

HILGERLICIOUS – LUXUS IST UNSERE NATUR

ALLES, WAS DAS LEBEN SCHÖN MACHT – ABER NACHHALTIG!

NACHHALTIGKEIT

REISE ▾

MODE UND BEAUTY ▾

KOCHEN

IMPRESSUM/ ÜBER UNS ▾

DATENSCHUTZ

KOCHEN MÜNCHEN NACHHALTIGKEIT RESTAURANTS

GRÜNER WIRD'S NICHT: VEGETARISCHE UND VEGANE SPITZENKÜCHE IM GREEN BEETLE



VON KATRIN HILGER

1. OKTOBER 2021

KOMMENTAR 1



BLOG VIA E-MAIL ABONNIEREN

Gib deine E-Mail-Adresse an, um diesen Blog zu abonnieren und Benachrichtigungen über neue Beiträge via E-Mail zu erhalten.

Schließe dich 6.784 anderen Abonnenten an

Abonnieren

Suche ..

Suche

München ist um ein vegetarisches kulinarisches Restaurant-Highlight reicher – das Green Beetle. Spitzenküche, die uns fleischlos glücklich machen will. In der Schumannstrasse in Bogenhausen ist das Lokal in den Räumen eines ehemaligen indischen Lokals untergekommen und hat sich viel vorgenommen: Nachhaltigkeit in allen Bereichen, dazu veganes oder vegetarisches Essen auf Topniveau. Das Lokal ist nicht nur in Gehweite des Käfer Stammhauses, es ist auch das jüngste Projekt von Michael Käfer und seiner Frau Clarissa. Ich glaube, es entspricht dem Zeitgeist und wird sicher ein Riesenerfolg. Mittlerweile ist Nachhaltigkeit überall angekommen, jede Firma, jedes Modelabel oder jeder Food-Hersteller versucht, sich einen grünen Anstrich zu verpassen, was mehr oder weniger gut gelingt. Aber hier wird geklotzt und nicht gekleckert. Grün in allen Bereichen, von der Ausstattung bis zum Essen, von der Kleidung des Personals bis zum letzten Messer. Das komplette Restaurant ist nachhaltiger Luxus pur: edel designt aus traumhaften Materialien – aber eben nachhaltig. Alles ist auf die eine oder andere Art recycelt. Ich war bei der Presseeröffnung jedenfalls begeistert und freue mich über die Entwicklung weg vom Fleisch – es wird Zeit. Und wenn Michael Käfer ein Thema angreift, bin ich mir ziemlich sicher, dass viele Gastronomen nachziehen werden.

IM GREEN BEETLE IST VIEL KÄFER DRIN

Wer glaubt, dass gute Küche nur mit Fleisch oder Fisch möglich ist, hat den Schuss nicht gehört. Gemüse kann so wunderbar für sich allein stehen – und mit den richtigen Gewürzen wird es zum Star, nicht nur zur Beilage. Das Green Beetle liefert auf jedem Teller ein wundervolles Beispiel dafür. Küchenchef Felix Adebahr verwandelt im »Green Beetle« die verschiedensten Gemüsesorten, Kräuter, Früchte, Pilze und Knollen zu vegetarischen Kunstwerken – auch wunderhübsch anzusehen. Polenta mit Shiitake-Pilzen, Rucola und Eigelb, pikante Dampfnudel mit Paprika-Füllung innen und Spinatschaum-Sauce, eine vegane Interpretation



des Cesars Salad, das schmeckt so gut, dass niemand Fleisch vermissen würde. Die Produkte werden nach Möglichkeit von regionalen Erzeugern bezogen oder von traditionsreichen Manufakturen, die zB feinstes Olivenöl in alter Tradition pressen. Es gibt am Wochenende auch einen Brunch a la Carte, da habe ich mir fest vorgenommen, den mal zu testen. Mal schauen, wann das klappt.



Die Lokaleinrichtung hält sich streng ans grüne Konzept – aber das sieht man nicht. Es ist schon erstaunlich, was mit Recyclingmaterialien möglich ist. Für die Gestaltung ist das Architekten- und Interiordesignerduo MangMauritz verantwortlich. Thomas Mang, Stefan Mauritz und die Projektverantwortlichen bei Käfer haben bei der Auswahl aller Materialien besonders darauf geachtet, mit Respekt vor Ressourcen, Manufakturhandwerk und Nachhaltigkeit zu arbeiten und so die kulinarische Philosophie des Green Beetle auf die Gestaltung zu übertragen. So präsentiert sich das Ergebnis als eindrucksvolle Synthese zwischen kompromissloser Moderne und Verbundenheit mit der Natur.



GRÜNER LUXUS PUR – DAS NACHHALTIGE DESIGNKONZEPT

„Wir verfolgen eine bewusste Achtsamkeit im Design und sind sehr selektiv bei der Auswahl. Uns interessiert der tatsächliche Wert, wie etwas hergestellt wurde. Innovative Verfahren im Recycling und die Arbeit mit lokalen Handwerkern und Manufakturen an deutschem Standort sind für unsere Arbeit zentral und spiegeln sich in der sorgsam durchkomponierten Gestaltung des Green Beetle wider“, so Thomas Mang und Stefan Mauritz. Die Fliesen bestehen so komplett aus recyceltem Material, sie wurden aus alten Scherben neu gebrannt.

Für den Boden des Green Beetle wurde in Kooperation mit der österreichischen Baustoffmanufaktur ein 40 Jahre alter Parkettboden aus einer Turnhalle recycelt und eingesetzt. Die Granitplatte im Eingang besteht aus wiederverwendeten Steinplatten aus der Dresdner Innenstadt. Bei den Deko-Textilien für den Innenbereich entschieden sich MangMauritz bewusst für Stoff-Manufakturen, die nachhaltige Stoffe aus Plastik weben oder aus alten Stoffen herstellen, wie Dedar und Designers Guild. Statt also neue Stoffe zu produzieren, werden bei diesem umweltfreundlichen Upcycling Textilreste, Plastikmüll und/oder aus der Modeindustrie recycelte Garne verwendet. Als Materialien dienen darüber hinaus auch Reststoffe, die bei der Produktion abfallen sowie Farb- und Musterproben. Ich könnte noch jedes Teil der Ausstattung erwähnen, von Kaffeefaserlampen bis zu recycelten Stühlen – aber einfach mal selber ansehen und sich erzählen lassen. Oder selbst für zuhause kaufen, denn dem Restaurant ist ein Laden für exklusives Kunsthandwerk, edle Bildbände und nachhaltigen Luxus beigeordnet. Mir gefällt ein Designelement am allerbesten: die Käferwand. Laute große Terracottakäfer, von denen keiner dem anderen gleicht, designt und gefertigt von der holländischen Künstlerinnen Beate Reinheimer und Ulrike Reh. „Wir haben die mal gesehen und die gesamte Kollektion gekauft. Wir wussten, eines Tages werden sie ihren Platz finden“, erzählt Michael Käfer.

Ich werde auf alle Fälle ab jetzt viele Essentreffen mit Freunden ins Green Beetle verlegen – um auch dem größten Fleischliebhaber zu zeigen, was man aus Gemüse so zaubern kann...

Greenbeetle

Schumannstrasse 9, 81675 München

Dinner ab 23.09.2021:

Mo bis Sa 17:30 bis 01:00 Uhr

(Küche bis 22:30 Uhr)

Brunch ab Sa 9.10.2021:

Sa und So 10:00 bis 16:00 Uhr

E-Mail: greenbeetle@feinkost-kaefer.de

Tel.: [+49 176 141 68 023](tel:+4917614168023)

SCHLAGWÖRTER • BOGENHAUSEN • FINE DINING • GRÜNER LUXUS • GREEN BEETLE • KÄFER • KÄFER FEINKOST • MANGMORITZ • MÜNCHEN • MÜNCHNER LOKAL • MICHAEL KÄFER • STERNE KÜCHE • VEGANE KÜCHE • VEGETARISCHE KÜCHE



UBER KATRIN HILGER

Best Ager über 50. Redakteurin, Bloggerin, PR-Beraterin Influencer Relations, Twitterfan. Spezialistin für das gute Leben: Nachhaltigkeit, Fair Trade, schöne Dinge aus Manufakturen – if you wanna have a good time, gimme a call