

Fortsetzung von Seite 3 >>>

- > f-Qualitätsprüfzeichen des Deutschen Fleischverbandes
- > Gold-, Silber- und Bronze-Auszeichnungen der DLG 2014 und 2016
- > DLG-Preis für langjährige Produktqualität
- > Bundesehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (= höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft)
- > Höchste Punktzahlen bei neutralen Prüfungen durch den Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk
- > Wahl zu einem der besten deutschen Metzger durch das Fachmagazin „Der Feinschmecker“ u.v.a.m.

Diese vielen Preise und Ehrungen überraschen nicht, denn für die Bauch-Spezialitäten gilt nach wie vor: „Frische ist durch kein Gewürz auf der Welt zu ersetzen“. Täglich verlassen bis zu 14 to feinste Spezialitäten die Produktion. Das mag man kaum glauben, wenn man vor dem Laden in der Thalkirchner Straße steht.

Nachhaltigkeit als Firmenphilosophie

- Auch bei seinen Umwelt-Standards hat sich Magnus Bauch hohe Standards auferlegt:
- > Belieferung in Mehrwegkisten, dadurch deutlich weniger Abfall
 - > strikte Mülltrennung
 - > Wärmerückgewinnung und Warmwassererzeugung durch Abwärme
 - > Vermeidung langer Transportwege zur CO₂-Reduzierung
 - > Rauch-Nachverbrennungsanlage zur Luftreinhaltung
 - > Energiekonzept mit LED-Energiesparlampen
 - > Schnellauftore zur Optimierung des Luftaustausches zwischen warm und kalt
 - > Versenden von Angeboten nur per E-Mail – das spart Papier.

Im Haderner Augustiner haben wir im Februar über 1.000 Weisswürst' serviert, eine



stattliche Anzahl. Und wir wissen auch, warum sie so beliebt sind. Weil sie vom ausgezeichneten Metzger Bauch stammen! Am besten, Sie probieren sie gleich morgen! Bei uns kostet die Bauch-Weißwurst von Montag bis Freitag bis 12.00 Uhr nur 99 Cent (Feiertage ausgenommen)! 🍷

Bayrisch Dolmetscher

A Schnitt

Kam Mitte des 20. Jhd. in Mode und wurde bestellt, wenn der Wirt gerade dabei war sein Lokal zu schließen. Das Halbliterglas wird unter den Zapfhahn gehalten, das Bier schießt ins Glas, bis es 1/3 bis halbvoll ist, darüber türmt sich allerfeinster Schaum. Serviert wird der Schnitt, ohne dass sich der Schaum vorher setzen konnte.

Geschenkidee „GESCHMACKVOLLES“ GESCHENK



DAS IDEALE GESCHENK FÜR STAMMGÄSTE und die, die es noch werden möchten: unsere Bierzeichen! Jedes ist 1/2 l Augustiner Helles wert und kostet EUR 3,50. Wer gleich 10 kauft bekommt 11 Stück! Wenn das kein faires Angebot ist... Einfach bei Ihrem Kellner bestellen! 🍷

Küchen-Lexikon

HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

DIE AUSFÜHRLICHE ANLEITUNG von Marcus Portius Cato (ca. 234-149 v.Chr.), wie Spargel im Garten angebaut werden könne, zeigt, dass Spargel schon bei den Römern ein beliebtes Gemüse war, das von wohlhabenden Bürgern gerne auch als Vorspeise genossen wurde. Noch im 19. Jahrhundert schätzte man Spargel nicht nur wegen seines Wohlgeschmacks, sondern auch wegen seiner vermeintlichen Heilwirkung. So war Spargel im amtlichen Arzneibuch vermerkt, musste also in Apotheken vorrätig sein.

Die Spargelsaison 2017 in Ihrem Haderner Augustiner – Freuen Sie sich drauf! 🍷

KOMMEN SIE INS HADERNER!

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

- > **KOCH**
- > **SCHANKKELLNER**

Interesse? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter: gloeckle@haderner-augustiner.de

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:

Gründonnerstag, 13. April:
Münchner Kräutlsuppe, u.a. mit viel Kerbel (münchnerisch: Kräutl), Brunnenkresse, Petersilie und Pimpinelle – ein traditioneller Genuß!



Ostern, 14.-17. April:
Die ersten Spargel- und Bärlauch-Gerichte im Haderner



Jeder Dienstag ist Schnitzel-Tag
Immer wechselnd, immer lecker.
Nur noch im April!



Jeden Donnerstag frisches Tatar vom bayerischen Ochsen, zum selber anmachen, klein oder groß.
Nur noch im April!



Offizielle Wirtshaus-Zeitung des Haderner Augustiner

April 2017
Der haderner

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH · NICHT KÄUFLICH

GRÜSS GOTT!

Pfiat Di Winter, griaß Di Frühling! Endlich ist es geschafft, wir genießen die ersten milden Tage des Jahres. Besonders möchten wir Ihnen dazu unsere Kräutlsuppe ans Herz legen, ein traditionelles Münchner Gericht zum Gründonnerstag. Denn früher galt: Wenn man am Gründonnerstag Kräutlsuppe isst, geht's ganze Jahr das Geld nicht aus. In diesem Sinne viel Vergnügen mit Ihrem neuen „Haderner“!



Ihre Wirtsleut' Stephanie Rollwagen und Michael Glöckle

Demnächst im Haderner

WANN IST ENDLICH STICH-TAG?



Die Spargelfreunde unter Ihnen können den ersten Spargel-Stich-Tag sicher kaum erwarten.

WANN BEGINNT DIE SPARGELZEIT 2017? Die Spargelernte ist vor allem vom Wetter abhängig. In manchen warmen Jahren kommt daher der Beginn der Spargelzeit etwas früher, in manchen Jahren muss man etwas länger auf den ersten Spargel warten. Wann die Spargelsaison 2017 präzise beginnt, lässt sich daher natürlich noch nicht so genau sagen. Unser Gemüse-Partner Fa. Schmal rechnet Mitte April mit der ersten Spargellieferung aus regionalem Anbau, je nach Wetterentwicklung in den Wochen davor. Wann die Spargel-Saison im Haderner beginnt können wir Ihnen dagegen schon recht genau sagen. Rund um das Osterfest wer-

den wir voraussichtlich die ersten Spargelgerichte auf unsere Tageskarte setzen. Dann präsentieren wir Ihnen die ganze Bandbreite traditioneller Spargelgerichte: schonend gekocht oder überbacken, mit Fisch, Steak, Schnitzel oder als Salat – einfach lecker.

Warum ist Spargel so beliebt?

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 enthält so gut wie kein Fett. 100 Gramm Spargel haben nur 13 Kalorien. **Mehr Wissenswertes über Spargel auf Seite 4! 🍷**

MÜNCHNER GESCHMACKS-VULKAN

HEUTE MÖCHTEN WIR IHNEN einen ganz besonderen Essensbegleiter vorstellen: den Weißburgunder „Vulkanblüte“ des jungen Münchner Weinmachers Max Schunke.



Ja, Sie haben richtig gelesen – der Wein ist eigentlich ein Münchner Kindl. Max Schunke studierte Weinbau im Rheingau, wollte schon immer seine eigenen Weine machen, aber nicht weg aus seiner Heimatstadt (was wir absolut verstehen können!). Er lebt wieder in München und macht trotzdem in Zusammenarbeit mit verschiedenen Wein-

gütern seine eigenen Weine. Zu den wichtigen Terminen reist er zu seinen Partner-Kellereien ins Rheingau oder nach Baden. Den Rest des Jahres verbringt er damit seine Weine zu vermarkten, neue Kooperationen auszuhandeln und neue Weine zu keieren. Max Schunkes „Vulkanblüte“ vom Kaiserstuhl ist ein frischer, trockener Sommerwein, der sehr an Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Zitrusfrüchte und frische Ananas erinnert, mit angenehm weicher Säure und viel Schmelz. Er ist damit sehr gut geeignet zu unseren Fisch-, Kalb-, Schweine- und Geflügelgerichten. Oder Sie genießen ihn einfach als gut gekühlten Tischwein. Ihr Kellner berät Sie gerne. Zum Wohl! 🍷



MITTENDRIN STATT NUR DABEI



Und was gefällt Dir so an der Gastronomie, dass Du sie sogar zu Deinem Beruf gemacht hast?

Die Abwechslung. Kein Tag ist wie der andere. Die Aufgaben sind sehr vielfältig und der Kontakt mit vielen interessanten Menschen ist einfach prima. Mir war schon als Schüler klar, dass ein reiner Bürojob nix für mich ist.

Was gehört zu Deinem Aufgabengebiet hier im Haderner?

Ich stelle einen reibungslosen Serviceablauf sicher und nehme mich den Wünschen unserer Gäste an. Des weiteren gehört unter anderem auch das Führen unserer rund 30 Mitarbeiter, das Koordinieren von Reservierungsanfragen sowie das Entwickeln und Umsetzen von Aktionen zu meinen Aufgaben.

Lieber Martin, seit wann bist Du im Team der Familie Glöckle/Rollwagen?

Seit Februar 2007, wir hatten also gerade 10-jähriges. Zuerst als Barchef im Café Nymphenburg, dann im Wintergarten Schwabing. Im Haderner Augustiner bin ich seit Eröffnung dabei.

Wie lautet Dein beruflicher Werdegang?

In der Gastronomie habe ich schon sehr früh angefangen. Nach meinem Abitur jobbte ich nebenbei in einigen Lokalen. Dann absolvierte ich im Hotel Hilton am Park meine Berufsausbildung zum Restaurantfachmann. Es folgten dann ein paar Jahre als Barchef in verschiedenen Münchner Restaurants und Bars, um Erfahrungen zu sammeln.

Muss es privat bei Dir auch immer bayerischer Schweinsbraten und Knödel sein?

Nein, da brauch ich ab und zu mal was anderes. Gerade die leichte italienische Küche hat es mir sehr angetan. Und die thailändische bietet mit ihren vielen tollen Aromen faszinierende Geschmackserlebnisse.

Zu guter Letzt: Was war der kurioseste Wunsch einer Deiner Gäste?

Ich erinnere mich da an einen Gast damals im Hilton. Er bestellte eine Poulardenbrust und ein Rinderfilet. Ich fragte, was er als 1. oder 2. Gang haben möchte. Da meinte er, beides gleichzeitig, das Filet sei für seinen Dackel. 🐶



EDLER STOFF

Der Augustiner Edelstoff ist mittlerweile eine Legende unter den Münchner Bieren. Das helle Exportbier ist weich, spritzig und frisch zugleich und wird nur aus den edelsten Rohstoffen gebraut. Ein Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst mit 5,6% Vol. Alkohol und ein Hochgenuss für jeden Bierkenner. Wir im Haderner servieren ihn selbstverständlich stilecht im Diamant-Willibecher. 🍺



A RUNDE SACH'!

Zutaten (8-10 Knödel)

Knödel: 700 g Semmelwürfel | 2 weiße Zwiebeln | 125 ml Milch | 200 g Butter | 5 Eier | 250 g Quark | 2 Bund frischer Bärlauch | Salz | Pfeffer | Muskat
Schwammerl: 400 g gemischte Champignons | Egerlinge | Austernpilze | 1 kleine Knoblauchzehe
200 g geriebener Bergkäse

UND SO GELINGT'S! In einem großen Topf Wasser mit einer Prise Salz aufkochen. In einem zweiten Topf/Pfanne die gehackten Zwiebeln mit etwa 150 g Butter anschwitzen, mit der Milch ablöschen, einmal aufkochen und dann über die Semmelwürfel (am besten in einer Schüssel) geben. Die Masse ein paar Minuten mit einem Tuch oder etwas Folie bedecken, damit die Semmelwürfel durchweichen. In der Zwischenzeit den frischen Bärlauch in feine Streifen schneiden und die Pilze vierteln. Nun die Semmelmasse mit den Eiern und dem Quark mischen und nach Belieben mit den Gewürzen abschmecken. Am Schluß den frischen Bärlauch hinzugeben, gut durchkneten und tennisballgroße Knödel abdrehen und in das kochende Wasser geben. Einmal aufkochen und dann ziehen lassen. Sobald die Knödel oben schwimmen, sind sie fertig. In einer Pfanne die Pilze mit der restlichen Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Die Knödel aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und auf den Pilzen anrichten. Etwas geriebenen Bergkäse darüber geben und fertig. Guten Appetit. PS: Dazu passt ganz wunderbar eine Halbe unseres Augustiner Edelstoffs oder unser Weißburgunder „Vulkanblüte“. Ihr Kellner berät Sie gerne! 🍷



WAHRlich AUSGEZEICHNET



„WEIL'S NICHT WURST IST, WAS IN DER WURST IST!“ – treffender als das unseres Wurst- und Fleisch-Lieferanten Magnus Bauch könnte ein Firmen-Motto nicht sein.

Wer kennt ihn nicht? Magnus Bauch ist eine alteingesessene, traditionelle Münchner Traditions-Metzgerei und fertigt seit über 60

Jahren bayerische und internationale Fleisch- und Wurst-Spezialitäten nach alten Familien-Rezepten und in bester Handwerksqualität.

Rund 80 Mitarbeiter produzieren in unmittelbarer Nachbarschaft zum Schlachthof. Aus feinsten Rohstoffen von regionalen Landwirten, nach traditionell überlieferten Rezepten, mit modernster Produktionstechnik und nach den höchsten Qualitätsstandards. Die von Bauch gelieferten Wurstwaren werden zum überwiegenden Teil in München hergestellt. Die in München geschlachteten Schweine beispielsweise stammen vorwiegend aus den umliegenden Erzeugergemeinschaften Oberbayern, Schwaben und Franken. Durch die damit einhergehenden sehr kurzen, schnellen Transportwege kann Magnus Bauch stets höchste Qualität sicherstellen. Und für dieses hohe Niveau seiner Wurst- und Fleischwaren bekommt der Metzger Bauch regelmäßig hohe Auszeichnungen, hier ein kleiner aber feiner Auszug allein aus den vergangenen 3 Jahren: > Gold bei der neutralen Weißwurst-Qualitätsprüfung durch die Münchner Metzger-Innung >>> *Fortsetzung auf Seite 4*

