

Der grüne Käfer und das 5. Element



Der neue Küchenchef Patric Geier im offenen Küchenbereich des Green Beetle. Auch das ist eine Neuerung: Die kalten Speisen werden ab sofort vor den Augen der Gäste mitten im Lokal zubereitet. Fotos: Daniel von Loeper

Das Käfer-Restaurant Green Beetle hat einen neuen Koch und ein neues Konzept

Kinder stehen für Neuanfang – sogar in der gehobenen Gastronomie. Vor gut zwei Jahren hat der Koch Felix Adebahr das vegan-vegetarische Konzept für das Käfer-Lokal Green Beetle entwickelt. Nun nimmt er Elternzeit und Michael Käfer konnte Patric Geier als neuen Küchenchef gewinnen.

Die letzten Monate hat dieser gemeinsam mit dem Team um Geschäftsführer Mario Stock genutzt, um das komplette Konzept zu überarbeiten. Bisher gab es ausschließlich ein Überraschungsmenü. „Das hat aber unter der Woche nicht so gut funktioniert“, sagt Stock und außerdem sei es immer wieder vorgekommen, dass Gäste – „vor allem Männer“ – nicht satt geworden seien. Das Überraschungsmenü mit



Die Rote Bete mit Belugalinsen sieht nicht nur gut aus. Unter der hübschen Rose befindet sich eine Linsenvariation und Radicchio.

vier bis sechs Gängen (70 bis 90 Euro) gibt es zwar weiterhin. Aber ab sofort können die Gäste auch à la carte bestellen. Die Gerichte sind vegan, werden aber auf Wunsch vegetarisch angereichert. So kann man die Rote Bete wahlweise mit Ziegenkäse bestellen oder bekommt ein Wachtel-Ei in seine Selleriesuppe.

Man möchte zwar auch die hungrigen Männer satt kriegen, aber einfach nur Pasta mit To-

matensoße wird es trotzdem nicht geben, so Stock. „Das Gemüse soll bei uns schon der Star sein.“ Für Küchenchef Geier ist die reine Gemüse-Küche noch Neuland. Ein halbes Jahr lang bastelt er jetzt schon an den Gerichten. „Das ist eine Herausforderung, die mir großen Spaß macht“, sagt er zur AZ. Und nach unserer Kostprobe nehmen wir ihm das auch ab.

Seine Gerichte sind auf der Speisekarte nicht in Gänge un-

terteilt, sondern nach den Elementen Erde, Wasser, Feuer, Luft – und Liebe. Dem Element Erde sind zum Beispiel Zichorien mit schwarzem Rettich und Apfelbalsam (15 Euro) zugeordnet – einer der Favoriten der AZ.

Aber auch die wie eine Rose angerichtete Rote Bete mit Belugalinsen schmeckt richtig gut. Die Rote Bete kommt gepickelt und geschmort auf den Teller, die Linsen als Salat, als Creme und gepufft. Geiers Spiel mit Konsistenzen lässt auch anderes Gemüse wie Blumenkohl, Karotten oder Topinambur zum Star werden. Im Element Liebe vereinen sich feine Snacks zum Start und Ende des Menüs.

Zu allen Gängen bietet Laura Osswald neben einer Wein- auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung an. Auch sie hat viel experimentiert, mit diversen Tees und Extrakten. Schön, dass das Element Liebe hier nicht nur auf der Karte steht.

Ruth Frömmer

Schumannstr. 9
Di-Sa: 12 bis 15 und 18 bis 0 Uhr