



UMSTRITTENE KLINIK-PLÄNE Das Klinikum Großhadern muss modernisiert werden. Das Bettenhaus ist nicht sanierbar, u.a. müssen ein neues Diagnostik- und Onkologie-Zentrum sowie 2 Verwaltungsbauten her. Laut Klinikum ist ein 6-stöckiges Parkhaus mit 1.700 Parkplätzen, das durchaus eine Beeinträchtigung der Nachbarn darstelle, notwendig, damit Besucher und Personal nicht in den Anwohnerstraßen parken. Bei einer Bürgerversammlung besonders umstritten: der geplante Hubschrauberlandeplatz. Das Klinikum schätzt, dass künftig allein nachts etwa 55 Landungen im Jahr auf dem Dach erfolgen. Die Bürgerinitiative Großhadern sagt klipp und klar: „Der Dachlandeplatz schafft keine gute Patientenversorgung.“ Die Anlieferung bringe fast keine Zeitersparnis, die neue Flugroute führe teils über die Bebauung. 📍

BLUMENREICHE FÜHRUNG Wer sich schon immer gewundert hat, warum im Westpark einige Asia-Gärten stehen, der bekommt am Sonntag, den 26. Mai Aufklärung. Dann nämlich führt Tanja Sixt, die 1. Vorsitzende des Gartenbauvereins München-Großhadern e.V. durch die dortigen Gärten. Teilnehmen kann jeder. Treffpunkt ist um 15.00 Uhr am Eingang Pressburger Straße (Gebühr 7 EUR, Vereins-Mitglieder frei). **Weitere Infos unter: www.gartenbauverein-grosshadern.de** 📍

In eigener Sache

WERTVOLLER HELFER

IN JEDER AUSGABE DES „HADERNER“ steht hier beim Impressum das Logo des Bayerischen Hotel- und Gaststätten-Verbandes. Nur, wer ist das eigentlich?



Bürokratisch gesagt: Der BHG ist der Unternehmer- und Wirtschaftsverband der gesamten Hotellerie und Gastronomie in Bayern und nimmt dessen Interessen wahr. Klingt nüchtern, aber in der Praxis jedoch ist er fast täglich wichtig. Er unterstützt uns

Gastronomen u.a. im Vertrags- und Rechtswesen, erarbeitet für uns Energie- und Umweltkonzepte, übernimmt Betriebsberatungen, fördert die Regionalität, baut die Beziehungen zw. Landwirtschaft und Gastronomie aus (www.wirt-sucht-bauer.de), führt Qualitäts-Management-Klassifizierungen wie „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ durch, startet Image- und Nachwuchs-Kampagnen wie z.B. „Zukunft für das bayerische Gastgewerbe“, u.v.a.m.

Da sind viele wichtige Aufgaben dabei. Deshalb sind wir Mitglied seit Eröffnung des Haderner Augustiner 2013. 📍

ZUKUNFTSBRANCHE GASTRONOMIE!

Sie schätzen Team-Arbeit, ein cooles Betriebsklima und viel Freizeit, wenn andere arbeiten müssen? Dann sind Sie genau die richtige Verstärkung für uns!

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



- **KOCH**
- **SERVICE-MITARBEITER**
- **SCHANKKELLNER**
- **KÜCHENHILFE**

Festanstellung oder 450,- € Basis

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an gloeckle@haderner-augustiner.de – denn gute Chancen sollte man nutzen!



Bayrisch Dolmetscher

Sakradi

Bayerischer Fluch der etwas harmloseren Art und Ausruf der Empörung oder Verärgierung. Überbleibsel aus der napoleonischen Zeit, stammt von „sacre dieu!“ (deutsch: Herrgott) ab.



WIR SIND MITGLIED



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

April - Juni
Genießen Sie die Spargelzeit im Haderner!



Seit Mai
Wir „schalten“ um auf die Sommer-Speisekarte

Freitag 29.05.
Stehfassl-Fest zur Biergarten-Eröffnung mit Hellem aus dem Holzfassl, Grill, Musik u.a.m.



09./10.06.
Ihr schönes Pfingstfest im Haderner – bitte zeitig reservieren!



Freitag, 28.06. ab 18.00 Uhr
Haderner-Sommerfest im Biergarten mit „Flat Out“ live!



www.facebook.de/haderner-augustiner

Auch gerne zum Mitnehmen!

Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

Der Haderner Mai/Juni 2019

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

Unsere Partner

MIT LAIB UND SEELE



Wir im Haderner Augustiner achten sehr auf die Regionalität unserer benötigten Zutaten. Die Obermooser Bio-Hofkäserei aus Irschenberg ist das perfekte Beispiel – und das seit Jahren.

ten veredelt. Die Nachfrage bei den Verbrauchern stieg und stieg. „Der Endverbraucher schätzt vermehrt die hervorragende und ehrliche Qualität einheimischer Produkte und ist auch bereit, dafür einen etwas höheren Preis zu bezahlen“, so Grundbacher.



2007 wurde eine hofeigene Käserei auf dem bäuerlichen Gut gebaut und in Betrieb genommen. Zeitgleich stellte der Betrieb auf ökologische Wirtschaftsweise um und ist seitdem als „Naturland“-Betrieb zertifiziert.



Feines Sortiment von hart bis weich

Die Spezialitäten der Obermooser Bio-Hofkäserei reichen heute von mildgereiftem Camembär bis zu würzigem, Schnittkäse. Alle Sorten sind naturbelassene Vollmilchprodukte (Fett i. Tr. mind. 50%) und werden vom Rohstoff bis zur Verarbeitung achtsam von Hand hergestellt. So entsteht hohe Qualität, die unsere Gäste im Haderner tagtäglich genießen: Obermooser Hofkäse, Obermooser Brie, würziger Oberlandler, Körndllaib mit Bockshornklee, Hirtenkäse Kräuter und Bruschetta und der Obermooser Camembär. 📍

Die Bio-Hofkäserei war früher ein reiner Milchviehbetrieb. Doch vor ca. 15 Jahren entschlossen sich die Inhaber Josefa und Sepp Grundbacher, eine kleine Menge ihrer Milch von der bekannten Kaserin Vevi Fischer zu eigenem Käse verarbeiten zu lassen.

Die Basis war ideal. Denn gleichzeitig verzichteten sie auf der Weide auf Kunstdünger und chemische Pflanzenschutzmittel und begannen man mit dem Einsatz von „effektiven Mikroorganismen“. Sie beeinflussen das Bodenleben und die Tiergesundheit positiv und sind frei von chemischen und genveränderten Inhaltsstoffen.

Dank diverser Käserlehrgänge und der intensiven Zusammenarbeit mit Vevi Fischer erlernten die Grundbachers schnell das nötige handwerkliche Know-how. Von da an ging's käse-technisch steil bergauf. In den Folgejahren wurden stetig steigende Mengen von einer mobilen Käserei zu weiteren Käsesor-



GRÜSS GOTT!



Ostern ist schon vorbei, Pfingsten naht... das Jahr 2019 hat bereits ziemlich Fahrt aufgenommen. Nun geht's mit Volldampf Richtung Sommer. Die Winter-Speisekarte haben wir weggesperrt und gegen die leichte Sommer-Karte ausgetauscht. Hierin steht natürlich vieles ganz im Zeichen der Spargel-Saison, auf die sich unser Küchen-Chef Daniel Vogt immer ganz besonders freut. Werfen's gleich einen Blick hinein! Unseren Biergarten machen wir nun startklar, wir eröffnen ihn offiziell mit einer Stehfassl-Feier und Musik am 29. Mai. Da müssen Sie unbedingt dabei sein, finden Sie nicht auch?

Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

Aus unserer Speisekarte PERFEKTE STANGERL



DIE SPARGELSAISON LÄUFT BEREITS AUF VOLLEN TOUREN – UND HEUER IST DER GESCHMACK NOCH BESSER. Anfang April hat der feine bayerische Spargel – und nur solcher findet Einlass in das Reich unseres Küchenchefs Daniel Vogt – dank hohen Temperaturen einen Schnellstart hingelegt, doch Ende April/Anfang Mai fiel das Thermometer wieder, was den Spargelwuchs etwas verlangsamte. Und was lange währt wurde endlich gut! Wechselhaftes Wetter bringt nämlich das Beste im Spargel zum Vorschein: ein feines Aroma und eine herrliche Konsistenz. Die Qualität des Spargels ist dank eher durchwachsenem Wetter in diesem Jahr besonders hoch.

Echte Vitaminbomben



„Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, „essbares Elfenbein“ – so groß ist die Faszination, die Spargel auf viele Feinschmecker ausübt.

Kein Wunder. Deutscher Spargel ist reich an Mineralstoffen wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Eisen, Kupfer und Zink. Außerdem enthält er die Vitamine A, B1, B2, C und E. Er ist nahezu fettfrei. 100 Gramm Spargel haben nur 13 Kalorien. Beim Spargel-Schlemmen Vitamine und Nährstoffe tanken – besser geht's nicht!

Letzter Stich-Tag: 23. Juni

Noch bis zum 24. Juni, dem Johannistag, ist Spargelzeit, bis dahin wird er täglich frisch geliefert. Danach ist er im wahrsten Sinne des Wortes gegessen. Selbstverständlich gibt's bei uns im Haderner Augustiner bis dahin nur die schmackhaften echten bayerischen Stangerl.

Wir servieren Ihnen die feinsten Spargelgerichte stets frisch und köstlich zubereitet: schonend gekocht oder überbacken, feine Spargelsuppe, knackiger Spargel-Salat, Spargel in der Pfannkuchen-Hülle, mit Bärlauch-Hollandaise, Spargel mit Schinken oder Wiener Schnitzel... wir präsentieren Ihnen die ganze Bandbreite traditioneller Spargelgerichte. 🍷

Veranstaltungen A MORDS-GAUDI WAR'S

EIN ECHT BOARISCH-GRIABIGEN ABEND hatten rund 100 Zuschauer in unserem fast ausverkauften Saal, als der Schauspieler Winfried Frey Mitte April sein Kabarett „Weißblau & heiter“ fast 2 Stunden lang zum Besten gab. Zudem spielten seine Partner, die „4 Hinterberger Musikanten“ zünftig auf und sorgten für die perfekte musikalische Untermauerung. Vielen Dank für Ihren Besuch! 🍷

AUCH KÜNFTIG gibt's in unserem Saal Theater-Aufführungen, Kabarett, Musikabende o.ä.. Bitte beachten Sie unsere Internet- und Facebook-Seite sowie unsere Aushänge im Wirtshaus!



Aus unserem Wirtshaus VORBILDLICH UMWELTFREUNDLICH

IM APRIL BEKAMEN WIR ENDLICH UNSERE ÖKOPROFIT-URKUNDE 2018 VERLIEHEN. Das kommunale Programm Ökoprofit bietet innovative Lösungen für betriebliches Umweltmanagement und Wissen rund um eine nachhaltige Unternehmensführung. Erstens senkt es im Betrieb den Verbrauch von Energie und Rohstoffen, spart also Kosten. Zweitens verbessert Ökoprofit die Wettbewerbsfähigkeit und das Image unseres Betriebes. Und drittens motiviert das Programm unser Team, sich aktiv für den Umweltschutz einzusetzen.

In den zurückliegenden 20 Jahren haben die teilnehmenden Münchner Firmen insgesamt...

- 7 Mio. Tonnen weniger CO2-Produktion
- 5 Terrawattstunden weniger Stromverbrauch
- 5 Terrawattstunden Wärme eingespart
- 880 Mio. Kilowattstunden weniger Kraftstoff verbraucht
- über 1 Mio. Tonnen Abfall vermieden
- 22 Kubikmeter Wasser eingespart.

Wir vom Haderner Augustiner wurden ausgezeichnet für unseren steten Austausch ineffizienter Geräte, für unsere internen Mitarbeiterschulungen bzgl. Energie- und Ressourceneinsparungen und weil wir nur regionale Lieferanten mit umweltfreundlichen Mehrweggebinden haben. 🍷



WER HAT'S ERFUNDEN?

... das alkoholfreie Bier? Clausthaler? Falsch! Die Berliner Engelhardt-Brauerei in der ehem. DDR stellte 1972 das erste Alkoholfreie vor. Sie nannte es „Aubi“ (Autofahrbier).

Ja do schau her!

Unser Team MIT LEIDENSCHAFT DABEI



IN SEINEN MITTLERWEILE 20 JAHREN in der Gastronomie hat unser Service-Mitarbeiter Michael Gerlach schon ein paar Lokale kennengelernt. Doch der Haderner Augustiner ist einfach „sein“ Wirtshaus. Vier Jahre arbeitet er hier mittlerweile. „Mir ist eine angenehme, freundschaftliche Atmosphäre sehr wichtig. Und im Haderner passt da einfach alles“. Dazu zählt er nicht nur das Kollegen-Team, sondern vor allem die Gäste. Die Großhaderner seien immer freundlich und angenehm.

Der waschechte Münchner hat eigentlich einen Handwerksberuf erlernt, doch der machte ihm irgendwann keinen rechten Spaß mehr. Nebenbei jobbte er in diversen Gaststätten,

bis er den Schlosser an den Nagel hing und in die Gastronomie übersiedelte. Nach einigen Stationen startete er 2015 bei uns im Haderner.

Was macht für ihn ein gutes Wirtshaus aus? „Der Gesamt-Mix muß passen: ein gemütliches Wirtshaus, gutes Bier, eine prima Küche und kompetenter Service. Wenn das stimmt, hast Du immer tolle Gäste. Im Haderner ist das der Fall.“

Gut essen und trinken möchte der Hobby-Taucher auch in seiner Freizeit, hier probiert er gerne neue Lokale aus. „Man lernt schließlich immer dazu“, so Michael. Recht hat er. 🍷