

Nachrichten aus unserem Viertel



AN DIE SCHAUFEL – FERTIG – LOS! Der erste Schnee kommt bestimmt! Daher erinnert die Stadtverwaltung alle Haderner Hausbesitzer und -mieter an die sog. Schneeräumpflicht, damit der Gehweg vor'm Haus nicht zu einer Rutschbahn wird. Sie müssen den Gehweg vor dem eigenen Grundstück von Eis und Schnee befreien. Der geräumte Teil des Gehweges muss dabei so breit sein, dass zwei Menschen nebeneinander gehen können. Die Schneeräumpflicht gilt an allen Tagen der Woche, also auch am Wochenende: von Montag bis Samstag muss der Gehweg von sieben Uhr früh bis zwanzig Uhr abends geräumt sein, auch wenn es zwischendurch wieder schneit. Am Sonntag gilt die Zeit von acht Uhr morgens bis zwanzig Uhr abends, wo der Gehweg gefahrlos betreten werden kann. Positiv: dank des körperlichen Einsatzes beim Schneeräumen ist man an der frischen Luft und hält sich körperlich fit. ☺

SCHATZTRUHE GROSSHADERN Zum nächsten Arbeitstreffen lädt der Geschichtsverein Hadern e.V. seine Mitglieder. Da noch längst nicht alle Schätze aus der langen Historie des Stadtteils gehoben sind organisiert der 2010 gegründete Verein regelmäßig Veranstaltungen zur Haderner Geschichte. Der nächste Workshop findet am Dienstag, den 14.11.2017 von 19.00 bis 21.00 Uhr in der VHS Guardinistraße 90 statt. Auch alle interessierten Haderner und Gäste sind willkommen. Infos gibt es auch unter www.geschichtsverein-hadern.de. ☺

ENTSPANNTER EINKAUF Der Haderner Wochenmarkt in der Heilghofstraße 1-11 erfreut sich weiter großer Beliebtheit. Hier gibt es immer mittwochs 13.00 - 18.00 Uhr (außer Allerheiligen) alles für die schmackhafte und gesunde Ernährung: Bio-Gemüse, Früchte, italienische Feinkost, Käse, Fleisch, Brot und Backwaren. Und nach dem Einkauf gleich ins nahe Haderner Augustiner auf eine Halbe Bier und eine Brotzeit – was gibt's schöneres? ☺

GESCHENKGUTSCHEIN
 haderner
 DAS STADTEIL WIRTSCHAUS FÜR DIE GANZE FAMILIE MIT SAAL UND BIERGARTEN IM WERT VON EURO 25,00

Haderner Geschenkkideen

„GESCHMACKVOLLES“ FÜR DEN GABENTISCH

Falls Ihnen noch ein passendes Geschenk für Weihnachten fehlt: wir haben etwas, das jedem gefällt – ein Gutschein für den Haderner Augustiner. Er ist jederzeit sowohl für Speis als auch für Trank einlösbar.

Gerne gesehen unter'm Christbaum sind auch unsere Bier-Zeichen. Wer gleich 10 kauft bekommt 11 Stück!



Geschenk-Gutscheine und Bier-Zeichen können Sie direkt bei Ihrem Kellner bestellen. ☺

Unsere Partner.....

HOCH DIE TASSEN!

KAFFEE IN VOLLENDUNG, Feinstes aus der Teemanufaktur – das Haus Dallmayr steht für absolute Spitzenqualität. Und die können auch unsere Gäste im Haderner genießen. Die Firma Dallmayr beliefert uns seit der ersten Stunde 2013 an mit Café Crème, Espresso Classico, Tee-Pyramiden und mit Trinkschokolade. Besonders beliebt: der Café Crème und der Espresso Classico. Kein Wunder, denn der Dallmayr Café Crème ist aromatisch rund, natürlich mild und eine perfekt aufeinander abgestimmte Mischung feinsten Hochlandkaffees. Der intensive, vollmundige und aromatische Espresso Classico ist besonders lange und behutsam geröstet. Und gerade jetzt in der kalten Jahreszeit sind Dallmayr-Tees ein wohlthuender Genuss. ☺



DAS IST DEMNÄCHST BEI UNS LOS:

Winter-Speisekarte ist da!



Genießen Sie unsere neuesten Kreationen für die kalte Jahreszeit!

Weihnachtsfeiern im Haderner



Für privat und Firmen, immer perfekt organisiert. Reservieren Sie einfach jetzt schon Ihren Wunschtermin.

Gans lecker:
Ihr feines Weihnachtsessen im Haderner



Von 2 bis 20 Personen. Wir beraten Sie gerne!

LIEBE GÄSTE,
an Weihnachten und zum Jahreswechsel haben wir geänderte Öffnungszeiten:
24.12.: geschlossen
25./26.12.*: 10.00-24.00 Uhr geöffnet
31.12.*: ab 22.00 Uhr geschlossen
***Warme Küche bis 21.00 Uhr**
01.01.2018: ab 17.00 Uhr geöffnet

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Auch gerne zum Mitnehmen!

Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

Der November/Dezember 2017
haderner

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

GRÜSS GOTT!

„Ja, ist denn heut schon Weihnachten?“
 Noch nicht ganz, liebe Gäste, aber bald! Wenn Sie die Feiertage heuer ganz entspannt genießen und den Kochlöffel nicht in die Hand nehmen möchten, gestalten wir gerne Ihre kleine oder große Weihnachtsfeier, ganz nach Ihren Wünschen. Und auch für Firmen haben wir noch Termine frei. Sprechen Sie uns einfach darauf an. Wir wünschen Ihnen eine schöne Advents- und Weihnachtszeit!



Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

Großhaderner Feuerwehr

VON WEGEN „STADE ZEIT“



„Mama, der Weihnachtsbaum brennt!“ – das kann man so oder so interpretieren. Wenn er tatsächlich in Flammen steht, gibt's nur noch eines: die 112 wählen...

VERKEHRsunfälle, Rauch- und Brandalarm, Fahrzeug-, Zimmer- und Haus- und Flächenbrände, Evakuierungen, über die Straße liegende Bäume z.B. nach Unwettern, vollgelaufene Keller, technische Hilfeleistung...

Unterstützung der Kollegen in anderen Stadtteilen... die Aufgaben der Freiwilligen Feuerwehr München, Abteilung Großhadern sind enorm. Und wenn's mal nicht im wahrsten Sinne des Wortes brennt, dann stehen Instand- »» Fortsetzung auf Seite 2



KOMMEN SIE INS HADERNER!

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

› **JUNGKOCH / KOCH**
 › **SCHANKKELLNER**

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

WIR SIND MITGLIED



Bayrisch Dolmetscher
Haferschua
 Er wurde 1803 aus dem damaligen Jägerschuh entwickelt. Jäger entwickelten ihn genau nach dem Huf der Gamsen, den Alpen-Kletterkünstlern. Damit nix scheuert, schnitt man die Knöchelpartien tiefer aus. Der Name „Haferschuh“ entstand später durch englische Touristen, die so begeistert gewesen waren von der halbhohen Stiefel-Alternative, dass sie ihn „half shoe“ nannten.

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

Fortsetzung von Seite 1 >>>

haltung und Wartungsarbeiten am Equipment auf der Tagesordnung. Öffentlichkeitsarbeit wie z.B. Tage der Offenen Tür runden das Tätigkeitsprofil ab. Da verwundert es nicht, daß die Großhaderner Feuerwehr vom 01.01. - 01.10.2017 zu insgesamt 126 Einsätzen ausrücken mußte. Den ersten Alarm gab's noch in der Silvesternacht um 00.16 Uhr, als in der Gardinistraße ein Zeitungsständer in Flammen stand. Mutmaßlich ein Raketentreffer. Den nicht nur temperaturtechnisch heißesten Tag erlebten die unermüden Feuerwehrmänner am 18. August, als insgesamt 5 Notrufe eintrafen. Schuld war ein schweres Unwetter über der Stadt und viele entwurzelte Bäume lagen quer über der Straße und Keller liefen voll Wasser. Atempause für Mann und Material Fehlanzeige!

Gerätehaus im früheren Rathaus

Die Haderner Feuerwehr feiert heuer 125-jähriges Jubiläum. Unter dem „Allerhöchsten Protektorat Seiner Königlichen Hoheit des Prinzregenten Luitpold von Bayern“ wurde sie am 08.09.1892 beim Bayerischen Landesfeuerwehrverband angemeldet. Die Mitgliederzahl damals: „9 Steiger, 27 Spritzenmänner, 6 Ordnungsmänner, 6 Zeugwarte und 2 Signalisten, zusammen 50 Mann und 10 passive Mitglieder“. Dass man im Stande



Stichwort brennende Kerzen und Silvesterraketen: rund um Weihnachten und Neujahr ist das Team der Freiwilligen Feuerwehr Großhadern besonders gefragt.

war ordentlich zu „löschen“, zeigt folgender Eintrag in ein Kassenbuch aus dieser Zeit: „6. Mai 1893: anlässlich des Brandes in Laim für Bier und Brot ausgegeben: 10,40 Reichsmark“. 1929 wurde dann die erste Motorspritze angeschafft. Sie hatte eine beachtliche Förderleistung von 800 bis 1.000 l pro Minute, bei einer Förderhöhe von 60 m.

Im Gebäude Würmtalstraße 126, schräg gegenüber vom Haderner Augustiner, befindet sich heute das Gerätehaus. Früher war dies das Rathaus Großhaderns. Hier sind die drei eigenen Feuerwehrfahrzeuge untergebracht: ein Hilfeleistungslöschfahrzeug, ein Tanklöschfahrzeug mit 2.400 l Wassertank und ein Mehrzweckfahrzeug für den Transport von Mannschaften und Geräten. Zudem

finden sich hier technische Geräte zur Brandbekämpfung, für technische Hilfeleistungen und medizinische Ausstattungen. Ein 1985 gegründeter Förderverein unterstützt die Feuerwehr bei der Anschaffung weiterer wichtiger und oft lebensrettender Ausstattung.

Weitere Infos über die Freiwillige Feuerwehr München, Abteilung Großhadern: www.ffgr.de und eMail kontakt@ffgr.de. Auf der Webseite gibt es wertvolle Tipps zur Brandvermeidung inkl. Downloadmöglichkeit für diverse Info-Blätter (z.B. richtiges Verhalten bei Gasgeruch im Gebäude, erhöhte Brandgefahr zur Weihnachtszeit, Maßnahmen bei Herz-Kreislauf-Stillstand u.v.m.).

Unser Kellner Aleks Baralic im Interview

EIN ECHTER HADERNER

quirlige Betriebsamkeit einer Gastro-Küche schon immer fasziniert.

Dann bist Du also Koch geworden?

Nein, ich erlernte einen anderen schönen Beruf: Konditor. Meine Ausbildung habe ich gleich hier in der Nähe im Café Riehl gemacht. Das Café gibt's heute leider nicht mehr, aber viele Großhaderner kennen es sicher noch.

Du hast vor'm Haderner in einer Konditorei gearbeitet?

Nein, nach meiner Lehre zog es mich dann doch in die Gastronomie. Unter anderem habe ich als Kellner im Hofbräuhaus, im 8 Seasons und in diversen Nachtlokalen gearbeitet, also alle Gastro-Facetten kennengelernt. Bis ich Mitte 2013 im Haderner Augustiner anfang.

Du mußt lange überlegen zuzusagen? Um ehrlich zu sein keine drei Sekunden. Ich kannte das Wirtshaus ja schon seit meiner

Jugend, denn ich habe hier im Viertel nicht nur gelernt, sondern bin hier auch aufgewachsen, gleich um's Eck in der Heiglhofstraße. Ich bin also quasi beruflich heimgekommen.

Und nun hast Du in Großhadern auch Deine berufliche Heimat.

Hadern ist einfach toll. Und ich habe hier im Augustiner schon einige nette Menschen kennengelernt. Viele Gäste kommen regelmäßig und zu manchen hat sich ein fast freundschaftliches Verhältnis entwickelt.

Da hast Du doch sicher noch eine nette Anekdote auf Lager.

Eine fällt mir immer wieder ein: einmal bestellte ein älterer Herr bei mir ein frisches Tatar und beschwerte sich, daß das Fleisch ja noch ganz roh sei....

Vielen Dank für's Gespräch. Ach ja, und herzlichen Glückwunsch, Du bist ja gerade Vater geworden.



SEIT WIR IM JUNI 2013 ERÖFFNETEN gehört Aleks Gott sei Dank zu unserem Service-Team. Zeit für ein Interview.

Servus Aleks, Dein Job macht Dir hoffentlich noch soviel Spaß wie am ersten Tag?

Und wie! Ich bin ja auch mit der Gastronomie aufgewachsen. Mein Vater hatte ein Restaurant. Bereits als kleinen Bub haben mich die einzigartige Gasthof-Atmosphäre und die

Veranstaltungen

Ihre Weihnachtsfeier im Haderner

Weihnachten ist nicht mehr weit. Es ist also wieder an der Zeit, die Weihnachtsfeier zu planen. Ob mit Ihrer Firma und Kollegen oder privat mit Familie oder Freunden: feiern Sie bei uns!

Unser Wirtshaus wird wunderschön weihnachtlich geschmückt. Genießen Sie Ihre Familien- oder Firmenfeier zum Weihnachtsfest doch bei uns in winterlich-glänzender Atmosphäre mit Christbaum, Adventskranz, viel Kerzenschein und noch viel mehr liebevollen Details. Unsere gemütlichen Gaststuben und unser Veranstaltungssaal im 1. Stock mit eigener Schänke sind 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. Ihr Wohlbefinden ist uns wichtig. Wir tun alles, damit Sie bei uns einen wunderschönen Abend erleben, der Sie auf die bevorstehenden Festtage einstimmt.

Für Ihre persönlichen Wünsche sind wir natürlich offen, sprechen Sie uns einfach an. Wir haben für Sie eine spezielle winterliche Speisenauswahl und leckere Buffets zusammengestellt.

Unsere Stephanie Rollwagen stellt Ihnen gerne unsere Bankett-Mappe vor und berät Sie ausführlich!



Aus unserer Getränkekarte

„...und das nicht nur zur Weihnachtszeit“



Spätburgunder Holzfass vom Weingut Spanier-Gillot, Rheinhessen

Sie suchen einen Wein zu Braten, Wild und edlen Pilzgerichten? Dann liegen Sie bei diesem Spätburgunder goldrichtig. Hans Oliver Spanier ist der shooting star aus Rheinhessen. Sein nach biologisch dynamischen Richtlinien ausgebauter Spätburgunder reift über 12 Monate im großen Holzfass. Seine Aromen: roten Beerenfrüchte, Cassis, feine Kräuter. Im Mund ist der „Muskelprotz“ saftig und erfrischend, natürlich absolut trocken und mit feiner Würze.



HEUTE MÖCHTEN WIR IHNEN zwei besondere Rotweine vorstellen. Beide sind ideal bei festlichen Anlässen als Begleiter zu dunklem Fleisch, Geflügel und Pasta. Oder einfach nur zum Genießen im Haderner Augustiner.

Matura Rotwein-Cuvée trocken vom Weingut Studier, Pfalz

Winzer Studier gilt als Vorreiter des Ökologischen Weinbaus an der nördlichen Weinstraße. Mindestens 1 Jahr lagerte sein Matura in Barrique-Fässern. Das Ergebnis ist hervorragend. Der Matura ist eine perfekte Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und St.Laurent. Ein körperreicher, fülliger Roter voller Eleganz und fruchtiger Harmonie, ein gstandner Roter für die „stade Zeit“.



DOPPELT BOCK DRAUF

Draußen ist's naß und kalt? Macht nix, er heizt Ihnen ein: der **Augustiner Maximator**. Unser dunkler, äußerst süffiger Doppelbock ist das perfekte Bier für festliche Anlässe in der kalten Jahreszeit oder einfach zum Genießen. Wir servieren ihn stilecht im Steinkrug. Ab Mitte Dezember verfügbar!



TABELLEN-FÜHRER

Unsere beliebtesten Gerichte 2017 bislang: Schweinsbraten, gefolgt von Weißwürst und dem Wiener Schnitzel. Wer ko, der ko!

Ja do schau her!