

Rückblick Sommer-Highlight ...

## SCHEE WAR'S!

WIR DANKEN ALLEN BESUCHERN, die wir am 21. Juli bei unserem alljährlichen Sommerfest begrüßen durften! Und unser besonderer Dank gilt dem lieben Petrus, der einen sehr guten Tag erwischte und uns allen einen perfekten Sommerabend mit 25 Grad bescherte.

Mit dabei waren nicht nur rund 350 Gäste, sondern wie immer auch unsere Haus-Band „Flat Out“, die wie gewohnt mächtig einheizte und die Tanzfläche füllte. Das beson-



dere kulinarische Highlight neben Faßl-Bier und eigener Sommerfest-Speisekarte: unsere frisch gegrillten Steckerlfische, die sich großer Beliebtheit erfreuten. 🐟

### Nachrichten aus unserem Viertel .....

#### TERMIN BÜRGERVERSAMMLUNG



Sie möchten auf dem neuesten Stand sein, was sich in Hadern tut? Brennt Ihnen etwas unter den Nägeln? Hätten Sie gerne gezielte Auskunft zu einem aktuellen Thema? Die nächste Großhaderner Bürgerversammlung findet am Dienstag, den 17. Oktober um 19.00 Uhr in der Schule an der Blumenauer Straße statt. 🐟

#### NEUE BERUFSFACHSCHULE

Der Freistaat Bayern eröffnet im Klinikum Großhadern zum Schuljahr 2017/2018 die erste staatliche Berufsfachschule für Krankenpflegehilfe. Der Ausbildungsbetrieb wird Teil des ebenfalls staatlichen beruflichen Schulzentrums für Gesundheitsberufe, beide sind im Klinikum Großhadern eingerichtet. Im Anschluss an die Ausbildung können sich Pflegefachhelfer etwa zu Gesundheits- und Kinderkrankenpfleger oder Altenpfleger weiterqualifizieren. 🐟

#### START FÜR 373 NEUE WOHNUNGEN

Seit Mitte August ist es soweit: an der Ludlstraße wird gebaut. Auf dem rund 30.000 qm großen Areal errichtet die Gewofag 373 neue Wohnungen. Neben einem Haus mit jeweils drei Kindergarten- und Krippengruppen wird es ein Familien- und Beratungszentrum, einen Quartierstreff, eine ambulante betreute Wohngemeinschaft und Künstlerateliers geben. Die evangelisch-freikirchliche Gemeinde Großhadern will dort ein Mehrgenerationenhaus betreiben. Fertigstellung ist für Frühjahr 2020 geplant. 🐟

#### 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

#### Brennsuppe

Die Brennsuppe (gesprochen: Brennsuppen) war früher ein Arme-Leute-Essen, bei dem nur Mehl in Fett angeschwitzt und dann mit Wasser aufgekocht wurde. Wenn einer also sagt: "I bin ned auf da Brennsuppen dahergschwomma!", dann meint er: Ich bin kein Niemand, ich stelle etwas dar, bin nicht dumm oder denke nicht altmodisch!

### Kinder-Aktion .....

## ÜBERRASCHUNG!



Wichtiger Termin für alle Großhaderner Schulanfängerinnen und Schulanfänger! Jede/r Erstklässler/in, die/der am 1. Schultag (11. September) mit seiner Schultüte im Haderner Augustiner vorbeischaute bekommt eine kleine Überraschung. Unbedingt vormerken! 🐟

#### IMPRESSUM

„Der Haderner“  
Wirtshauszeitung des Haderner Augustiner

Herausgeber:  
Haderner Augustiner OHG  
Würmtalstraße 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

haderner Augustiner

DAS IST DEMNÄCHST BEI UNS LOS:

Jetzt kommen die Steinpilze dran!  
Der König der Schwammerl – jetzt in unserer Speisekarte!



Sonntag, der 15. Oktober  
Traditionelles Ganserl- und Enten-Kirchweih-Essen  
Am besten heute schon reservieren!



Unser Wiesn-Special  
Feines Surhaxn-Gericht  
inkl. 1 Halbe  
Augustiner Wiesnbier  
plus gratis  
Goldrand-Willi-becher\*  
\*solange Vorrat

Weihnachtsfeiern im Haderner  
Privat oder Firma, im Wirtshaus,  
im Saal oder im Freien mit Glühwein  
und offenem Feuer  
Wir beraten Sie gerne!



Auch gerne zum Mitnehmen!

Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

Der September/Oktober 2017  
**haderner**

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

## GRÜSS GOTT!

Kinder, wie die Zeit vergeht! Gefühlt „vor ein paar Tagen“ haben wir die Biergarten-Saison eröffnet und nun stehen schon die Wiesn und der Herbst vor der Tür! Apropos Herbst: nun kommt der König der Schwammerl, der Steinpilz, mit feinen Gerichten auf unsere Speisekarte. Dort finden Sie übrigens jetzt immer auch ein Gericht, das wir nach alten, traditionellen Rezepten zubereiten! Wir wünschen Ihnen eine schöne Wiesn-Zeit und einen goldigen Herbst!



Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

### Unsere Brauerei .....

## SEIT 1328 WIRD GEBRAUT!



Wer kennt ihn nicht, den markanten langen Ziegelbau in der Landsberger Straße?

AUGUSTINER? Kennt doch jeder! Aber Hand auf's Herz: wie gut kennen Sie die beliebteste Brauerei der Münchner – und der Großhaderner – wirklich? Blicken wir kurz rund 650 Jahre zurück...

Im Jahre 1294 siedelten sich Mönche des Augustinerordens vor den Toren Münchens an. Um 1320 wurde das Augustinerkloster innerhalb der Stadtmauern fertiggestellt. Ab 1328 betrieben die Mönche hier eine Brauerei. Augustiner ist damit die älteste noch bestehende Münchner Brauerei und gleichzeitig das älteste Münchner Handelsgewerbe.

Fast 500 Jahre lang brauten die Ordensbrüder ihr Augustiner-Bier direkt im Kloster – und verkauften es in der bei den Münchnern beliebten Klosterschenke. An selbiger Stelle eröffnete 2013 übrigens der heutige Augustiner Klosterwirt.

1803 übernahm der Staat im Zuge der Säkularisation das Kloster samt Brauerei, bevor sie wenig später privatisiert wurde und sich 1817 in der Neuhauser Straße niederließ. Das dortige Stammhaus ist heute Großgaststätte. Am 5. März 1829 erwarb das Ehepaar Anton und Therese Wagner die Augustiner-Brauerei. Nach dem Tod Anton's im Jahre 1844 übernahm Therese Wagner deren Leitung, bis bis 1858 ihr ältester Sohn Joseph das Erbe antrat. Unter seiner Leitung florierte die Brauerei, und seine Initialen „J. W.“ sind daher bis heute im Firmenlogo verewigt. 1883 wurde der Hauptsitz ins mittlerweile denkmalgeschützte backsteinene Kellerareal an die Landsberger Straße verlegt. Nach Josephs Tod 1900 führten seine Söhne Richard »» Fortsetzung auf Seite 2







Das Sudhaus um ca. 1900

Fortsetzung von Seite 1» und Max die Brauerei. 1941 übernahm Richards Sohn Rudolf die Leitung und wandelte sie in eine Kommanditgesellschaft um. Im Zweiten Weltkrieg wurde das Brauereigebäude sehr schwer beschädigt, jedoch bald danach nach altem Vorbild wieder aufgebaut. Die Brauerei befindet sich heute zu knapp über 50 % im Besitz der Edith-Haberland-Wagner-Stiftung. Die Stiftung verwendet den ihr zustehenden Gewinn zur Förderung von

kulturellem und sozialem Engagement, vor allem im Raum München. Die übrigen, anderen knapp 50 % verteilen sich auf mehrere Komplementäre.

### Hohe Umweltstandards

Und es ist nicht nur das weltberühmte Bier, das das Unternehmen so erfolgreich macht. Auch der Umweltgedanke ist in der Unternehmensphilosophie fest verankert:

› Schonender Ressourcen-Einsatz Augustiner geht mit allen Ressourcen sparsam und sorgfältig um und fordert dies auch von seinen Partnern. Die wirtschaftlich vertretbare Anwendung der besten verfügbaren Technik zum Schutz der Umwelt wird stets geprüft. Bei der Auswahl von Lieferanten legt Augustiner Wert auf Umweltstandards, insbesondere hinsichtlich des sparsamen

Einsatzes von Ressourcen und der Vermeidung von Emissionen und Abfällen aller Art.

› Kontinuierliche Verbesserung Nicht nur bei Energieeffizienz und Energieverbrauch, sondern auch bei allen anderen betrieblichen Maßnahmen strebt die Brauerei Verbesserungen zum Schutze der Umwelt an.

› Mitarbeiterförderung Bei Aus- und Weiterbildungen der Mitarbeiter wird das Umweltbewusstsein gefördert und die Belegschaft zu umweltbewusstem Handeln angehalten.

› Kontrolle Augustiner kontrolliert seine energie- und umweltrelevanten Abläufe regelmäßig, um die gesteckten Ziele hinsichtlich Energieeffizienz, Energieverbrauch sowie im Umweltschutz zu erreichen und um sich kontinuierlich zu verbessern. 🌱

### Unsere Küchen-Fee Edina Paller im Porträt .....

## AUF DER KARRIERELEITER



VON DER KÜCHENHILFE ZUR ÜBERALL EINSETZBAREN KÜCHEN-FEE – diesen erfolgreichen Weg hat Edina Paller beschritten. Vor 4 Jahren bewarb sie sich bei uns im Haderner als Küchenhilfe. Von Anfang an erwies sie sich als überaus fleißig, lernwillig und interessiert an der Vor- und Zubereitung von kalten und warmen Speisen aller Art. Zig Salatköpfe waschen? Kiloweise Gemüse schneiden? Unserem Küchenchef beim Anrichten zur Hand gehen? Unsere Lagerbestände überprüfen? An der Spüle aushelfen? Für Edina alles kein Problem. Und bei urlaubs- und krankheitsbedingten Personal-Engpässen ist sie zuverlässig zur Stelle. Eben deshalb ist sie heute als Mitglied unseres Küchen-Teams unverzichtbar geworden. 🌱

### Aus unserer Getränkekarte .....



## WÄHLEN SIE ROT!

DIE TAGE WERDEN KÜRZER und das Herbst-Laub unserer Kastanien färbt sich schön langsam. Mit den letzten sonnigen, nicht mehr ganz so heißen Tagen läuten wir die Rotwein-Saison ein. Für den schweren Kamin-Roten ist es noch etwas zu früh. Da kommt dieser offene Leichte gerade recht: Zweigelt Montem von Josef Dockner, Kremstal.

Mit einem Alkoholgehalt von 13 Prozent überzeugt der im Holzfass traditionell gereifte Rotwein mit seinem fruchtigen Aroma und deutlichen Noten von Pflaumen und Sauerkirschen. Trocken ausgebaut, begleitet er z.B. kalte Speisen wie Salat oder eine herzhafte Brotzeit würzig-elegant, mit frischer Frucht und dezentem Gerbstoff. Aber auch mit Pasta, Fisch, Geflügel, Rind und Wild sowie Käse korrespondiert er hervorragend. Ein charmanter Roter für's letzte Mal draußensitzen. Ihr Kellner berät Sie gerne! 🌱

### Aus unserer Schatztruhe .....

## NEU AUFGEKOCHT

UNSER KÜCHEN-TEAM RUND UM SEINEN CHEF DANIEL VOGT ist ständig bemüht, Ihnen neben unseren Klassikern wie Schweinebraten, Wiener Schnitzel und Rostbratwurst' immer etwas besonderes zu bieten. In einem Küchen-Meeting kam die Idee auf, Gerichte, die vielleicht schon etwas in Vergessenheit geraten sind, wieder aufleben zu lassen. Und auf diesem Wege tragen wir etwas dazu bei, daß Altbewährtes und Traditionelles aus unserer feinen regionalen Küche nicht ganz von der Bildfläche verschwinden, sondern erhalten bleiben – das liegt uns sehr am Herzen.

Jede Woche finden Sie daher auf unserer Speisekarte unter „FAST VERGESSENE REZEPTE...“ ein Gericht, das unter diese Kategorie fällt. Hier die leckeren Un-Vergessenen der vergangenen Wochen:

**Cremige Kühkas-Supp'n aus dem Bayerischen Wald** - Suppe mit viel Vitamin C und Eisen, dazu gebähte Semmlschnitt (KW 29)

**Arme-Leute-Essen aus dem Salzburger Land** - Bettlmandlgulasch mit Kartoffeln, Paprika, Kabanossi und Sauerrahm (KW 30)

### Tipps für's Oktoberfest .....

## ENTSPANNTE MITTAGS-WIESN

WER ES AUF DER WIESN GERN ETWAS PERSÖNLICHER UND GEMÜTLICHER MAG, der ist um die Mittagszeit beim Glöckle Wirt genau richtig. Im griabig-kleinen Festzelt mit rund 220 Plätzen drinnen und 45 draußen im schönen Wirtsgarten paart sich dann urige Gemütlichkeit mit stimmungsvoller Gaudi und vielen bayerischen kulinarischen Genüssen. Die Wände und Decken sind hier mit antiken Blasinstrumenten, Schlitten, Ranken, Küchenutensilien, Krügen – bis hin



**Des Bischofs Fisolen-Ritscherl** - Tegernseer Klostereintopf mit Rindsbrühe, grünen Bohnen, Graupen und Bauerngeselchtem, dazu Hausbrot (KW 31)

**Schwäbischer Kartoffelschnitz in d'r saura Soß'** - mit Sauerrahm und gerösteten Brotwürfeln (KW 32) (Abb. oben ähnlich)

**Niederbayerische Fleischkrapfen** - auf Bohndlkraut und Topfenkäs (KW 33)

**Oberfränkische Schneiderslapple** - mit Zimt und Zwetschgenkompott; danach Mandelsulz mit Karamellsoße (KW 34)



### SAUBER AUFBREZLT

Unseren Haus-Bäcker Höflinger haben wir im Juli/August schwitzen lassen: genau 3.974 Brezn hat er uns in den 2 Monaten geliefert.

Ja do schau her!

Glöckle Wirt wurde bereits 2-fach das „Bayerische Umweltsiegel für das Gastgewerbe“ verliehen: zuerst 2013 und 2015 dann sogar in Gold.

Sie finden das kleine Festzelt in der Wirtsbudenstraße, Ecke Straße 4 rechts, vor'm Winzerer Fähndl, geöffnet täglich ab 10.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen ab 09.00 Uhr. [www.gloeckle-wirt.de](http://www.gloeckle-wirt.de). 🌱



## OBACHT, WIESN-SPECIAL!

Unser Gruß aus der Küche während der Wiesn-Zeit im Haderner: Traditionell gekochte Surhaxn mit Augustiner-Kraut und 1/2 l Augustiner Wiesnbier im Goldrand-Willibecher. Den Original Augustiner Willibecher dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen! So schmeckt das Oktoberfest jedem! Achtung, Willibecher nur solange Vorrat reicht, also am besten gleich eine frische Surhaxn bringen lassen! 🌱