



**AUS DER JUDO-BUNDESLIGA ZURÜCKGEZOGEN** Rückschlag für Haderns und auch Münchens Sportszene: Der TSV Großhadern zog sich Ende 2018 aus der Judo-Bundesliga zurück. Der mehrfache deutsche Meister begründet den Schritt, sowohl Männer- als auch Frauen-Mannschaft abzumelden, mit den hohen Kosten und der großen Belastung für die Sportler.

Im Verein wurde die Frage gestellt, was in Zukunft Priorität haben soll: Bundesliga, Ausbau der Jugendarbeit oder die Optimierung des Stützpunktes. Dabei fiel die Entscheidung zugunsten der Weiterführung der – sehr erfolgreichen – Nachwuchsarbeit. Neben den zahlreichen sportlichen Erfolgen (Deutsche Meisterschaften, Olympia-Medaillen, Europäische Titel) hat die Judoabteilung auch über viele Jahre auf Breitensportlicher, kooperativer und projektbezogener Ebene gesellschaftlich wichtige Arbeit geleistet. 🐾

**BESSERE BELEUCHTUNG** Die schon von vielen Haderner Bürgern – vor allem Eltern von Schülern – bemängelte Beleuchtung am Senftenauerweg über die Autobahnbrücke wird verbessert. Dort ist der Ausgang von der Treppe in der Ecke sehr schlecht beleuchtet und sogar in den Sommermonaten durch den hohen Baumbestand an der Stelle sehr dunkel. Die Benutzer der Brücke seien zum großen Teil Kinder, die in die Senftenauer Schule gehen. Der Bezirksausschuss stimmte dem Antrag nun zu und wird den fälligen Ausbau in die Wege leiten. 🐾

Unser Wirtshaus .....

## HACCP? MIT SICHERHEIT!



DA WIR IN UNSEREM WIRTSHAUS mit Lebensmitteln arbeiten, ist uns eine sorgfältige Einhaltung der Hygiene-Standards sehr wichtig. Welche Vorschriften es für die Gastronomie gibt, ist gesetzlich geregelt und in der Lebensmittelhygieneverordnung und dem Infektionsschutzgesetz festgelegt. Unser oberstes Gebot ist es, die Lebensmittelsicherheit zu 100% zu gewährleisten und nur einwandfreie Lebensmittel anzubieten. In diesem Zusammenhang fällt auch bei uns immer wieder der Begriff HACCP, beispielsweise in unseren Stellenanzeigen suchen wir neue Mitarbeiter, die exakt die HACCP-Richtlinien einhalten. Doch welche sind das?

### Für die gesamte Branche gültig

HACCP ist ein in der gesamten Lebensmittelbranche eingeführtes System zur Sicherung der einwandfreien Qualität von Lebensmitteln (englisch: hazard analysis and critical control points, daher die Abkürzung HACCP). Das hat natürlich auch für uns oberste Priorität. Wir haben streng nach den Richtlinien

verschiedene Räume für Warenanlieferung, Lager, Produktion, Spülküche, Technik, Personal und Büro. Unsere Küche ist zusätzlich in einen reinen Bereich, in dem alle „sauberen Arbeiten“ (kochen, garen, zubereiten, portionieren, lagern fertiger Speisen, bereitstellen von sauberem Geschirr etc.) durchgeführt werden, und einen Bereich, in dem „nicht saubere Arbeiten“ (Warenanlieferung, auftauen, zerlegen roher Fleischware, Salate und Gemüse waschen, Geschirrspülen etc.) stattfinden, unterteilt. Diese beiden Warenwege kreuzen sich bei uns nicht – perfekter geht's nicht. Zudem haben wir in der Küche vorrichtsmäßig gesonderte Ausgussbecken sowie mehrere Handwaschbecken. Auf diesem Wege halten wir auch im Küchenalltag die absolute Hygiene stets ein.

Die Einhaltung der HACCP-Grundsätze ist uns in Fleisch und Blut übergegangen und wir überprüfen sie intern regelmäßig. Diesen hohen Aufwand betreiben wir für das Wohl unserer Gäste gerne. 🐾



Bayrisch Dolmetscher

### Ramadama

Ausspruch von Alt-OB Thomas Wimmer, der damit am 29.10.1949 zum gemeinsamen Kriegsschutt-Beseitigen aufrief. Übersetzt „Aufräumen tun wir!“, bezeichnet bis heute eine organisierte Aufräumaktion. Nicht verwandt mit Remmidemmi oder Ramadan.

### KOMMEN SIE INS HADERNER!

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

- > KOCH
  - > SERVICE-MITARBEITER
  - > SCHANKKELLNER
  - > SPÜLER
  - > KÜCHENHILFE
- in Festanstellung oder auf € 450,- Basis

Interesse? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter:  
[gloeckle@haderner-augustiner.de!](mailto:gloeckle@haderner-augustiner.de)



### IMPRESSUM

„Der Haderner“  
Wirtshauszeitung des Haderner Augustiner

**Herausgeber:**  
Haderner Augustiner OHG  
Würmlalstraße 113  
81375 München  
Telefon 089 / 780724-30  
eMail: [info@haderner-augustiner.de](mailto:info@haderner-augustiner.de)  
Internet: [www.haderner-augustiner.de](http://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

**Januar – April**  
Zigeuner? Jäger? Wiener Art?  
Dienstag ist Schnitzel-Tag  
im Haderner!



**Donnerstag, 24. Januar,**  
ab 18.00 Uhr

Unterhaltsamer Tatar-Abend  
mit den „Fuchs-Buam“ live



**Bitte vormerken:**  
im Februar griebiges Kesselfleisch-  
Essen!



**Bock auf Bock?**  
Es ist wieder Maximator-Zeit.  
Jetzt in der Flasche, ab ca. März  
aus dem Fass!



[www.facebook.de/haderner-augustiner](http://www.facebook.de/haderner-augustiner)

Auch gerne  
zum Mitnehmen!

Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

Januar/Februar 2019  
**Der  
haderner**

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

Stammtische im Haderner .....

## FREI VON STAMMTISCHPOLITIK

Unser Gast Helmut Alleze organisiert bei uns im Haderner gleich zwei Stammtische – mit einer Besonderheit.



Vollzählig: Der Gittner-  
Weihnachts-Stammtisch  
Ende Dezember

HELMUT ALLEZE ist an zwei Dienstagen im Monat abends ein quasi vielbeschäftigter Mann, wenn er sich mit seinen zwei Stammtischen im Haderner zusammensetzt. „Die beiden haben sich aus zwei unterschiedlichen Freundeskreisen heraus so ergeben“, sagt Alleze.

### Stammtisch der Gittnergarten-Eltern

Der sog. Gittner-Stammtisch besteht aus 18 Mitgliedern – Männer und Frauen gleichermaßen und letztere oft sogar in der Überzahl – und trifft sich immer am letzten Dienstag des Monats. Er ist sozusagen ein Relikt aus den Tagen, als die Kinder der heutigen Stammtisch-Brüder und -Schwestern noch den Gittner-Kindergarten in der Haderner Neufriedenheimer Straße besuchten. Auch als die Kinder dann schon in die Schule gingen riss der Kontakt unter den Eltern nie ab und man beschloss 2013, sich künftig regelmäßig im Haderner Augustiner zu treffen. Die Kinder sind heute übrigens mittlerweile 25-30 Jahre alt.

Gleiches gilt für den 10 Mann starken Nachbarn-Stammtisch, der im Haderner stets am

ersten Dienstag des Monats tagt. Beide Stammtische sind jedoch „nicht verwandt oder verschwägert“, wie Helmut Alleze betont.

Ein Ritual gibt es bei beiden Stammtischen natürlich auch. Wenn ein Mitglied einmal in die „Befreiungshalle“ oder zum Rauchen nach draussen muß darf sein Platz nicht leer bleiben, sondern es wird am Tisch nachgerutscht. Das gewährleistet, dass es keine kommunikationshemmenden freien Plätze gibt. Zum Stammtisch kommt man schließlich zum Ratschen, stimmt's? Gute Idee!

### Politische Themen nein danke!

Apropos ratschen. Ein – eigentlich klassisches – Stammtisch-Thema ist an den beiden Alleze-Stammtischen unerwünscht: Politik! „Da wurde manchmal leicht kontrovers diskutiert, dann haben wir das Politische kurzerhand zum „Thema non grata“ erklärt“, so Helmut Alleze.

Wenn sich der Stammtisch trifft, gehört natürlich das Stammtisch-Schild mitten auf den Tisch. Einer der Mitglieder ist Goldschmied und hat einst das Alleze-Logo abgegossen. Prima schaut's daher aus. 🐾



## GRÜSS GOTT!



WIR UND UNSER GESAMTES TEAM WÜNSCHEN IHNEN EIN GUTES NEUES JAHR 2019!

Ein schöner Winter-Spaziergang ist was Feines. Und geht es Ihnen dabei nicht auch so, dass Sie sich schon währenddessen auf eine stärkende Suppe oder Eintopf und ein warmes Getränk freuen?

Mit unserer Winter-Speisekarte sind Sie hier bestens beraten. Unser Küchen-Team hat für die kalte Jahreszeit, wenn unser Körper mehr Energie braucht, die optimalen Gerichte zusammengestellt. Mit oder ohne Fleisch, als Zwischengericht oder für den großen Hunger, immer mit hochwertigen Zutaten und schonend zubereitet.

Wir freuen uns schon auf Ihren nächsten erwärmenden Besuch bei uns im Haderner!

*Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle*

## Unser Partner ..... SCHÖNES MITTENDRIN-HOTEL



DAS HAUS IN DER UTZSCHNEIDERSTRASSE 14 hat schon eine Menge erlebt. Vor dem 2. Weltkrieg gehörte es einem stadtbekanntem Kartenspieler, der es allerdings bei ebendiesem verlockte. Im Krieg selbst legt ein Bombentreffer das Haus in Schutt und Asche. Nach dem Wiederaufbau zogen hier nach und nach ein Brotladen, ein Mieder- und ein Schraubengeschäft ein. Später eröffnete im Erdgeschoss das Wirtshaus „Wolnzacher Hopfenperle“, danach eine Pension.

2003 pachtete die Familie Glöckle das Anwesen und sanierte und modernisierte es von Grund auf. Heute ist es ein sehr beliebtes Münchner Stadthotel mit vielen Stammgästen, nur 2 Geh-Minuten vom Viktualienmarkt entfernt. Das Haus bietet insgesamt 26 komfortable Zimmer. Und einen

großen Frühstücks-Raum für das abwechslungsreiche Frühstücksbuffet – selbstverständlich mit frischen Backwaren, Wurst, Käse und Obst vom nahen Viktualienmarkt. 🍷

Übrigens, JOSEPH VON UTZSCHNEIDER war von 1818 bis 1823 Münchens Bürgermeister. Für seine Verdienste wurde der Sohn eines Bauern 1808 geadelt.



## In eigener Sache ..... RED'S MITNAND!

LIEBE GÄSTE, wir werden immer wieder nach unserem WLAN-Paßwort gefragt. Problem: wir haben in unseren Gast-räumen keines – aus Überzeugung. Denn wir möchten, dass sich unsere Gäste miteinander unterhalten, wie es zu einem traditionellen bayerischen Wirtshaus gehört. Und hat Alt-Meister Gerhard Polt nicht recht wenn er fragt: „Braucht's des?!“ 🍷

### VOLLE HÜTTE

Bei unserem Live-Volkstheater im November waren alle 15 Aufführungen restlos ausverkauft. Wiederholung ist geplant!

*Ja do schau her!*

## Aus unserer Küche ..... JETZT HABEN WIR DEN SALAT!

IM WINTER BRAUCHT UNSER KÖRPER VIEL MEHR ENERGIE. Von wegen Sommer-Gericht: Salate haben auch im Winter das gewisse Extra! Vitaminreich-fruchtig, deftig oder leicht, einfach oder raffiniert. Aber auf jeden Fall immer lecker! In unserer Winter-Speisekarte finden Sie die perfekten Energie-Spender.

Unseren Hendlbrust-Salat beispielsweise. Darin sind neben einer schonend gebackenen Hendlbrust bunte Blattsalate von regionalen Gärtnereien, energiereiche Körndl und kaltgerührte Preiselbeeren enthalten. Sie sind voller Vitamin C, Vitamine der B-Gruppe sowie Provitamin A. Zudem enthalten Sie die Mineralstoffe Kalium, Kalzium und Magnesium.

Eine weitere Alternative ist unser Salat mit raffiniert mariniertem Rucola, Walnüssen mit viel Vitamin E und Vitaminen der B-Gruppe, gegrilltem Ziegenfrischkäse als wertvolle Kalzium-, Kalium- und Vitamin-Quelle (D und K) und obendrauf frische Beeren. Ihr Kellner berät Sie gerne! 🍷



Anregungen für Energie-Wintersalate daheim: Linsensalate, Gerstensalate, Salate mit Avocado oder Papaya, Chicorée-Salat, Salat mit Rote Bete, Wirsing-Speck-Salat oder Kartoffel-Sellerie-Salat. Probieren Sie's aus! Einfach googlen!

## Unser Team ..... KEINE EINZEL-KAEMPFERIN



FÜR UNSERE OBERKELLNERIN CHARLOTTE KAEMPFER IST TEAMARBEIT DAS A UND O.

Wirt Michael Glöckle kann sich noch gut erinnern, als Charlotte 2014 ihren 1. Arbeitstag als Aushilfe und „studentische Teilzeitkraft“ im Haderner hatte. „Sie stand damals noch mitten im Studium und musste sich nebenbei etwas dazuverdienen“.

Nun, das ist mittlerweile Geschichte. Heute hat sie ihren Bachelor für Kulturwissenschaft und Linguistik zwar längst in der Tasche. Doch die Gastronomie gefiel ihr von Anfang an so prima, sodass sie spontan ja sagte, als Michael Glöckle ihr 2 Jahre später das Angebot machte, doch Kulturwissenschaft Kulturwissenschaft sein zu lassen und im Haderner als Vollzeit-Servicekraft anzufangen.

Zwei Jahre ist das nun her und Charlotte – in Schwabing geboren und somit ein echtes Münchner Kindl – hat den Schritt nie bereut: „Die vielen Stammgäste, die netten Kolleginnen und Kollegen – mir gefiel's hier von Anfang an“, sagte sie. Und da jeder, der seine Arbeit gerne macht auch richtig gut macht, ist zum 01.12.2018 zur Oberkellnerin aufgestiegen.

Besonders freut sich die passionierte Skifahrerin und Golferin darauf, künftig Stephanie Rollwagen bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen in den Gasträumen und im Saal im 1. OG zur Seite zu stehen. „Ich liebe es, Tische je nach Anlass kreativ zu dekorieren“! Na dann, viel Spaß dabei! 🍷

### MAXIMALER GESCHMACK

Grad jetzt, wenn's draussen zapfig kalt ist, ist unser Augustiner Maximator ein wahrlich erwärmendes Geschmackserlebnis. Mehr noch.

Der süffige, dunkle Doppelbock klösterlichen Ursprungs ist das perfekte Bier für festliche Anlässe in der kühleren Jahreszeit.

Bis März schenken wir ihn aus der Flasche in den Steinkrug aus, dann aus dem Fassl (solange Vorrat reicht).

Danach hat der Maximator wieder Schonzeit bis Herbst. 🍷

