



IN DEN WIND GESPROCHEN...

Urlaub war uns wichtiger als eure Zukunft, sorry

Liebe künftige Generationen,

sorry. Das mit der schmelzenden Arktis, das mit dem abgeholzten Regenwald, das mit den leergefischten Meeren, das waren wir. Wir haben euren Planeten ausgebeutet, eure Natur kaputt gemacht, euer Klima auf Jahrhunderte hinaus geschädigt. Unsere Wissenschaftler hatten uns zwar seit Jahrzehnten gewarnt, in immer eindringlicheren, verzweifelteren Worten, aber wir haben es nicht ernst genommen.

Und weil ihr, die ihr die Erde von uns erbt, zu Recht wütend auf uns sein werdet, entsetzt und fassungslos angesichts unserer Rücksichtslosigkeit und Dummheit, habt ihr ein Anrecht auf eine Erklärung. Nicht erst im Jahr 2050, wenn eh alles zu spät ist, sondern heute, wenn man es noch in allerletzter Sekunde hätte umbiegen können. Wir, die Erwachsenen weltweit, hätten mit aller Kraft und Macht auf die Bremse steigen müssen, aber wir sind weiter gut gelaunt und ignorant Vollgas mit unseren Verbrennungsmotoren gegen die Wand gefahren. Und ihr wart im Kindersitz auf der Rückbank dabei. Ich kenne nicht einen Kollegen, Bekannten, Verwandten oder Freund, der sich je ernsthaft angestrengt hätte gegen den Klimawandel zu kämpfen. Wir kaufen ab und an im Bio-Laden ein, trennen den Müll meistens und bei gutem Wetter lassen wir das Auto auch mal stehen. Viel bringt das nicht. Wir schimpfen lieber über den US-Präsidenten Donald Trump, der aus dem ohnehin kraftlosen Pariser Klimaschutzabkommen ausgetreten ist. Die Wahrheit ist doch: Wir haben selber nichts gemacht. Gegen jedes neue Windrad wird geklagt, Elektroautos will kaum jemand kaufen. Weil die Technik nicht ausgereift ist? Ja, aber wie soll sie das sein, wenn man lieber in neue Dieselmotoren investiert? Elektromotoren gab es schon um das Jahr 1830.

Wir sind nicht bereit, ernsthaft gegen den Klimawandel anzukämpfen, unseren verschwenderischen Lebensstil aufzugeben. Wer verzichtet denn auf Fernreisen wenn er sie sich leisten kann? Eine Bekannte von mir fliegt nach Thailand, wie man früher an den Gardasee gefahren ist - zwei-, dreimal im Jahr.

Jeder Bundesbürger müsste verzichten und 80 Prozent und mehr von seinem persönlichen CO₂-Ausstoß einsparen, um eine Erderwärmung um mehr als 2 Grad Celsius irgendwie noch zu vermeiden.

Es wäre, Stand heute, also möglich - nicht leicht, nicht bequem, aber möglich. Wie? Sofortiger Ausstieg aus der Kohle, konsequenter Umstieg auf regenerative Energien, nachhaltig leben, nicht mehr verbrauchen als dieser Planet nachwachsen lassen kann, viel weniger Fleisch essen. Ein Mammut-Projekt, aber: es wäre machbar. Wir retten systemrelevante Banken, wir retten leider nicht systemrelevante Wälder und Eisberge.

Der nötige radikale Lebenswandel könnte Arbeitsplätze schaffen und sich auf lange Sicht wirtschaftlich lohnen. Wir müssten hunderte Milliarden investieren in umweltfreundliche Technologien, aber wir hätten vielleicht Billionen an Folgeschäden durch Sturm, Flut und Dürre verhindern können. Tja. Hätten, müssten, könnten. Aber vielleicht trösten unsere Kinder und noch ungeborenen Enkelkinder die schönen Selfies, die wir 2017 im Urlaub in Australien, Kalifornien oder Dubai machen?

Was werden sie von uns denken? Wie werden wir uns rechtfertigen? Waren wir zu feige für den großen Schnitt? Zu bequem? Oder noch nicht geängstigt genug von den drohenden Katastrophen? So richtig unheimlich und existenzbedrohend sieht der prophezeite Klimawandel aus Deutschland betrachtet noch nicht aus. Schlimm für die Menschen in Bangladesch, die im Meer versinken sollen, bitter für die Sizilianer, wenn dort in 20 Jahren kein Obstanbau mehr möglich wäre, aber in Bayern? Würden wir dann zum Skifahren halt ein paar hundert Meter höher fahren müssen.

Viel mehr Panik ist nicht vorhanden, angesichts der Gefahr, einen ganzen Planeten aus dem natürlichen Gleichgewicht zu bringen. Nicht mal wir Eltern finden, dass wir die Erde für unsere Kinder retten müssten. Wir fürchten handysüchtige Kinder, Impfungen oder Laktoseintoleranz. Das große, potentiell riesige, offensichtliche Problem wird ignoriert.

Marc Baumann im SZ Magazin 14.07.17

Die EICHE im Mai

Unser Menü im Mai für € 13,-

Brez 'ncarpaccio mit gebratenen Waldschwammerln

Fleischpflanzerl
auf Rahmwirsing und Rahmkartoffelpüree

Eine Kugel fruchtiges Sorbet mit Früchten

Unser „MUSIKER-Fahrplan“

Freitag, 04. Mai: Moni mit der Harfe
Freitag, 11. Mai: Erich mit der Zither
Freitag, 18. Mai: Moni mit der Harfe
Freitag, 25. Mai: Erich mit der Zither

Freitags immer abends ab 19 Uhr
--- Änderungen vorbehalten ---

Dienstag, 1. Mai: Tag der Arbeit, Familie und Freizeit mit unserem Menü:



Radi - Radieserl - Schnittlauchbrot mit Obatzda

½ Haxe

mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat

Apfelkücherl in der Mandelkruste mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

p.P. 16,- €

Donnerstag, 10. Mai: Vatertag - Christi Himmelfahrt mit unserem besonderen



Vatertagsmenü:

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch

Fein gefüllter Krustenbraten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
und Radieserscheiben

Gestürzter Schokoladen-Pudding mit Himbeersirup und Schlagsahne

p.P. 17,50 €

Sonntag, 13. Mai: Muttertag mit unserem besonderen

Muttertagsmenü:

Romana Salatherz mit Spargel und Bozner Soße

Rahmgeschnetztes Züricher Art
von der Pute mit Champignons und hausgemachten Eierspätzle

Erdbeerragout mit Rahmvanilleeis und Butterkrokant

p.P. 24,80 €

„Eine Mutter ist der einzige
Mensch auf der Welt, der
dich schon liebt,
bevor er dich kennt,“



Samstag, 19., Sonntag, 20. und Montag, 21. Mai: PFINGSTEN in der Eiche mit unserem

Pfingst-Menü

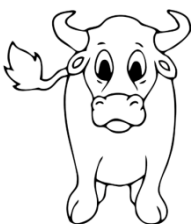
mit dem Jungrind Resi vom Bauern


Spargelcremesuppe mit Croutons

Angus Ochsenbraten im Ofen geschmort mit frischen Kräutern,
Kohlrabi-Erbsengemüse, Spargel und hausgemachten Eierspätzle

Ofenfrische Kirsch-Rohrnu del mit Vanillesoße

p.P. 22,50 €



Am Samstag mit Pfingstfeuer, Stockbrotbacken und Pfingstgeschichten bei  im Biengarten.

Die EICHE im Juni

Unser Menü im Juni für € 13,-

Fruchtige Tomatensuppe mit Croutons

Kartoffel - Schupfnudel
mit Sauerkraut und Speck

Apfel - Scheiterhaufen mit lauwarmer Vanillesoße

Unser „MUSIKER-Fahrplan“

Freitag, 01. Juni: Moni mit der Harfe
Freitag, 08. Juni: Erich mit der Zither
Freitag, 15. Juni: Moni mit der Harfe
Freitag, 22. Juni: Erich mit der Zither
Freitag, 29. Juni: Moni mit der Harfe

Freitags immer abends ab 19 Uhr
--- Änderungen vorbehalten ---

Sonntag, 24. Juni: Sommer - Sonnwend - Johanni- Feier

ab 19 Uhr mit Feuer, Fackeln und Stockbrotbacken!

Unser „J O H A N N I - Ochs“

ist eine Charolais-Färse

Im Ofen geschmort mit frischen Kräutern, Sommergemüse, Rahmpfifferling
und hausgemachten Eierspätzle

€ 15,80

und als Menü mit


Tafelspitzbrühe mit Speckknödel und marinierten Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 25,80 pro Person

Früher haben die Frauen traditionell an diesem Tag „Holunderkücherl“ gebacken, weil Holunderblüten an diesem Tag gepflückt besonders heilkräftig waren. Deshalb heißt der Jol auch oft „Holdertag“.



Unsere Hollerkücherl in Zimt-Zucker mit Apfelkompott, Schlagrahm und Soßenspiegel € 4,50

Wenn die  scheint, laden wir Sie ein in

unsere neue Augustiner - Kaltenberg - Garten - Schänke

im Biergarten mit Feuer, Fackeln, Brunnen und Freitags-Musik



Holzfüllersteak mit Ofenkartoffeln und Salatgarnitur	€ 14,80
Hüftsteak vom bayerischen Weideochsen *	€ 12,50
Lammkoteletts mit Rosmarinzweigerl	€ 13,50
Putensteak mit Thymian	€ 7,50

Als Beilagen gibt's:

Folienkartoffeln, Maiskolben, Krautsalat oder kleinem Blattsalat je 3,80 €

SCHWAMMERLN Sie mit uns!

TOMATEN-CARPACCIO mit g'röste **REHERL** - **LINSENSALAT** mit Zanderfilet auf g'rösteten **REHERL**
SALATTELLER mit dreierlei Schwammerl - An halben Meter **SCHWAMMERLBAGUETTE**

Frische REHERL in Kräuterrahm mit Semmelknödel -
G'röste REHERL mit Kräuterröhrei - **TAGLIATELLE** mit **REHERL** in Kräuterrahm -
SCHWEINEFILET mit frischen Pfifferlingen

***STEINPILZE** in Kräuterrahm mit Semmelknödel - ***TAGLIATELLE** mit gerahmten **STEINPILZEN**

***FLEISCHPFLANZERL** mit Reherl und Steinpilzen



* Frische Steinpilze sind nicht immer auf dem Markt!
Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn sie mal aus sind!

Brunchen Sie mit uns! An allen Sonn- und Feiertagen

Der Brunch wird am Tisch serviert und besteht aus:
Naturjoghurt mit und ohne Früchten, „Müsli-Ecke“
heimischen Fische in Zitronenbutter, Speck- und Käsebrettchen, verschiedenen Salaten,
knusprig gebratenem Geflügel, Haxen vom Kalb und Schwein, Rauch-Schinken mit selbstgebackenem Brot,
Geschnetzeltem aus dem Pfandl, G'sindebraten, Eierspätzle, Knödel
und



dem Besten aus der "Eichen Zuckerküche" zum Abschluss.
Pro Person € 22,50, für Kinder gibt es eine kleine Überraschung.
Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre € 12,50
Bitte vorbestellen!

Das Eklige ist so nah

Auf der Suche nach dem letzten Dreck haben Mikrobiologen untersucht, wo Menschen im Alltag den meisten Keimen begegnen. Eine Übersicht der größten Ekel-Orte.

Bakterien, die Taxi fahren

Es gibt kaum einen Ort an dem sich so viele Menschen aufhalten wie in einem U-Bahn-Wagen während des Berufsverkehrs. Dementsprechend hoch ist die Keimbelastung. Insbesondere auf den gepolsterten Sitzflächen siedeln sich viele Mikroorganismen an. Busse sind am saubersten, U-Bahnen und seltsamerweise auch Taxen deutlich dreckiger. Hier fanden die Forscher vor allem Enterobakterien, die in Ausscheidungen von Tieren und Menschen vorkommen und zu Magen-Darm-Erkrankungen führen können.



Übernachtungsgäste

In manchen Hotels dürften es Mikrobiologen schaudern. Es gibt keinerlei verbindliche Hygienestandards für die Zimmer; geputzt werden sie allein nach optischen Gesichtspunkten. Doch inmitten von edlem Holz, Langflor-Teppichen und heimeligen Fransen fanden die Biologen immer wieder große Bakterien-Populationen. In den USA waren Waschbecken und Lichtschalter am stärksten bewachsen - unter anderem mit Darmkeimen.

In Kanada fielen Fernbedienungen und Telefone besonders unangenehm auf. Dort nämlich fanden die Forscher unter anderem Antibiotika-resistente Bakterien und solche aus dem Darm.

Alles weggespült

Bienen erledigen ihr Bedürfnis außerhalb des Nestes. Schafe grasen weit abseits ihrer Ausscheidungen und Rentiere legen weite Strecken zurück, um dem Dung in ihren Weidegründen zu entkommen. Der Mensch aber hat sich dazu entschlossen, seine Toiletten mitten in seine Wohn-, Arbeits- und Freizeitstätten zu stellen und auch noch mit anderen zu teilen.

Kein Wunder, dass sie ein Ort des Misstrauens ist. Was man sich da wohl holen kann? Tatsächlich halten Hygienefachleute die Gefahr für eher gering. Das WC gehört zu den heftig geputzten und desinfizierten Orten - und das bis in Tiefen, in die nie die Hand eines Menschen gelangt. Selbst öffentliche Toiletten scheinen nicht sonderlich stark von Darmkeimen verseucht zu sein. Eine Untersuchung öffentlicher Bedürfnisanstalten einer südwestdeutschen Großstadt ergab "nur ein geringes Keimniveau". Zwischen Damen- und Herren-Klos bestand kein nennenswerter Unterschied. Nur auf dem Spülknopf und dem Sitz fanden sie nennenswerte Mengen von Fäkalkeimen.



s' Spanferkelessen in der Eiche ab 15 Personen



EICHEN - VORSPEISETELLER mit Radi, Radieserl, Fleischpflanzerl, Kaminwurzn, Obatzda, Kräuterquark, Oliven, Tomaten und Schüttelbrot

GANZES BAYRISCHES SPANFERKEL knusprig im Ofen gebraten - am Tisch tranchiert mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel und Speck - Krautsalat

Großer EISGUGLHUPF mit lauwarmem Beerenkompott, Apfelkücherl in der Mandelkruste und Feuerwerk pro Person € 33,50

Unser Eichen - Jubiläums- Menü



Wir begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco mit Hollerblütensirup oder Orangensaft

TAFELSPITZCONSOMME mit gefüllten Pfannkuchenstreifen und Maultascherl
oder

Kleiner bunter **GÄRTNERSALAT** mit Radieserlscheiben und gebackenen Champignons

Duo von der knuspriger FLUGENTE und bayerischem KRUSTENBRATEN
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

EISUGLHUPF mit Apfel - Mandelkücherl auf lauwarmen Beerenkompott und Feuerwerk

Auf Wunsch mit vegetarischem Hauptgericht:

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPFEN

mit Spinat und Ricotta gefüllt, dazu gebräunte Butter und Parmesanspäne

* Weißbiere hell, dunkel, leicht d. Schloßbrauerei KT

* Augustiner Hell und Dunkel, Clausthaler alkoholfrei

* Afri Cola, Bluna Zitrone, Cola - Mix, Säfte,
Schorlen, Mineralwasser

* Café, Cappuccino, Espresso

* unsere Hausweine Dornfelder rot, Pinot Grigio weiß

* Stoffservietten, Schmalz und Brot (abends ein kleiner
Gruß aus der Küche)

Für schlaue Geldfüchse pro Person € 53,00 alles inklusive ab 5 Personen für 4 Stunden!

Extra berechnet werden: Champagner - Schnäpse - Edelbrände - Änderungen vorbehalten -

*Vegetarische Alternative: Südtiroler Schlutzkrapfen in brauner Butter mit Parmesanspänen

Spruch des Monats

„Man muss das Unmögliche versuchen, um das Mögliche zu erreichen.“

Hermann Hesse

Von Montag bis Samstag unsere täglich wechselnden Blitzgerichte*

z.B. **Tiroler Bauerngröstl** mit Spiegelei und Blattsalaten, **Cordon Bleu** vom Truthahn mit Pommes und Sc. Remoulade,
Seelachsfilet mit Sauce Tartar und Röstkartoffeln, **Gefüllte Paprika** mit Rahmkartoffelpüree und Tomatensoße

Jedes Blitzgericht € 7,00. Kleine Suppe oder Dessert auf Wunsch für € 1,50

Möchten Sie einmal wöchentlich die Blitzgerichte zugeschickt bekommen? Dann füllen Sie
bitte folgenden Abschnitt aus und faxen ihn uns an die **089 86490098**
oder schreiben Sie uns eine Mail an info@deutsche-eiche-mendel.de

Ja, ich möchte bis auf Widerruf einmal wöchentlich die Blitzgerichte zugeschickt bekommen.

per Fax

per Email

Fax Nr. _____ Email-Adresse: _____

Name: _____ Datum: _____

* Immer mittags, solange bis' aus is'.

Feiern in der EICHE

Für Ihre Geburtstags- oder Familienfeier, ihr Geschäftsessen, Klassentreffen, Wiedersehen oder Hochzeitsfeier stehen Ihnen gemütliche Stuben und Erkerzimmer für 10-60 Personen zur Verfügung, die wir stilvoll und mit viel Liebe dekorieren und gerne für Sie reservieren. Wir beraten Sie mit Freude und machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Und wenn es einmal später wird, beherbergen wir Sie gerne in einem unserer gemütlich eingerichteten Gästezimmer.

Familie Mendel

Wie wär's mit einem Geschenkgutschein?

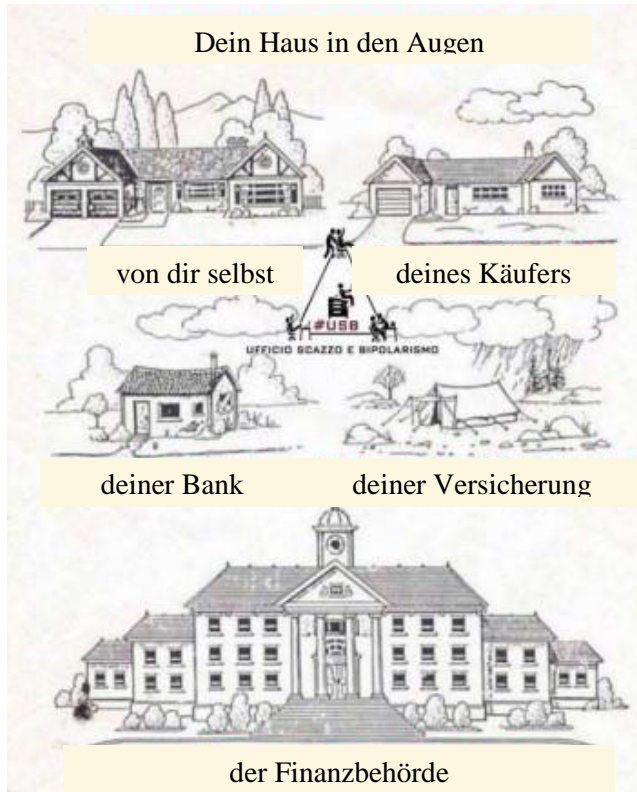
Individuell gestaltete Geschenkgutscheine einzulösen im Restaurant oder der Hotel
halten Sie an der Rezeption.



Für den Sommer suchen wir fleißige Servicekräfte und Aushilfen für den Biergarten auf 450 €-Basis.

Bei Interesse bitte telefonisch oder per Email melden, wir freuen uns!

So wahr...





Für unsere kleinen Gäste gibt's einen Sandspielplatz mit Nestschaukel
Spielhaus, Rutsche, Hüpfburg und neuer Goldwaschanlage im Biergarten und ein
Spielzimmer mit Kicker, Kletterberg, Spielen, Bällebad und interaktiven Spielen.



UNSERE GESCHENKE UND MITBRINGSSEL

Steinmasskrug mit Maibaum	EUR 15,00	Unser Griebenschmalz	EUR 4,00
Weißbierglas, Biergläser	EUR 3,00	Unser Bärlauchpesto	EUR 5,00
Eichenhaferl	EUR 4,00	im Eichenhaferl	EUR 8,00
Hausgemachter Hollerblütensirup 0,5l	EUR 5,00	Unsere hausgemachten Marmeladen	EUR 3,00
Hausgemachter Schlehenlikör 0,2l	EUR 9,00	im Stoffsackerl	EUR 7,00



Die neue Goldwasch-Anlage in der Eiche

Neu im Biergarten steht unsere hölzerne Goldwaschanlage. Mit speziellen Goldwasch-Sieben können kleine und große Kinder Edelsteine finden.

Es gibt drei verschiedene Sandsäcke: Den Goldsand, in dem die Kinder Katzensgold finden, den Edelstein-Sand, in dem die Kinder verschiedene Edelsteine aus Europa und Südamerika finden, und den Trommelstein-Sand, in dem die Kinder verschiedene bunte Trommelsteine aus der ganzen Welt finden.

Dazu gibt's eine Postkarte, mit der die Kinder die Steine identifizieren können.

Viel Spaß beim Goldwaschen und Steine-Vergleichen!



Basteltipp: Salzteig-Anhänger mit Blumen

Für den Teig braucht man:

- 2 Tassen Mehl
- eine Tasse Wasser
- eine Tasse Salz

Die Zutaten werden einfach zusammengeschüttet und mit den Knethaken eines Handrührgerätes verknetet. Oder auch einfach per Hand! Sollte der Teig noch zu klebrig sein, dann kann einfach noch etwas mehr Mehl dazugegeben werden.

Aus dem Teig werden dann einfach Kugeln geformt. Diese werden plattgedrückt und anschließend werden die zuvor gesammelten Blüten hineingedrückt.

Mit einem Teigroller müssen die Blüten dann nur noch etwas fester hineingerollt werden.

Zum Schluss wird dann noch mit einem Holzstab ein kleines Loch hineingestochen, damit die "Blüten im Salzteig" später aufgehängt werden können.

Die Anhänger können in 2 Tage in der Sonne oder schneller im Backofen getrocknet werden.



START FREI FÜR KLUGE KÖPFE

Gewinnen Sie einen ESSENSGUTSCHEIN im Wert von € 20,00!
 Schicken Sie die Lösung bitte an: Landgasthof Deutsche Eiche
 Ranertstraße 1, 81249 München



Einsendeschluss: 26.06.2018

Der Gewinner unseres März/April-Rätsels „42437“ ist: Herr Ketelhut
 - Herzlichen Glückwunsch!

	1			5			5	
			1	4	9			
		5	6			1	2	3
2		6	9		8		1	4
9	3				5	2	8	6
	7							
5			4	9		8		4
7			2				6	
	3			7	1	4		

Lösung:
 1 2 3 4 5

**Ihnen gefällt die Zeitung? - Sie möchten Sie gerne jeden Monat haben? Kein Problem!
 Schreiben Sie uns Ihre Adresse, dann schicken wir sie Ihnen ein Jahr lang kostenlos
 nach Hause.**

NAME: _____ **STRASSE:** _____
VORNAME: _____ **ORT/PLZ:** _____

Landgasthof Deutsche Eiche sche-eiche-mendel.de	Tel: 089 8649000	www.deut-
---	-------------------------	------------------

Hotel Langwieder See Kreuzkapellenstr. 89, 81249 München		Tel: 089 864 860 Fax: 089 864 862 98	www.langwiedersee.de info@langwiedersee.de
---	--	---	---

Schloßschänke Blütenburg Seldweg 15, 81247 München		Tel: 089 8119 808 Fax: 089 81009572	www.schlossschaenke-blutenburg.de kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de
---	--	--	---

Restaurant Goldene Gans Planeggerstr. 31, 81241 München		Tel: 089 83 70 33 Fax: 089 83 70 34	www.schlossschaenke-blutenburg.de kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de
--	--	--	---