



# Käfer goes Green

Mit Blick auf den eigenen Anspruch entwickelte das Familienunternehmen Käfer im vergangenen Jahr eine Nachhaltigkeitsinitiative. Herzstück ist das rein vegetarisch-vegane Restaurant Green Beetle.

**D**as Familienunternehmen Käfer steht seit 1930 für die Leidenschaft rund um das Thema Genuss. Seitdem hat sich natürlich einiges getan, doch nach wie vor sind eine gehobene Küche und feine Delikatessen die Markenzeichen des Unternehmens. Zudem wird der Name Käfer mit Produkten höchster Qualität, persönlichem und fachlich kompetentem Service, Kreativität, Innovation, Exklusivität

und Trendsetting assoziiert. Die Zukunft der Marke Käfer liegt darin, diesen Ruf beizubehalten und auszubauen. Mit Blick auf den eigenen Anspruch entwickelte das Familienunternehmen im vergangenen Jahr eine Nachhaltigkeitsinitiative namens Käfer goes Green, die sämtliche Betriebsbereiche umfasst. Dafür wurden Strategien und Maßnahmen rund um die Themen Lebensmittel, Technik und Logistik etabliert. Die Ziele sind dabei u. a. Müllvermeidung sowie

die Reduktion von Lebensmittelverschwendung, Energieaufwand und CO<sub>2</sub>-Ausstoß.

Als Herzstück und Leuchtturmprojekt der Initiative gilt das neue Restaurant Green Beetle in München, ein vollkommen vegetarisch-veganes Gastronomiekonzept, das ganz in der Nähe des Käfer Stammhauses seinen Standort hat. Ursprünglich war das Konzept als Pop-up-Showroom mit angeschlossenem Restaurant für die Weihnachtszeit 2020 geplant: „Wir wollten mit

diesem Konzept etwas Neues auf die Beine stellen, dass zeitgleich unserer kurz zuvor angelaufenen Nachhaltigkeitsinitiative entsprechen sollte. Wir konnten sogar Johannes Henneke, der in New York mit seinem vegetarisch-vegane Konzept erfolgreich ist, für ein Gastspiel begehren“, erklärt Michael Käfer, Vorstand der Käfer AG. Doch der zweite Lockdown machte den Plänen einen Strich durch die Rechnung. Stattdessen setzte das Team auf einen Lieferservice, der vegane Menüs zu den Gästen nach Hause brachte. Die ausgelieferten Gerichte stießen aber auf so viel positive Resonanz, dass aus dem einstigen Pop-up-Gedanken das Green Beetle als fester Bestandteil des Unternehmens entwickelt wurde.

#### Bloß nicht langweilig

Dass der Fokus auf rein vegetarisch-vegane Kost keineswegs Verzicht auf Genuss bedeuten muss, beweist Küchenchef Felix Adebahr den Gästen mit einer raffinierten Speisekarte. Dabei setzt er nicht nur auf den Einsatz verschiedener Gartechniken, darunter Fermentation, Einwecken und Pickeln, sondern auch abwechslungsreiche Aromen und farbliche Akzente.

Freuen darf sich der Gast dadurch etwa auf die Vorspeise „Quinoa Power“ mit Münchner Quinoa, mariniertem Blumenkohl, bayerischen Pfifferlingen und Schwarzwald Miso oder den Hauptgang „Reichhaltiger Mangold“, der aus Polenta, bayerischen Shiitake, Eigelb und Wasabi-Rucola zubereitet wird. Zum Abschluss darf es dann gerne ein „Glückliches Ende“, bestehend aus einer dunklen Schokoschnitte, Grießknödel, eingelegten Beeren und einem Bio-Sauerrahm, sein. So richtig abgerundet wird ein Besuch im Green Beetle aber erst durch einen passenden Signature Drink: Fast klassisch wäre da etwa die Basilikum-Ingwer-Limonade oder, wenn es etwas ausgefallener sein darf, der Kurkuma Espresso Martini mit The Duke Lion's Vodka, Cognac, Espresso, Golden Milk und Schokolade.

#### Nachhaltigkeit von A bis Z

Doch egal, ob Speise oder Getränk, die Qualität der Lebensmittel steht im Vordergrund. Deshalb stammen die verwendeten Produkte aus ökologisch verantwortungsvollen Quellen. Kommen exotische Lebensmittel zum Einsatz, werden sie mit Blick auf Fair Trade und Bio-Anbau ausgewählt. Wo möglich, greift die Küche aber auf regionale und saisonale Erzeugnisse zurück. Im Sommer sammelte die Crew für bestimmte Gerichte sogar Wildkräuter im Englischen Garten.

Der Nachhaltigkeitsgedanke und das entsprechende Umweltbewusstsein finden sich



„Wir wollten mit diesem Konzept etwas Neues auf die Beine stellen, das zeitgleich unserer kurz zuvor angelaufenen Nachhaltigkeitsinitiative entsprechen sollte.“





aber nicht nur auf der Speisekarte des Green Beetle wieder, sondern im gesamten Konzept: Von der Berufsbekleidung bis hin zur Einrichtung achtet Käfer auf umweltfreundliche Lösungen. So kommt etwa die nachhaltige Berufsbekleidung der Köche, Barmitarbeiter und des Servicepersonals vom Unternehmen Kaya&Kato. Die Marke setzt auf einen innovativen Mix aus Bio-Baumwolle und Polyester aus recyceltem Plastikmüll aus dem Meer, den spanische Fischer einsammeln. Dabei verzichtet das Unternehmen auf den Einsatz von gesundheitsschädlichen Chemikalien. „Dieses Material ist deutlich haltbarer und strapazierfähiger als reine Baumwolle und die Kochjacken, Schürzen, Hemden und Hosen in modernen Schnitten und mit hohem Tragekomfort sehen auch noch gut aus“, weiß Michael Käfer zu berichten. Abgerundet wird das Outfit des Personals mit veganen Sneakern des Münchner Start-ups Monaco Ducks. Die Sneaker werden aus einer Lederalternative gefertigt, die größtenteils aus italienischem Traubentrestler – den festen Resten aus der Weinherstellung – besteht.

In über einem Jahr Projektvorbereitung wählten Thomas Mang und Stefan Mauritz vom Architekten- und Interiordesignbüro MangMauritz zudem Partner aus, die energieeffizient und ressourcenschonend arbeiten und auf den Einsatz nachhaltiger Produkte Wert legen. Eben so, dass auch Ausstattung und Einrichtung des Restaurants dem nachhaltigen Anspruch gerecht werden. Die genutzten Fliesen bestehen zum Beispiel aus alten Scherben, die neu gebrannt wurden. Darüber hinaus wurde ein 40 Jahre alter Parkettboden aus einer Turnhalle wiederaufbereitet und als Boden in das Restaurant integriert. Tischdecken, für deren Reinigung Wasser und Energie verbraucht werden würde, gibt es keine.



## Green Beetle – München

Vegetarisch-veganes Restaurant, das sich von der Ausstattung bis hin zur Speisekarte dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben hat.

### ERFOLGSFAKTOREN

**Vegan-vegetarisches Angebot**  
**Erfahrene Gastgeber**  
**Nachhaltige Ausstattung**  
**Regionale Waren**

KÜCHENCHEF  
FELIX ADEBAHR

MITARBEITER      SITZPLÄTZE  
**26      160**

WWW  
WWW.FEINKOST-KAEFER.DE

INSTAGRAM  
FEINKOSTKAEFER

**Zeit für Veränderung**  
Nachhaltigkeit lebt Käfer aber nicht nur im Green Beetle, sondern in allen Unternehmensbereichen – und zwar in allen drei Säulen der Nachhaltigkeit: Umwelt, Wirtschaft und Soziales. So sollen exemplarisch bis 2023 alle Verpackungen auf nachwachsende Rohstoffe umgestellt sowie Lebensmittelverschwendung und Restmüll reduziert werden. „Gerade Foodwaste ist ein riesiges Problem, das wir unter Zuhilfenahme von Künstlicher Intelligenz für noch präzisere Verbrauchsprognosen in den Griff bekommen wollen und müssen“, erläutert Michael Käfer. Im wirtschaftlichen Segment sei Digitalisierung ein elementarer Baustein. Was den sozialen Aspekt betrifft, so ist etwa geplant, dass mehr Frauen Schlüsselpositionen übernehmen sollen. „Hinterlegt sind diese Ziele mit konkreten Maßnahmen, damit alle Mitarbeitenden verbindliche Standards haben. Gerade im Energiesektor müssen zuerst zahlreiche Daten erhoben werden, um Aktionen festlegen und Veränderungen sichtbar machen zu können“, beschreibt Michael Käfer die Vorgehensweise.

Auf dem Weg zur Eröffnung des Restaurants, aber auch zur Umsetzung der eigenen Nachhaltigkeitsziele, musste das Unternehmen einige Hürden überwinden. Diese resultierten nicht zuletzt aus der Pandemie: Engpässe im handwerklichen Sektor und Lieferverzögerungen erschwerten den Start. Die Eröffnung musste dadurch mehrfach verschoben, die Personalplanung immer wieder angepasst werden.

Doch trotz der widrigen Faktoren gilt für Michael Käfer das Credo „Stillstand ist keine Lösung“. Und so blickt auch der erfahrene Gastgeber durchaus positiv in die Zukunft. Immerhin hat er nun ein weiteres erfolgreiches Standbein, auf das er und auch seine Gäste bauen dürfen. **Carolin Merl**