



Green-Beetle-Gastgeber: Michael Käfer (li.) und sein CEO Mario Stock. Fotos: Jens Hartmann

## Käfer: Speisekarte aus dem Baukasten

Zweieinhalb Jahre nach der Eröffnung ändert das vegan-vegetarische Green Beetle an der Schumannstraße 9 in München sein Konzept: Künftig stehen nicht mehr nur (Überraschungs-)Menüs auf der Karte. Der Gast kann auch à la carte wählen. Neu ist auch, dass die Speisen grundsätzlich erst mal komplett vegan sind, man aber – sollte man Hunger und Lust darauf haben – sie auch zu vegetarischen Gerichten modifizieren kann. Dann wird bei-



Kocht überwiegend vegan: Patric Geier.

spielsweise die Rote Bete nicht nur mit Belugalinsen und Radicchio (19 Euro) serviert, sondern auch mit Ziegenkäse (plus fünf Euro). Oder die Rosenkohl-Dinkel-Nockerl (23 Euro) mit Pecorino (plus zwei Euro).

„Die Speisekarte funktioniert wie ein Baukasten“, erklärt Firmenchef Michael Käfer, zu dessen Fein-

kost-Imperium das Restaurant zählt. Alles passe zu allem. „Jeder kann aus den Elementen Erde, Wasser, Feuer und Luft wählen.“ In diese Kategorien sind die Gerichte künftig unterteilt. Damit folgt die à-la-Carte-Speisekarte nicht mehr den klassischen Mustern. Auch Gnocchi und Nudeln findet man künftig verstärkt auf der Speisekarte – „damit wollen wir insbesondere die Männer satt bekommen“, sagt Käfer.

Green Beetle hat den Weggang von Felix Adebahr, Küchenchef der ersten Stunde, zum Anlass genommen, den grünen Käfer neu aufzustellen – mit Patric Geier als neuen Küchenchef. Ein besonderes Augenmerk liegt jetzt auch auf der alkoholfreien Speisenbegleitung, für die Laura Osswald verantwortlich ist.

Mario Stock, CEO bei Käfer, betont den nachhaltigen Ansatz im Green Beetle, „der liegt uns besonders am Herzen“. Soweit möglich beziehe das Lokal bevorzugt die biologisch und verantwortungsvoll angebauten Lebensmittel aus der Region. Die Umsetzung des Nachhaltigkeitsprinzips hat den renommierten Gourmet-Führer *Guide Michelin* bereits überzeugt: Schon im Frühjahr 2022 durfte sich das Green-Beetle-Team über den „Grünen Michelin-Stern“ freuen, mit dem nachhaltige Lokale ausgezeichnet werden. „Der war von Anfang an unser Ziel“, wie Mario Stock verrät.

STEPHANIE EBNER