

FS+ MICHAEL KÄFER | MÜNCHEN

Veggie-Konzept: Käfer goes Green

Samstag, 25. September 2021

MEIST GELESEN

PRO SERV | PERSONAL-RECRUITING

"Niemand informiert uns bei Abschiebung"

VIVANTES | BERLIN

Qualitätsoffensive mit Sternekoch Max Strohe

ANUGA 2021 - FORUM SYSTEMGASTRONOMIE

"Die Betriebsgastronomie bleibt wichtig"



Das neue Green Beetle aus dem Hause Käfer

Green Beetle heißt das erste vegetarisch-vegane Restaurant von Michael Käfer in München. Das Konzept ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet: Küchenchef Felix Adebahr setzt auf bio-zertifizierte und regionale Produkte.

In der Schumannstraße 9, rund 150 Meter vom Münchener Stammhaus in Bogenhausen entfernt, hat Michael Käfer sein nachhaltiges Restaurant Green Beetle eröffnet. Bereits 2020 hat das Unternehmen nach dem Motto **"Käfer Goes Green"** Strategien entwickelt im Hinblick auf Müll- und Foodwaste-Vermeidung, den Einsatz umweltfreundlicher Materialien, Energieaufwand und CO₂-Ausstoß.

"Niemand informiert uns bei Abschiebung"

Qualitätsoffensive mit Sternekoch Max Strohe

"Die Betriebsgastronomie bleibt wichtig"

Ressourcen und Nährstoffe schonen

"Nachhaltiges und ressourcenschonendes Wirtschaften ist sowohl uns als Familie Käfer als auch unseren Führungskräften und Mitarbeitenden sehr wichtig", betont Michael Käfer. Die Initiative ist **im Geschäftsbereich von Clarissa Käfer** angesiedelt. "Wir sehen in der Nachhaltigkeit eine Investition in die Zukunft. Dabei haben wir als mittelständisches Unternehmen den großen Systemvorteil, dass wir schnell und gezielt agieren können. Diesen nutzen wir und sorgen durch die Umsetzung klarer Nachhaltigkeitsziele und Konzepte dafür, dass das Unternehmen verantwortungsvoll und zukunftssicher in die nächste Generation gebracht wird", sagt Clarissa Käfer.

Das Green Beetle hat sich auf vegetarische, vegane, saisonale, biologische, regionale sowie auch überregionale und vor allem nachhaltige Küche spezialisiert. Unter dem Motto "Warum nicht einfach mal nur Gemüse?", will Küchenchef Felix Adebahr ein Genuss-Erlebnis schaffen: "Ich verwende **verschiedene Gartetechniken, Aromen und farbliche Akzente**. Hohe Temperaturen sorgen für natürliche Röstaromen, während durch schonende Garmethoden Frische und Farbe erhalten bleiben".

Neues ausprobieren und variieren

Auch traditionell nachhaltige Verarbeitungsweisen wie **Fermentieren, Einwecken und Pickeln** werden eingesetzt. Es wird auch experimentiert: "Wir probieren im Küchenteam viel aus. So haben wir die Sardellen im Cesar-Salad durch eingelegte Auberginen und Nori ersetzt", so Adebahr. Der Gast müsse auf kein Geschmackserlebnis verzichten. Als **Signature-Dish hat der Koch etwa einen Green-Beetle-Eintopf** kreiert, mit Bretonischer Artischocke, Resina-Bohne, Cashew-Nuss und Brunnenkresse. Felix Adebahr weiß, wie Sternegastronomie geht – er hat als Chef de Partie im Esszimmer bei Bobby Bräuer gearbeitet sowie im Tantris.

Im Küchenteam sind sechs Köche sowie drei Azubis. Wenn möglich nutzt das Team regionale und saisonale Erzeugnisse. **Exotische Lebensmittel stammen aus Fairem Handel und Bio-Anbau**. Im Sommer sammelt die Crew Wildkräuter im Englischen Garten. Auch bei den Getränken ist Nachhaltigkeit angesagt. Dabei setzt Käfer auf lokale Lieferanten. 99 Prozent

"Niemand informiert uns bei Abschiebung"

Qualitätsoffensive mit Sternekoch Max Strohe

"Die Betriebsgastronomie bleibt wichtig"

der Weine sind bio, der Bio-Kaffee kommt aus regionaler Produktion und Tee gibt es lose. Als **Signature-Drink** hat das Bar-Team einen **Green Beetle Sprizz** mit Cava Mirgin Gran Reserva und Basilikum-Ingwer-Limonade kreiert.

Einrichtung und Team-Outfit mitgedacht

Für die nachhaltige Inneneinrichtung wählten Thomas Mang und Stefan Mauritz natürliche Materialien und Upcycling-Produkte. Der **Holzparkettboden stammt aus einer alten Turnhalle** – man sieht noch die Markierungen. "Wir haben auch hauptsächlich mit regionalen Handwerkern zusammengearbeitet", betont Stefan Mauritz. Die Wand ist mit Kalkputz versehen, für eine lebendige Optik kamen noch Stroh und Nusschalen in den Putz.

Als Eyecatcher krabbeln Porzellan-Käfer des Künstlerduos Beate Reinheimer und Ulrike Rehm an der Wand. Die Fliesen sind aus alten Scherben neu gebrannt. Und ein Südtiroler Start-up hat die Leuchten im Innenbereich entwickelt: "Das Material wird aus Abfällen von Tabak, Hanf, Wein und Bier gewonnen", so Mang. Die Stühle im Innenraum sind aus Holz aus zertifizierten und weitestgehend lokalen Quellen gefertigt, die Outdoor-Stühle aus Meeresmüll: "Sitz- sowie Rückenlehne bestehen **aus recycelten Fischernetzen und Kunststoff**", erklärt Mang.

Auch Service- und Küchenkleidung sind nachhaltig – aus Bio-Baumwolle und Polyester sowie aus recyceltem Meeresplastik. Die Schuhe sind vegan: Die Sneaker des Münchner Start-ups Monaco Duck verwenden für ihre Lederalternative größtenteils Traubentrester. Die **Speisekarte wird nicht gedruckt**: Bestellt wird per QR-Code: "Wer kein Smartphone hat, bekommt ein recyceltes Tablet", so Restaurantleiter Andreas Weber.

"Wir benutzen Kerzen aus pflanzenbasiertem Öl. Zudem **verzichten wir auf Einwegmaterialien**, Tischwäsche und nicht notwendige Getränkedekoration wie Stirrer sowie Strohhalme aus Plastik. **Reinigungsmittel mit leicht abbaubaren Inhaltsstoffen** werden aus großen Gebinden in Spenderflaschen aus recyceltem Glas oder Ton umgefüllt", sagt Weber. Bald komme noch eine Maschine, die **aus Küchenabfällen Erde macht – die holt der Gemüsehändler wieder ab**.

Sonntags wird ein American-Brunch angeboten – ein servierter À-la-Carte Brunch. Auch Catering wird es geben mit vegan-vegetarischen Buffets. "Doch bei allem Fokus auf Umwelt und Gesundheit: Wir wollen, dass das Green Beetle ein Ort des entspannten Genusses ist. Eine Bar mit einer coolen Play-List, in der man isst, trinkt und Spaß hat", betont Michael Käfer.

Astrid Filzek-Schwab