

Eine Speisekarte wie ein Baukasten

Im „Green Beetle“ sind Gerichte grundsätzlich vegan, können aber auf Wunsch auch vegetarisch sein

Zweieinhalb Jahre nach der Eröffnung ändert das vegan-vegetarische „Green Beetle“ an der Schumannstraße 9 in München sein Konzept: Künftig stehen nicht mehr nur (Überraschungs-)Menüs auf der Karte. Der Gast kann auch à la carte wählen.

Neu ist auch, dass die Speisen grundsätzlich erst einmal komplett vegan sind, man aber – sollte man Hunger und Lust darauf haben – sie auch zu vegetarischen Gerichten modifizieren kann. Dann wird beispielsweise die Rote Beete nicht nur mit Belugalinsen und Radicchio (19 Euro) serviert, sondern auch mit Ziegenkäse (plus fünf Euro). Oder die Rosenkohl-Dinkel-Nockerl (23 Euro) mit Pecorino (plus 2 Euro).

„Die Speisekarte funktioniert wie ein Baukasten“,



Neuer Küchenchef: Patric Geier kocht vorwiegend vegan.

erklärt Firmenchef Michael Käfer, zu dessen Feinkost-Imperium das Restaurant zählt. Alles passe zu allem. „Jeder kann aus den Elementen Erde, Wasser, Feuer und Luft wählen.“ In diese Kate-



Erde, Wasser, Feuer, Luft: Diesen Elementen kann man die Speisen im „Green Beetle“ zuordnen.

gorien sind die Gerichte künftig unterteilt. Damit folgt die Speisekarte nicht mehr den klassischen Mustern. Auch Gnocchi und Nudeln findet man künftig verstärkt in den Menüs – „da-

mit wollen wir insbesondere die Männer sattbekommen“, sagt Käfer.

„Green Beetle“ hat den Weggang von Felix Adebahr, Küchenchef der ersten Stunde, zum Anlass genommen,



Gastgeber: Michael Käfer (li.) und Mario Stock.

den grünen Käfer neu aufzustellen – mit Patric Geier als neuem Küchenchef. Ein besonderes Augenmerk liegt jetzt auch auf der alkoholfreien Speisenbegleitung, für die Laura Osswald verant-

wortlich ist. Ansonsten stehen auf der Getränkekarte Weine und Champagner in Bio-Qualität.

Mario Stock, CEO bei Käfer, betont den nachhaltigen Ansatz im „Green Beetle“, „der liegt uns besonders am Herzen“. Soweit möglich, beziehe das Lokal bevorzugt die biologisch und verantwortungsvoll angebauten Lebensmittel aus der Region.

Die Umsetzung des Nachhaltigkeitsprinzips hat den renommierten Gourmet-Führer Guide Michelin bereits überzeugt: Schon im Frühjahr 2022 durfte sich das „Green Beetle“-Team über den „Grünen Michelin Stern“ freuen, mit dem nachhaltige Restaurants ausgezeichnet werden. „Der war von Anfang an unser Ziel“, verrät Mario Stock. **STEPHANIE EBNER**