

Käfer goes Green: Unter diesem Motto hat das bekannte Münchner Familienunternehmen bereits im vergangenen Jahr eine große Nachhaltigkeitsinitiative für die ganze Gruppe gestartet. Im Fokus stehen Strategien und Maßnahmen für alle Bereiche von Käfer-Einzelhandel und Käfer-Gastronomie, um die Lebensmittelauswahl und Speisen, aber auch die Technik, Ausstattung und Logistik im Hinblick auf Ökologie und Fair Trade zu optimieren. Es geht um Müllvermeidung und Food Waste, den Einsatz umweltfreundlicher Materialien sowie einen geringeren Energieaufwand und CO₂-Ausstoß.

Ein Leuchtturmprojekt in diesem Kontext ist das vegetarisch-vegane Restaurant *Green Beetle*, das kürzlich unweit vom Käfer-Stammhaus in der Schumannstraße 9 eröffnet wurde. Ob Speisen oder Getränke, Fliesen oder Wandverkleidungen, Küchentechnik oder Möbel: Hier wurde das gesamte Konzept von Anfang an auf Nachhaltigkeit ausgelegt. Trotz Fokussierung auf Umwelt, Gesundheit & Co. soll das *Green Beetle* vor allem eines sein: ein Ort des entspannten Genusses und des gemeinsamen Erlebnisses.

Dass eine vegetarische oder vegane Küche keineswegs Verzicht auf Genuss bedeuten muss, beweist Felix Adebahr, der junge Küchenchef im *Green Beetle*. Ob Gemüse, Knollen, Pilze, Kräuter oder Früchte – Felix Adebahr setzt auf ausgetüftelte Kombinationen, schonende Gartechniken, natürliche Röstaromen und nachhaltige Verfahren wie Fermentieren, Einwecken und Pickeln. So schafft er neue, spannende Geschmackserlebnisse, bei denen der Gast Fleisch und Fisch nicht vermisst.

Nicht nur beim Speisenangebot, auch für die Getränkekarte gilt das Prinzip der Nachhaltigkeit. Bei der Auswahl der Lieferanten wurde darauf geachtet, dass sie lokal produzieren und ebenfalls Wert auf Nachhaltigkeit legen. Zwei Beispiele dafür sind Aqua Monaco und The Duke Destillerie. 99 Prozent der im *Green Beetle* angebotenen Weine sind Bio-zertifiziert und korkfrei, der Bio-Kaffee kommt aus regionaler Produktion und der Tee wird lose ohne Beutel gereicht.

Alle verwendeten Produkte stammen aus ökologisch verantwortungsvollen Quellen, wobei die Vielfalt, für die Käfer

steht, erhalten bleibt. Das heißt: Auch weitgereiste, exotische Lebensmittel sind in Maßen erlaubt, sie werden jedoch mit Blick auf Fair Trade und Bio-Anbau ausgewählt. Wo immer möglich, greift die Küche aber auf regionale und saisonale Erzeugnisse zurück. Nur einige Beispiele: Im Sommer sammelt die Küchencrew Wildkräuter im Englischen Garten. Obst, Gemüse und weitere Wildkräuter bezieht

Felix Adebahr von Kinara, dem Unternehmen von Johannes Schwarz. Alle Erzeugnisse des Haus- und Hofgärtners der Münchner Gourmetszene sind Bio-zertifiziert. Pilze liefert Feinkost Zollner aus Bruck bei Regensburg, ein für Regionalität und Qualität bekannter Familienbetrieb. Weitere regionale Produkte wie Quinoa oder Topinambur bezieht Felix Adebahr von dem Obsthof Knab und der Topinambur Manufaktur Bayern. Ausgewählter Partner für Olivenöl ist Helmut Kranz, der seit 20 Jahren auf Sizilien Oliven ohne den Einsatz von Maschinen und ohne Pestizide mit Beschäftigten aus der Region anbaut und vor Ort verarbeitet.

Doch nicht nur die ausgewählten Lebensmittel und Zutaten, sondern auch die Kleidung und die Schuhe von Köchen, Bar- und Servicemitarbeiter*innen sind ein wichtiger Baustein des *Käfer goes Green*-Konzepts. Die nachhaltige Berufsbekleidung kommt von Kaya & Kato. Die Marke setzt bei den Stoffen auf den innovativen Mix aus Bio-Baumwolle und Polyester aus recyceltem Plastikmüll aus dem Meer, den spanische Fischer einsammeln. Das Material ist deutlich haltbarer und strapazierfähiger als reine Baumwolle, und die Kochjacken, Schürzen, Hemden und Hosen in modernen Schnitten haben einen hohen Tragekomfort. Dazu erhalten die Mitarbeiter*innen vegane Sneaker von dem Münchner Start-up Monaco Ducks. Der Schuh wird aus einer Lederalternative gefertigt, die größtenteils aus italienischem Traubentrester – also den festen Resten aus der Weinherstellung – besteht.

Das neue Restaurant *Green Beetle* bietet sowohl innen als auch auf der Terrasse jeweils ca. 80 Plätze. Für die Gestaltung zeichnete das Architekten- und Interiordesigner-Duo Mang Mauritz im Dialog mit Käfer verantwortlich. Thomas Mang, Stefan Mauritz und die Projektverantwortlichen bei Käfer haben bei der Auswahl der 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. „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“, sagen

GRÜNER KÄFER FÜR MÜNCHEN



Keine 200 Meter vom Käfer-Stammhaus in München entfernt wurde jetzt das vegetarische Restaurant *Green Beetle* eröffnet. Besonderheit: Nicht nur das Speisen- und Getränke-Angebot, sondern das Gesamtkonzept basiert auf Ökologie und Nachhaltigkeit

Michael Käfer (rechts) mit seinem Führungsduo im neuen Leuchtturmprojekt *Green Beetle*: Restaurantleiter Andreas Weber (links) und Küchenchef Felix Adebahr (Mitte)



Interiordesign mit Rücksicht auf Ressourcen, Handwerk und Nachhaltigkeit: Fliesen aus recycelten Scherben, Lampenschirme aus Abfallprodukten von Tabak, Hanf, Wein und Bier, aufgearbeiteter alter Parkettboden, Stoffe aus Renaissance-Garnen, Kalkputz mit Stroh und Nusschalen, Stühle aus zertifiziertem Holz ohne Metallteile, digitalisierte Speise- und Getränkekarten unter Einsatz von QR-Codes





Grüne Küche: Kartoffelterrine mit Uncinato Trüffel und Piemonteser Haselnuss; Münchner Quinoa mit Blumenkohl und Pfifferlingen; Veganer Caesar Salad; Eintopf mit Artischocke und Resinabohne; Polenta mit Shiitake, Eigelb und Wasabi-Rucola; Schokoschnitte mit Grießknödel und Sauerrahmeis



Flankierende Maßnahmen

Neben den zahlreichen Maßnahmen in Küche, Architektur und Design, um Müll zu vermeiden, den Energieverbrauch zu senken, ökologisch sinnvoll zu agieren und den CO₂-Ausstoß zu minimieren, gelten im Green Beetle weitere Regeln:

- Verzicht auf gedruckte Karten, stattdessen Digitalisierung der Speise- und Getränkekarten sowie Verwendung von QR-Codes und Tablets
- Weitestgehender Verzicht auf Einwegmaterialien, Tischwäsche und nicht notwendige Getränkedekoration wie Stirrer oder Plastikstrohhalm
- Einsatz nachhaltiger Kerzen aus pflanzenbasiertem Öl
- Verpackungsmaterialien ausschließlich aus Karton, Pappe oder Papier
- Reinigungsmittel mit leicht abbaubaren Inhaltsstoffen aus Großbinden, die in Spenderflaschen aus recyceltem Glas oder Ton umgefüllt werden
- Verzicht auf unnötig aggressive Chemikalien bei der Oberflächenreinigung
- Reduzierung der Stromversorgung außerhalb der Betriebszeiten und Abschaltung von Geräten, wo möglich

rührte Putz in einer Spachteltechnik mit Stroh und Nusschalen verarbeitet und mit einer mineralischen Lasur fixiert.

Bei den Deko-Textilien für den Innenbereich entschieden sich Mang Mauritz für Manufakturen, die nachhaltige Stoffe aus Plastik weben oder aus alten Stoffen herstellen (u.a. Dedar und Designers Guild). Statt neue Stoffe zu produzieren, werden bei diesem umweltfreundlichen Upcycling Textilreste, Plastikmüll und/oder aus der Modeindustrie recycelte Garne verwendet. Als Materialien dienen darüber hinaus Reststoffe, die bei der Produktion abfallen, sowie Farb- und Musterproben. Alle von JAB eingesetzten Climatex-Artikel im *Green Beetle* werden in Deutschland gewebt und besitzen das ÖKO-TEX-Zertifikat.

Die zylindrischen Leuchten im Innenbereich entwickelte Highsociety, ein Start-up aus Südtirol. Das Material für ihre Objekte wird aus Abfällen von Tabak, Hanf, Wein und Bier gewonnen. Weitere Leuchtobjekte stammen von Peralta Vidavi, sie sind mit nachhaltigen Stoffen von Designers Guild verarbeitet.

Für die TON-Stühle im Innenbereich wurde ausschließlich Holz aus zertifizierten Beständen und weitestgehend loka-

Thomas Mang und Stefan Mauritz. Sie wählten in über einem Jahr Projektvorbereitung Partner aus, die den Anspruch an Nachhaltigkeit teilen und genauso energieeffizient wie ressourcenschonend arbeiten. Einige Beispiele:

Die Fliesen im *Green Beetle* bestehen komplett aus recyceltem Material, sie wurden aus alten Scherben neu gebrannt. Die Armaturen stammen von Dornbracht, dem Weltmarktführer aus Deutschland, der mit nachvollziehbaren Produktionswegen und fairen Arbeitsbedingungen produziert. Für den Boden des *Green*

Beetle wurde in Kooperation mit einer österreichischen Baustoffmanufaktur ein 40 Jahre alter Parkettboden aus einer Turnhalle recycelt und eingesetzt. Die Granitplatte im Eingang wiederum besteht aus wiederverwendeten Steinplatten aus der Dresdner Innenstadt.

Die Wandoberflächen wurden von der Werkstatt Übelacker aus Garching bei München gefertigt. Das Planungsteam entschied sich für Kalkputz, ein rein mineralisches Produkt, das mit Naturfarben einfarbbar ist. Für eine lebendige Optik und Haptik wurde der von Hand ange-

„Die Gäste sollen nicht das Gefühl haben, dass sie auf Genuss verzichten müssen.“

Felix Adebahr, Küchenchef, Green Beetle



SAGEN SIE MAL, HERR ADEBAHR* ...

Wie und was kochen Sie ohne Fleisch und Fisch?

chefs!: Sie haben nach Ihrer Ausbildung schon im Tantris, im Schumanns, in der Herzog Bar und zuletzt im Esszimmer bei 2-Sterne-Koch Bobby Bräuer gearbeitet. Jetzt sind Sie Küchenchef im Green Beetle. Was sind die größten Unterschiede zur Küche, die Sie früher gemacht haben?

Adebahr: Der Unterschied besteht eigentlich nur darin, dass Fleisch und Fisch als Zutaten nicht zur Verfügung stehen. Unser Anspruch an Qualität und die Liebe und Intensivität, mit der wir uns der Verarbeitung der Produkte widmen, liegt auf sternegastronomischem Niveau. Gleichwohl haben wir im Green Beetle keine Sterne-Ambitionen. Wir wollen hier in München vielmehr die große Lücke schließen zwischen den Lokalen mit einfachem vegetarischem Essen und dem Tian, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist.

chefs!: Konnten Sie auf Ihren bisherigen Stationen bereits Erfahrungen mit vegetarisch-veganer Küche sammeln?

Adebahr: Ich war schon immer ein beilagenaffiner Koch. Der Entremetier ist einer meiner Lieblingsposten, und da hat man es ja viel mit Gemüse & Co. zu tun. Seit ich in meiner neuen Position bin, weiß ich, dass man extrem viel über vegetarisch-vegane Küche lernt, wenn man gezwungen ist, sie umzusetzen, sprich Fleisch und Fisch wegzulassen.

chefs!: Wie gehen Sie die Entwicklung der Gerichte an?

Adebahr: Ich stelle mir ein Gericht vor, wie ich es mit tierischen Zutaten kochen würde, und überlege dann, wie ich zum Beispiel eine Bindung ohne tierische Gelatine, Ei oder Milcheiweiß hinbekomme. Ich überlege mir, wie ich auch ohne Fleisch geschmacklich eine tiefe Fleischeslust, sprich Umami, auf den Teller bekomme. Die Gäste sollen schließlich nicht das Gefühl haben, dass sie Beilagen essen und auf Genuss verzichten müssen.

chefs!: Was sind Ergebnisse dieser Überlegungen?

Adebahr: Zum Beispiel unsere vegane Jus, die wir aktuell zur Kartoffelterrinen servieren. Sie hat eine tolle intensive Farbe und eine unheimliche Tiefe, sodass sie geschmacklich von einer Fleischjus nicht zu unterscheiden ist.

chefs!: Wie gelingt Ihnen das?

Adebahr: Wir stellen sie mit Wurzelgemüse und reichlich Zwiebeln als Basis, Apfelsaft und Miso her. Die Zwiebeln sorgen für Bindung und Süße, Miso für die geschmackliche Tiefe. Wurzelgemüse und Zwiebeln werden mit Agavendicksaft ganz langsam angeröstet und karamellisiert, mit Miso, Apfelsaft und anderen Fruchtsäften abgelöscht, langsam eingekocht und wieder abgelöscht. Das Prinzip der Jusherstellung bleibt, nur die Zutaten sind andere.

chefs!: Auf welche Gerichte auf der Green Beetle-Karte sind Sie besonders stolz?

Adebahr: Zum Beispiel auf unseren veganen Caesar Salad mit Mayonnaise aus Kichererbsenwasser, Sardellen aus Auberginen, Noriflocken und Apelessig, Bacon aus Tomaten-Auberginen-Öl sowie Parmesan aus Cashewkernen und Kichererbsen. Green Beetle-Patron Bobby Bräuer hat den veganen Caesar Salad probiert und war begeistert, er hat keinerlei Unterschied geschmeckt zum Original. Es ist toll, wenn man ein solches Feedback bekommt.

chefs!: Haben Sie ein weiteres Lieblingsgericht parat?

Adebahr: Ja, die Spätsommerröhre, eines unserer buntesten Gerichte. Es besteht aus geschmorten Karotten und gepickelten Karotten, Karottenjus, Misocreme, Rosinen-Kapern-Emulsion, Pumpernickel und Koshihikari Reis aus Italien, der mit einem veganen Dashi aus Ingwerbrunoise, Schalotten und Miso gekocht wird. Das Ergebnis ist ein unheimlich fruchtiges, leicht säurehaltiges, aber auch leicht süßes und tiefes Gericht. Es verbindet alle Geschmäcker, die man gerne auf dem Teller haben möchte. Mit jeder Gabel offenbart sich ein neues Geschmackserlebnis. Mal sehen, wie lange uns Johannes Schwarz die unglaublich tollen Möhrchen für dieses Gericht noch liefern kann.

*Felix Adebahr ist Küchenchef im Green Beetle und führt ein Team aus drei Köchen, drei Azubis und zwei Küchenhilfen, das auf elf Mitglieder aufgestockt werden soll.

len Quellen verwendet und mit ökologischer Farbe lackiert. Bemerkenswert ist auch der Verzicht auf Schrauben oder Metallteile. Für den Außenbereich fiel die Wahl auf die Kollektionen von Mater – Stühle, Bänke und Tische, die aus dem Wunsch heraus entstanden sind, die Umwelt zu verbessern. Der Ocean Stuhl aus Meeremüll, der im Green Beetle in

Schwarz und Sand eingesetzt wird, besteht aus einem Stahlgestell mit brünierte Oberfläche sowie Sitz und Rückenlehne aus recycelten Fischernetzen, Hartkunststoff aus dem Ozean und den Plastikabfällen ausrangierter Bierfässer. Für einen Stuhl werden etwa 960 Gramm Meereskunststoffabfälle verwendet. Die Stuhlkissen und Bankauflagen für den Außen-

bereich sind mit Outdoor-Stoffen von Sunbrella bezogen. Zur Herstellung dienen so genannte Renaissance-Garne, die bis zu 50 Prozent aus post-industriellen, recycelten Fasern bestehen. Die Outdoor-Tische fertigte die Schreinerei Gerk in München. Alle Holzdielen im Außenbereich sind recycelte Massivholzdielen oder alte Schalungsbretter. Sabine Romeis