



HADERNER GESCHICHTE IM GUARDINI90 Kurt Eisners Haderner Zeit vor 100 Jahren – so der Titel einer umfangreichen Ausstellung, die der Haderner Geschichtsverein e.V. noch bis Ende November zeigt. Sie informiert über einen wichtigen Teil Münchner Geschichte: die letzten Monate des 1. Weltkriegs in Hadern, die friedliche Gründung des Freistaats Bayern, über Kurt Eisner, der lange in Hadern in der neuen Villenkolonie gelebt hatte, als ersten Ministerpräsidenten Bayerns und über den rechten Terror nach Eisners Ermordung im Februar 1919.

Öffnungszeiten des Ausstellungsortes Guardini90: Mo bis Sa von 10 bis 12 Uhr, Di und Do von 17 bis 19 Uhr. Der Eintritt ist frei. ☺

HAPPY BIRTHDAY, BLUMENAU! Selbstgebaute Häuser, schlichtes Leben und der schreckliche Zweite Weltkrieg: 90 Jahre Geschichte hat die Siedlung Blumenau am nördlichen Rand Haderns. Die Herkunft des Namens "Blumenau" blieb trotz Nachforschungen in den Archiven und Dokumenten privater Anwohner bis heute ungeklärt. Bereits in den ältesten gefundenen Dokumenten von 1927, als die ersten Siedler in der Blumenau ihre Häuser selbst bauten, steht der Name. Von Anfang der 60er Jahre an und durch Maßnahmen für Olympia 1972 verbesserte sich dann die Infrastruktur stark zur heutigen modernen Wohnsiedlung mit Ein- und Mehrparteienhäusern. ☺

Haderner Geschenkideen

GESCHMACKVOLL SCHENKEN



Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute (Geschenk) ist so nah? Unsere Bier-Zeichen sind der Hit für Augustiner-Freunde! Jedes ist 1/2 l Helles wert und kostet EUR 3,70. Genießen und sparen: Wer gleich 10 kauft bekommt 11 Stück!

Und gleich noch eine geschmackige Geschenk-Idee, nicht nur für Weihnachten: der Haderner-Gutschein. Er ist jederzeit für Speis und Trank einlösbar.



Gutscheine (Wert frei wählbar) und Bier-Zeichen können Sie direkt bei Ihrem Kellner bestellen. ☺



Bayrisch Dolmetscher

Lofel

Wadenbedeckender, gestrickter Baumwoll-Stutz für Männer und Frauen, auch Beinhösl genannt. Im 19. Jhd. die preisgünstige Schuh-Alternative zum Schutz gegen Kälte. Zu Lofel geht man barfuß, egal ob mit oder ohne Schuh.

KOMMEN SIE INS HADERNER!

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

- > KOCH
- > SERVICE-MITARBEITER
- > 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
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



Auch gerne zum Mitnehmen!

Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

Der November/Dezember 2018
haderner

2013-2018
5 Jahre Haderner Augustiner

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

LIEBE GÄSTE,
Rund um Weihnachten und Silvester haben wir geänderte Öffnungszeiten:

24.12.	geschlossen
25./26.12.*	10.00-23.00 Uhr geöffnet
31.12.*	bis 22.00 Uhr geöffnet
01.01.2019	ab 17.00 Uhr geöffnet
* Warme Küche	bis 21.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

DAS IST DEMNÄCHST BEI UNS LOS

Freitag, 09.11. - Samstag, 24.11.



Live-Komödie im Saal:
„Da Grantluaba“
des Landstorfer Ensembles

Frohe Weihnachten!



Bequemer geht's nicht:
Ihr Weihnachtessen oder Ihre Weihnachtsfeier im Haderner. Von uns alles perfekt organisiert. Jetzt Wunschtermin reservieren!

Erwärmende Kreationen



Leckere Eintöpfe, feine Suppen, Tafelspitz, Wild etc.:
Unsere Winter-Speisekarte ist da!

www.facebook.de/haderner-augustiner

Live-Komödie

„DA GRANTLUABA“ KOMMT!



SPIELTERMINE

Fr. 09.11., 20.00 Uhr
Sa. 10.11., 20.00 Uhr
So. 11.11., 14.00 Uhr und 20.00 Uhr
Di. 13.11., 20.00 Uhr
Mi. 14.11., 20.00 Uhr
Do. 15.11., 20.00 Uhr
Fr. 16.11., 20.00 Uhr
Sa. 17.11., 20.00 Uhr
So. 18.11., 14.00 Uhr und 20.00 Uhr
Mi. 21.11., 20.00 Uhr
Do. 22.11., 20.00 Uhr
Fr. 23.11., 20.00 Uhr
Sa. 24.11., 20.00 Uhr

Mal ehrlich, wissen Sie, was ein „Schleißenscheid“ ist? Nein? Dann dürfen Sie auf keinen Fall eine der 15 Aufführungen des Landstorfer Ensembles im Haderner verpassen, die im November in unserem Saal im 1. OG über die Bühne gehen.

ZUR AUFKLÄRUNG: Ein Schleißenscheid ist ein einfaches Sprachspiel für Gruppen. Ein scheinbar einfacher Satz (Zungenbrecher) muss im Kreis von jeder Person nachgesprochen werden.

In der Komödie selbst heißt das dann so: „Dies ist ein Scheid, ein Schleißenscheid, ein wohlgeschlissenes Schleißenscheid, von der Frau Weise aus Meisen. Und sie lässt Euch sagen, sie wär so frei, dass sie die beste Scheidschleißerin sei.“

In der bayerischen Komödie in drei Akten treten insgesamt 10 Darsteller unter teils illustren Namen auf, z.B. der Suderer Jakob als der Grantluaba, der Dimpflmayer Franz-Josef, die Tafelböck Cecilia oder der Bratschießer Bartholomäus. Für prächtige Unterhaltung mit einer gehörigen Portion bayerischem Humor ist also gesorgt!

Einlass ist jeweils zwei Stunden vorher. Karten für 21,- Euro inkl. Gebühren erhalten Sie täglich telefonisch unter 089/89 220 502 sowie online unter www.landstorferensemble.de.

Mit diesen historischen Worten wurde vor 100 Jahren der Grundstein des Scheidlinger Vereins gelegt und nun laufen im Bürgermeisterrat die Planungen für das Jubiläum auf Hochtouren. Doch Selbstherrlichkeiten, Intrigen, Liebeleien, Spezwirtschaften und viel „Mia-san-mia-Politik“ bringen das Vorhaben an den Rand des Scheiterns.“

Für die Aufführungen wird in unserem Saal eine eigene Bühne errichtet. Vor dem Stück werden Sie im Theatersaal bis 30 Minuten vor Spielbeginn bewirtet – im Haderner haben wir im 1. OG ja eine eigene Schänke. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem „Grantluaba“! ☺

GRÜSS GOTT!



Haben Sie nicht auch das Gefühl, das Jahr sei doch noch garnicht so alt – und jetzt neigt es sich schon dem Ende zu? Petrus hat es wettertechnisch gut mit uns gemeint, sodaß wir unseren Wirtsgarten von April bis Ende Oktober öffnen konnten. Doch die kalte Jahreszeit holt uns unweigerlich ein und unsere Küche hat bereits auf Winter-Speisekarte umgeschaltet. Lassen Sie sich überraschen, welche Schmankerl sie für Sie bereithält. Besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen die Aufführungen des Landstorfer Ensembles in unserem Saal mit seiner Uraufführung des „Grantluaba“. Da ist Spaß und Kurzweil garantiert! Wir bedanken uns für Ihre Treue in diesem Jahr und wünschen Ihnen eine schöne Advents- und Weihnachtszeit.

Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

OFFENES WIRTSHAUS

Seit unserer Eröffnung im Juni 2013 hatten wir bis heute lediglich an 5 Tagen geschlossen. Sprichwörtlich immer für Sie da!

Ja do schau her!

Weihnachtsfeiern

STRESSFREI WEIHNACHTEN FEIERN – DAS GEHT!

UNSERE GEMÜTLICHEN GASTSTUBEN und unser Veranstaltungssaal im 1. Stock mit eigener Schänke sind mit Christbaum, Adventskranz, viel Kerzenschein und noch viel mehr liebevollen Details wie geschaffen für eine passende Weihnachtsstimmung. Egal, ob Sie mit 8 Personen feiern oder mit 120 Personen.

Festliche Tisch- und Raum-Deko, perfekte Menü-Auswahl, perfekte Wein-Begleiter... wir organisieren alles für Sie, Sie brauchen sich um nichts zu kümmern.

Stephanie Rollwagen stellt Ihnen gerne unsere Bankett-Mappe vor und berät Sie ganz individuell!



Unser Team

ÜBERHAUPT KEIN BÜRO-TYP

SEIT FAST 2 JAHREN kümmert sich unser Service-Mitarbeiter Sebastian Schröder um das Wohl unserer hungrigen und durstigen Gäste. Zeit für ein Interview.

Sebastian, seit Januar 2017 arbeitest im Haderner-Service. Wie kam's dazu?

Ganz einfach. Ein Freund gab mir den Tip, dass der Haderner gerade Service-Mitarbeiter sucht. Dann hab ich mich dort vorgestellt und nach 5 Minuten war die Sache geritzt.

Und wo hast Du vorher gearbeitet?

Vanilla Lounge, SugarShack – ich hab auch als Lehrling schon immer nebenbei in Lokalen als Barkeeper und Kellner gejobbt. Fest angestellt war ich zuletzt 2 Jahre im Paulaner Brauhaus am Kapuzinerplatz. Aber gelernt hab ich eigentlich etwas ganz anderes.

Mach's nicht so spannend...

Ich bin Versicherungskaufmann. Nach der Lehre hab ich aber schnell gemerkt, dass ich nicht die nächsten 30 Jahre in einem Büro sitzen wollte. Da mir das kellnern und der Kontakt mit vielen Menschen schon immer super gefallen hatten, hab ich dann nach kurzer Überlegung umgesattelt.

Dann hast ja jetzt quasi Deinen Traum-Job.

In gewisser Weise, ja. Im Haderner gefällt's mir supergut. Nettes Team, nette Gäste, viele Stammgäste, mit denen man sich auch mal privat austauscht... Und die Chefs sind auch ganz ok (lacht).



Wie sieht Deine Freizeit aus?

Im Winter gibt's für mich nur eines: skifahren, so oft es geht. Im Sommer haben wir im meist vollen Haderner viel zu tun, da ist die Freizeit begrenzt. Aber mit Freunden grillen, in einen anderen Biergarten als den Haderner gehen (lacht), draussen an der frischen Luft sein, das taugt mir.

„VIELEN DANK für Ihren Besuch im Glöckle Wirt auf der Wiesn 2018!“



Unser Brot

BROTAL GUT



IMMER WIEDER werden wir von Gästen gefragt, woher wir denn unser leckeres Bauernbrot beziehen. Hier die Auflösung: es kommt von der Brotmanufaktur Schmidt in München.

Die Wurzeln der Brotmanufaktur Schmidt reichen bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts zurück. Großtante Maria Schmidt pachtete nach dem 2. Weltkrieg das heutige Stammhaus in der Steinstraße, in dem schon seit 1700 gebacken wurde. Hier in Haidhausen entwickelte sich das Familienunternehmen Schmidt, das die alten überlieferten Rezepte bis heute lebendig hält, und dies schon in der 5. Generation.

Der köstliche Duft von frischem Brot, das Aroma von Kümmel und Koriander, Anis und Zimt...Erinnerungen an Omas Backkünste werden wach, wenn man die große, moderne Backstube in der Neumarkter Straße betritt. Mit handwerklichem Können und ökologischem Verständnis entstehen hier einzigartige Geschmackserlebnisse für die Sinne – täglich frisch. Darunter natürlich auch das „Bauern-Baguette“, das unsere Gäste im Haderner so schätzen.

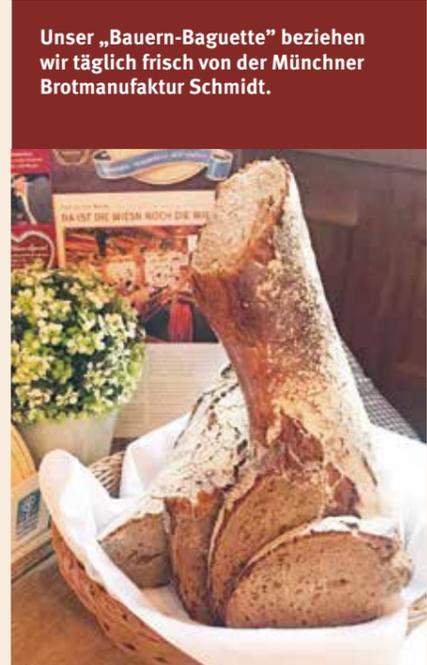
Nur hochwertige regionale Zutaten

Das Mehl aus regionalem Getreide von der Weissmühle in Bruckmühl, die Eier von auf dem Hof freilaufenden Hühnern der Bäuerin Herzog aus Schwindegg, der naturbelassene, kalt geschleuderte Honig aus dem bayerischen Kleinhöhenrain – die Brotmanufaktur verwendet nur hochwertigste Zutaten. Besonders hervorzuheben ist dabei das ELISA-Wasser, das mineralisch angereichert wird und die für's Brot elementare Hefe aktiver und die Teige schöner werden läßt.

Brot-Sommelière Sonja Laböck: „Brot ist mein Leben und meine Leidenschaft. Es gibt aus meiner Sicht keine schönere Arbeit als den Beruf des Bäckers.“ Man schmeckt's!



Sonja Laböck betreibt mit ihrem Mann Markus Schmidt die Brotmanufaktur Schmidt. Als erste deutsche Brot-Sommelière, ausgebildet an der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim, hat sie sich intensiv mit dem gesundheitlichen Wert von Brot beschäftigt. Insgesamt 10 Geschäfte betreiben die beiden mittlerweile in München – denn Qualität hat immer Konjunktur.



Unser „Bauern-Baguette“ beziehen wir täglich frisch von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt.

Aus unserer Küche

JETZT WIRD'S HERZHAFT

UNSERE WINTER-SPEISEKARTE IST DA! Sommer und Biergarten adé, jetzt rücken wir wieder drinnen mehr zusammen. Unsere Geschmacksnerven schalten wir nun jahreszeitengerecht um auf: herzhaft und stärkend. Braten, Tafelspitz, Gesottenes, zartes Geflügel, feine Wildgerichte, vitaminreiches Wintergemüse, wärmende Suppen und Eintöpfe... werfen Sie einen oder gleich mehrere Blicke in unsere neue, abwechslungsreiche Winter-Speisekarte und lassen Sie sich überraschen, welche Kreationen unser Küchen-Team sich hat einfallen lassen.

Gleichzeitig lohnt auch immer ein Blick in unsere Wochen-Mittagskarte. Jeden Montag stellen wir die Vorausschau auf unsere Internetseite www.haderner-augustiner.de und in unserem Facebook-Account online. Ein knackiger Herbstsalat, Reisgerichte, Gulasch, gefüllte Paprika oder gröste Knödel für nur € 6,90 – Genießerherz, was willst Du mehr?

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

