



Patric Geier (großes Bild, rechts) ist der neue Küchenchef im Green Beetle, das vegetarische Restaurant des Feinkosthauses Käfer. Unten: Firmenchef Michael Käfer (links) und Geschäftsführer Mario Stock. FOTOS: ROBERT HAAS



Feuer, Wasser, Luft und Liebe

In Michael Käfers Green Beetle hat ein neues Team um Chefkoch Patric Geier die Gemüseküche übernommen. Das vegetarische Restaurant des Feinkosthauses bietet viele kleine Kunstwerke auf dem Teller.

Von Franz Kotteder

Was ein anständiger Frühling ist, der lässt sich eigentlich noch etwas Zeit mit dem Ausbrechen. Schließlich heißt es nicht umsonst: Alles neu macht der Mai. Im Green Beetle, dem vegetarischen Restaurant des Feinkosthauses Käfer in der Schumannstraße 9, hat die neue Saison allerdings schon Anfang Januar begonnen. Küchenchef Felix Adebahr, der das Lokal im Herbst 2021 eröffnet und in der vegetarischen Restaurantlandschaft Münchens etabliert hat, verließ es zum Jahresende 2023 wieder – er ist zum zweiten Mal Vater geworden und möchte sich nun ein Jahr lang vorrangig seiner Familie widmen. Einen grünen Stern, die Auszeichnung des Restaurantführers Guide Michelin für besonders nachhaltig arbeitende Lokale, hat er ja bereits errungen. Und im Stammhaus an der Prinzregentenstraße macht er auch im laufenden Jahr immer wieder mal Veranstaltungen mit besonderen Menüs.

Jetzt ist im Green Beetle mit Patric Geier ein neuer Küchenchef am Start, und mit ihm arbeiten drei junge Frauen an der Weiterentwicklung des Konzepts: Restaurantleiterin Bernadette Abel, ihre Stellvertreterin Dora Banko und die Sommelière für Wein und Alkoholfreies, Laura Osswald. Am Mittwoch stellten Firmenchef Michael Käfer und Geschäftsführer Mario Stock das abgeänderte Konzept vor. Wobei das so radikal anders nun auch wieder nicht ist. Es geht immer noch um herausragende Gemüseküche. Bisher wurde die in Form eines Überraschungsmenüs präsentiert, bei dem man einzelne Gänge auslassen oder ergänzen konnte. Das war gut für die Küche, weil sie flexibler arbeiten konnte. Oder anders ausgedrückt: Ein Schnitzel oder Steak ist schnell mal gebraten, Gemüsegerichte erfordern einen ganz anderen Aufwand.

Mario Stock räumt unumwunden ein: „Das Menükonzept hat am Wochenende gut, unter der Woche aber nicht so gut funktioniert.“ Oder mit anderen Worten: Werktags essen die Leute höchstens mal Vorspei-

se, Hauptspeise und Dessert, sechs Gänge über die volle Distanz hingegen eher freitags und samstags, wenn sie am nächsten Tag nicht früh rausmüssen. Deshalb gibt es auf der neuen Karte jetzt zwar auch ein Vier-, Fünf- und Sechs-Gang-Menü (zu 70,

Die Basis sei die vegane Küche, die sich vegetarisch erweitern lasse

80 und 90 Euro; ohne Getränke), aber man kann auch ganz einfach einzelne Gerichte bestellen. Das Menü selbst kann man wiederum frei wählen aus insgesamt fünf Abteilungen. Deren erste trägt den heimeligen Namen „Liebe ... Anfang und Ende“ und besteht aus fünf Vorspielen, landläufig Amuse-gueules genannt, sowie Käse zum Abschluss. Sensationell ist hier der kräftig gewürzte Hummus zum Roggen-sauerteigbrot des Biobäckers Geisenhofer.

Die anderen Abteilungen heißen, irgend- was naheliegend, nach den vier Elementen

Erde, Wasser, Feuer und Luft. Dort finden sich viele kleine Kunstwerke. Etwa eine opulente Rose mit geschnitzten Blütenblättern aus roher, roter Bete auf der Basis von gebackener roter Bete und einer feinen Creme von Belugalinsen, die im Gericht auch als Linsensalat noch einmal auftauchen. Oder als Blumenkohl, mit Gerstenmiso glasiert, auf Spitzkohl und Tellerkraut. Eigentlich ist das schon optisch den Preis von 19 und 25 Euro wert, aber obendrein schmeckt es auch noch herausragend gut.

Das liegt natürlich auch an den Ausgangsprodukten und den speziellen Lieferanten. Wie viele Münchner Sterneköche bedienen sich Geier und sein Team hier unter anderem beim Johanneskirchner Edelgärtner Johannes Schwarz. „Der ist zum Beispiel in der Kresse sehr, sehr stark“, wie Mario Stock meint. Das kann zweifellos nicht über viele Gärtner gesagt werden, aber die Kresse allein macht es ja nicht, und so arbeitet der Green Beetle auch mit vielen anderen Lieferanten zusammen. Wie etwa der Münchner Bauerngenossen-

schaft, die auch exotische Getreidesorten wie Quinoa in der Region anbaut.

„Unsere Basis ist die vegane Küche“, sagt Stock, „aber man kann die einzelnen Gerichte auch durch vegetarische Elemente erweitern.“ Die Rote-Bete-Rose zum Beispiel mit Ziegenkäse, andere Gerichte mit Wachteileiern, Parmesanschaum oder mit Pecorino. Der Befürchtung mancher traditioneller männlicher Käfer-Gäste, sie würden womöglich nicht satt werden, kann Mario Stock nach eigenen Aussagen jedenfalls entschieden entgegenreten.

Durstig dürften sie den Green Beetle übrigens ebenfalls nicht verlassen. Die alkoholfreie Begleitung reicht vom Italian Spritz über den Traubensaft des burgenländischen Winzers Heinrich bis zur mexikanischen Horchata mit Orange, Kardamom und Zimt. Und bei den offenen Weinen überrascht besonders der Viognier Eclectique aus Griechenland, der überhaupt nicht griechisch schmeckt, sondern sehr nach Rhone, woher die Rebsorte auch ursprünglich stammt.