Würmtal“.

MÜNCHENS ERSTES SCHULMUSEUM Was eine Schiefertafel ist, weiß heute kaum ein Schüler mehr. Im Zeitalter von interaktiven Whiteboards braucht es Fantasie, um sich ein Klassenzimmer vor 50 oder 75 Jahren vorzustellen. Das dürfte den Schülern in Großhadern künftig deutlich leichter fallen, denn in der Grundschule am Canisiusplatz eröffnete das erste Schulmuseum Münchens.

Was gibt es zu sehen? Zusammengetragen wurden eine alte Schulglocke, historische Setzkästen, Schiefertafeln, alte Schulranzen, Schulhefte aus mehreren Generationen, historische Schulbänke u.v.a.m. 30 Schiefertafeln mit Griffeln liegen bereit, damit die modernen Kinder sie selbst ausprobieren können. Sogar ein „Tatzenstecken“ ist ausgestellt, ein Rohrstock, mit dem manch kleiner Haderner Lausbub einst gezüchtigt wurde.

In eigener Sache

KOSTENLOS UND FREI HAUS

Liebe Gäste, wir planen, demnächst einen eigenen eMail-Newsletter herauszugeben. 1 x wöchentlich informiert er über unsere aktuellen Angebote und Aktionen, er enthält unsere Mittagstisch-Wochenvorschau und vieles andere mehr. Wir würden uns sehr freuen, wenn auch Sie sich für unseren kostenlosen Newsletter anmelden. Selbstverständlich behandeln wir Ihre persönlichen Daten wie ein rohes Ei – Ehrensache! Ihr Kellner nimmt gerne Ihre Mailadresse entgegen. Vielen Dank!

Ihre Wirtsleute' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

Aus dem Biergarten

JETZT RAUCHT'S!



WENN IN UNSEREM GARTEN der Rauch aufsteigt muß niemand die Feuerwehr von gegenüber rufen. Denn: wir haben jetzt einen eigenen Räucherofen! Darin räuchern wir unsere Hähnchenbrüste, Forellen- und Saiblingsfilets etc. stets frisch für Sie. Lauwarm aus dem Rauch... der reine Genuss!

GSCHIEIT ESSEN, GSCHIEIT SPAREN!

Unsere Wochen-Mittagskarte mit täglich 3 Gerichten für nur € 6,90 finden Sie auf unserer Facebook-Seite! Ein leckeres Mittagessen für unter 7 Euro – wo gibt's denn so was? Im Haderner Augustiner (Mo-Fr, 11.30-14.30 Uhr)!

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:

Immer Donnerstag:
Knusprige Spareribs vom Grill!



Immer Samstag:
Haxn-Tag,
mit Knödel und Dunkelbiersoße



Pfingsten Sonntag/Montag,
20./21. Mai:
Wir verwöhnen Sie
mit unseren feinen Schmankerln.
Frühzeitig reservieren!



Donnerstag, 07. Juni:
Ihr Haderner Augustiner
feiert 5-jährigen Geburtstag!



www.facebook.de/haderner-augustiner

Auch gerne zum Mitnehmen!

Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

Der haderner

Mai/Juni 2018

2013-2018
5 Jahre
Haderner
Augustiner

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

Für Ihren Terminkalender

HEISSES PROGRAMM



Der deutsche Vorrunden-Spielplan (Gruppe F):

Sonntag, 17. Juni, 17.00 Uhr:
DEUTSCHLAND – MEXIKO
Samstag, 23. Juni, 20.00 Uhr:
DEUTSCHLAND – SCHWEDEN
Mittwoch, 27. Juni, 16.00 Uhr:
DEUTSCHLAND – SÜDKOREA
Und danach? Schauen mer mal!

Fußball-Weltmeisterschaft, Sommerfest im Haderner, unsere Küche „schaltet“ um auf die Sommer-Speisekarte – jetzt kann die heisse Jahreszeit 2018 kommen!

ENDLICH WIEDER FUSSBALL-WM! Vier Jahre nach dem großen Triumph von Rio de Janeiro geht Deutschland als Titelverteidiger ins Turnier. Los geht's am Donnerstag, den 14. Juni mit dem Eröffnungsspiel Russland – Saudi Arabien. Das Finale steigt – mit hoffentlicher deutscher Beteiligung – am Sonntag, den 15. Juli.

Sicher ist: Wir zeigen jedes WM-Spiel der deutschen Mannschaft, im Garten auf mehreren Fernsehern. Bei schlechtem Wetter schalten wir in unserem Saal im 1. OG den Beamer an und zeigen „unsere“ Spiele auf der dortigen Großleinwand. Damit nicht genug. Bei Interesse und gutem Wetter können Sie bei uns im Garten auch die sicher nicht minder interessanten Spiele der Top-Mannschaften Argentinien, Brasilien, Frankreich, Spanien etc. sehen.

GANZ GROSSES TANZBEIN-SCHWINGEN

BITTE VORMERKEN! Am **Freitag, den 20. Juli** ist es wieder soweit: wir feiern unser alljährliches **Sommerfest im Haderner!** Um 18.00 Uhr legt unsere Haus-Band „Flat Out“ los und sorgt mit heißem Rock'n'Roll für echte Party-Stimmung. Ausweichtermin bei schlechtem Wetter: Freitag, der 27. Juli. Am besten gleich in den Terminkalender eintragen!



KOMMEN SIE INS HADERNER!

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

- › KOCH
- › SERVICE-MITARBEITER
- › SCHANKKELLNER
- › 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.



Bayrisch Dolmetscher

schelchhaxert

Angela Merkel hat sie auch: X-Haxn. Im Bairischen wird diese Beinstellung schelch genannt, das alte „schelch“ bedeutet schief, krumm, verbogen. Folglich ist die Kanzlerin schelchhaxert.

GRÜSS GOTT!



Ist es nicht herrlich, bei einem lauen Abendlüfter draussen im Freien eine Maß Bier oder ein Glas Wein zu geniessen? Wir sind darauf bestens vorbereitet: mit unserem schönen Wirtsgarten, den Augustiner Bierspezialitäten, unserer feinen Weinauswahl und mit unserer neuen Sommer-Speisekarte voller beliebter Schmankerl. Und vom 14. Juni bis hoffentlich 15. Juli erleben Sie hier die WM-Spiele der deutschen Elf live. Wir hoffen, Sie dabei wieder begrüßen zu dürfen.

Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

Unser Koch Kevin Linsner im Porträt Topfgucker bei Oma und Opa

„SCHON ALS KLEINER BUB habe ich meinen Eltern und Großeltern in der Küche immer über die Schulter geschaut“, so beschreibt unser Koch Kevin Linsner heute seine ersten „beruflichen Schritte“.

Der heute 21-jährige gebürtige Schweinfurter absolvierte seine Koch-Lehre im altherwürdigen 4-Sterne-Hotel Kaiserhof Victoria in Bad Kissingen. Auf 4-Sterne-Niveau ging's danach bei ihm auch weiter: seine nächste Station war das Hotel Sonnenhügel in Sattendorf am kärntner Ossiachersee. Dann las seine Lebensgefährtin die Stellenanzeige des Haderner Augustiner, in der ein Koch gesucht wurde. Kevin stellte sich kurzerhand bei Michael Glöckle vor und nach wenigen Minuten war die Sache „geritzt“.

Zwei Jahre ist dies nun her und Kevin bereute den Schritt nach München zu gehen nie, die „Weltstadt mit Herz“ ist mittlerweile sein Lebensmittelpunkt. Und natürlich auch die Küche im Haderner. „Da bei uns daheim immer gutbürgerlich gekocht wurde liegt mir das auch heute im Blut. Die bayerische und die österreichische Küche mit ihren vielen Facetten bietet unserem Koch-Team rund



um Küchenchef Daniel Vogt unheimlich viele kreative Möglichkeiten und den Gästen tolle Geschmackserlebnisse.“ Wer das gern schwarz auf weiß hätte, dem genügt ein Blick in unsere Speisekarte. 🍷

Biergarten oder Wirtsgarten?

NUDELSALAT MUSS DAHEIM BLEIBEN

HIN UND WIEDER werden wir von Gästen gefragt: Ist der Garten im Haderner nun ein Biergarten, in den ich Speisen mitbringen darf? Oder ist es ein Wirtsgarten? Zeit für einen Fakten-Check!

- Im Amtsdeutsch heißt es wie folgt: Um einen klassischen Biergarten handelt es sich, wenn
- › das eigene Essen mitgebracht werden darf
 - › der Boden nicht zementiert oder gepflastert ist, sondern aus Kiesel, Schotter usw. besteht
 - › man seine Getränke selbst an der Schänke holen kann
 - › es Standl gibt, die Speisen verkaufen
 - › hier ausreichend Kastanien stehen.

Da unser Garten nicht alle diese Kriterien erfüllen kann haben wir im Haderner „nur“ einen Wirtsgarten. Einen solchen erkennen Sie auf Anhieb - auch in anderen Wirtschaften - immer an gedeckten Tischen und dem umherflitzenden Service-Personal. Speisen dürfen Sie also ins Haderner nicht mitbringen und dort verzehren. Macht aber nix, denn um Ihr leibliches Wohl kümmert sich unser Küchen-Team mit Leidenschaft,

bayerischen Schmankerln und reichhaltiger Brotzeit-Karte. Und unsere schönen großen Kastanienbäume spendieren Ihnen selbst in der größten Sommerhitze immer angenehmen Schatten. 🍷



Ein typischer Münchner Wirtsgarten.

WIRTSCHAFTSWACHSTUM

Der höchste Kastanienbaum – biol. „Gewöhnliche Rosskastanie“ – in unserem Wirtsgarten mißt stattliche 26,0 m.

Ja do schau her!

Aus unserer Küche

Hollandaise? Bearnaise? Reine Geschmackssache!

SAUCE HOLLANDAISE UND SAUCE BEARNAISE – jetzt in der Spargelzeit haben sie Hochkonjunktur. Doch wo ist der Unterschied zwischen diesen Lieblings-Spargelbegleitern?

Für eine Sauce Hollandaise

...benötigen Sie zerlassene oder geklärte Butter, Eigelb, Salz, Weißwein, Worcestershire-Soße, weißen Pfeffer, etwas Zitronensaft und Cayennepfeffer. Schlagen Sie das Eigelb mit etwas Weißwein über einem heißen Wasserbad schaumig. Achtung, nicht zu heiß, da sonst das Ei gerinnt! Dann geben Sie die flüssige, geklärte Butter tropfenweise unter die Eiermasse, bis Sie eine cremige Konsistenz hat. Sollten Sie die Butter etwas zu schnell dazugeben kann die Masse gerinnen, dann einfach „retten“ mit ein paar Tropfen kaltem Wasser. Zum Schluß wird die Hollandaise mit einer Prise Salz, weißem Pfeffer, Worcestershiresoße und ein paar Spritzern Zitronensaft abgeschmeckt. Wir geben noch eine kleine Prise Cayenne dazu, das rundet den Geschmack ab und gibt der Hollandaise noch einen kleinen Pfiff.



Und die Sauce Bearnaise?

Sie ist die besonders schmackhafte Schwester der Hollandaise und mit frischen Kräutern und Estragon verfeinert. Und da gäb's noch die Bärlauch-Hollandaise mit fein gehacktem frischem Bärlauch. Aber Vorsicht beim Selbersammeln! Bärlauch hat sehr große Ähnlichkeit mit Maiglöckchen, der „Giftpflanze des Jahres 2014“. Wenn Sie die

Blätter reiben riechen Sie den für Bärlauch typischen leichten Knoblauchgeruch.

Noch ein kleiner Tip zur Hollandaise: Würzen Sie Ihre Hollandaise anstatt mit Weißwein mit einer Reduktion aus Weißwein, Weinessig, Schalotten, Lorbeer und weißem Pfeffer. Sie werden überrascht sein! **Guten Appetit!** 🍷

Aus unserer Getränkekarte

Mit Aromawolke

DAS WEINGUT MARTIN & ANNA ARNDORFER im Kamptal, Niederösterreich ist bekannt für seine kraftvollen Weißweine. Ihr Grüner Veltliner „Strasser Weinberge“, Jahrgang 2016, zeigt den Charakter der besten Lagen von Straß im Kamptal: intensive Aromatik, Komplexität, kernige Säure und viel Substanz vereinen sich zu einem herrlichen Trinkwein. In der Nase entfaltet sich der Duft



reifer Früchte (Honigmelone, Birne, Mango) und eine intensive dunkle Würze (Pfefferkörner, Anis). Ein Paradebeispiel für die Rebsorte und den Stil von Martin und Anna Arndorfer. Perfekt passt dieser Grüne Veltliner als Begleiter zu unseren Fischgerichten, Spargel und Salaten. Enorm viel Wein für wenig Geld! **Ihr Kellner berät Sie gerne!** 🍷

Haderner Spendenaktion

ES DENEN LEICHTER MACHEN, DIE'S SCHWERER HABEN



Das kbo feiert sein 50-jähriges Jubiläum mit großem Programm.

200 M VOM HADERNER ENTFERNT, in der Heiglhofstraße 65, befindet sich das kbo-Kinderzentrum München (www.kbo-kinderzentrum-muenchen.de). Es ist seit fast 50 Jahren spezialisiert auf die Diagnostik und Therapie von Kindern und Jugendlichen mit Entwicklungsstörungen und Behinderungen. Der Verein versorgt jährlich rund 12.000 Kinder. Wir werden die wichtige Arbeit des kbo mit

einer Spende unterstützen. Und unsere Gäste können mithelfen. So einfach geht's: in unserer Speisekarte gib'ts bis 15.06. täglich ein Gericht mit dem kbo-Logo. In dessen Preis haben wir 1 Euro dazugerechnet, den wir zusätzlich zu unserer eigenen Spende direkt an den Verein weiterleiten. Es wäre toll, wenn auch Sie dabei wären.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Übrigens, am 16.06. feiert das kbo-Kinderzentrum 50. Geburtstag und ab 13:30 Uhr gleichzeitig Sommerfest. Dann übergeben wir auch unsere Spende. Eintritt frei! 🍷

