

ABENDZEITUNG SAMSTAG/SONNTAG, 21./22. 8. 2021 / NR. 192/33

TELEFON 089.23 77-3100

E-MAIL LEUTE@AZ-MUENCHEN.DE



Viel Grün, viel Holz und Bewusstsein fürs Wesentliche: So wird das Green Beetle nach einer Projektskizze von Thomas Mang.

Fotos: Käfer, privat

Pekny wird ersetzt



René Heinersdorff. Foto: dpa

Nun ist es offiziell: Nach dem Freispruch für Theaterchef **Thomas Pekny** vom Vorwurf des schweren sexuellen Missbrauchs steht ein Wechsel an der Spitze der Komödie im Bayerischen Hof an.

Neuer Verantwortlicher wird Regisseur **René Heinersdorff**, wie Pekny, Heinersdorff und die Chefin des Bayerischen Hofes, **Innegrit Volkhardt**, bestätigten. Heinersdorff ist Direktor des Theaters an der Kö in Düsseldorf und des Theaters am Dom in Köln.

Pekny sagte: „Ich habe einen Freispruch, ich müsste mich gar nicht völlig zurückziehen.“ Wenn so eine Stimmung herrsche, halte er es aber für opportun, Heinersdorff anzulassen. Pekny ist In-

Der grüne Käfer



Münchens Feinkost-König eröffnet ein vegetarisches Restaurant – mit Wildkräutern aus dem Englischen Garten, Stühlen aus Ozean-Müll und Gerichten mit Kichererbsen-Käse und Erde-Topping

Wenn er etwas anpackt, dann richtig: Münchens Feinkost-König **Michael Käfer** (63) gilt als absoluter Perfektionist.

Wenn er ein neues Restaurant eröffnet, das gesund und öko, umweltschonend und nachhaltig sein soll, dann setzt er nicht ein Spinatknödel-Gericht auf die Karte und glaubt, dass das dem vegetarischen Gast ausreicht.

Nein, wenn Michael Käfer grün wird, erlebt München gleich ein grünes Wunder.

Denn mit seinem Restaurant Green Beetle (= Grüner Käfer), das am 21. September in der Schumannstraße 9 in Bogenhausen, nur 200 Meter vom Stammhaus in der Prinzregen-

tenstraße entfernt, die Pforten öffnet, setzt der Wiesn-Wirt, Großgastronom und Catering-Tycoon neue Maßstäbe.

Und das ist jetzt keine Übertreibung. Im Gegenteil.

Kostproben gefällig?

Bitte schön! Green Beetle wird ein komplett vegetarisches

veganes Lokal, biologisch, regional und saisonal.

Die Wildkräuter werden im Englischen Garten gesammelt, Quinoa und Topinambur stammen genauso wie etwa die Shiitake-Pilze aus Bayern.

Käfers Ziel? Die Gäste, so heißt es in seiner Mitteilung, „in eine kulinarische grüne Welt zu entführen, in der die



KIMBERLYS KLATSCH
hagen.k@az-muenchen.de



Michael Käfer (l.) mit seinem Green-Beetle-Team: **Andreas Weber** (2. v. r.) (Leitung), **Chefkoch Felix Adebahr**, **Sternekoch-Patron Bobby Bräuer** (r.).

Gemüsekomponente auf dem Teller zum Hauptteil wird“.

Mehr noch: Die Crew im Green Beetle um **Andreas Weber** (Leitung), **Felix Adebahr** (Chefkoch) und Patron **Bobby Bräuer** (Sterne Koch vom Käfer Esszimmer in der BMW Welt) legt Wert auf Müllvermeidung und Upcycling (= Abfallprodukte werden in neuwertige Produkte umgewandelt).

So wird es beispielsweise keine Tischdecken geben, keine

Beutel für den Tee, keine Strohhalme, keine Menükarten (alles elektronisch) und keine Müllbeutel. Auf Einwegmaterialien wird komplett verzichtet. Die Kerzen werden aus veganem Sojawachs sein, die Weine ohne Korken.

Die Mitarbeiter in Küche und Service vom Green Beetle tragen Kleidung aus recyceltem Meeresplastik.

Auch die Inneneinrichtung könnte achtsamer kaum sein.

Wie das, bitte, gehen soll? Das Architekten- und Interior-Designerduo MangMauritz, bestehend aus **Thomas Mang** (ja, sein Vater ist der berühmte Schönheitschirurg, aber das tut hier nix zur Sache) und **Stefan Mauritz**, hat sich etwa für Fliesen entschieden, die aus alten Glasscherben gebrannt wurden – ebenso für Stoffe aus Textilresten und Stühlen aus Ozean-Müll. In einem Stuhl sind 960 Gramm Plastikmüll aus dem Meer verarbeitet.

Was die Gäste (80 Plätze gibt es sowohl innen als auch auf der Terrasse) kulinarisch erwarten können?

Pinsa mit Tomaten alter Sorten, Maischam mit Kochbanane, Urkornsalat, Kartoffelgnocchi mit Chicorée und Chili-Ananas (kostet beispielsweise 16,50 Euro), Eis oder Sorbet mit Topping aus Bio-Erde. Parmesan-Käse gibt es aus Kichererbsenmehl und Kokosöl – und der Green Beetle Spritz enthält Ingwer und Basilikum (8,90 Euro).

In diesem Sinne: Prost – auf das neue grüne(re) Leben!



Hier eröffnet demnächst das Green Beetle – in der Schumannstraße 9.



Vegetarisch, regional, bio: Die gesunde Küche im neuen Lokal.



Stühle aus Meeresmüll: 960 Gramm Plastikmüll stecken in einem Stuhl.



Achtsamkeit im Design: Verantwortlich für die Inneneinrichtung des Green Beetle sind **Thomas Mang** (r.) und **Stefan Mauritz** (MangMauritz).

finanzlassen. Kelly ist Mandant, Geschäftsführer und alleiniger Gesellschafter der Theaterbetriebe Margit Bönisch GmbH. Geplant ist, dass Heinersdorff eine „noch festzulegende“ Zahl der GmbH-Anteile kauft und das operative Geschäft übernimmt.

BLITZLICHT



JASON STATHAM (54), Action-Star, und Supermodel **Rosie Huntington-Whiteley** (34) werden zum zweiten Mal Eltern. Auf Instagram postete Rosie ein Foto mit deutlichem Babybauch. „Tadaaa! Zweite Runde“, so die Bald-Mama. Das Paar ist seit 2016 verlobt. Sohn Jack Oscar ist vier.

ANGELO KELLY (39) ist mit einer Rechtsbeschwerde gegen ein Bußgeld für einen Auftritt seines jüngsten Sohnes gescheitert. Das Bayerische Oberste Landesgericht in Bamberg habe sie als unbegründet verworfen, so ein Gerichtssprecher. Das Urteil, das ein Bußgeld von 3000 Euro vorsieht, sei damit bestätigt. 2019 stand der vierjährige William bei einem Konzert in Unterfranken mindestens eine halbe Stunde deutlich nach 17 Uhr auf der Bühne – das verstieß gegen das Jugendschutzgesetz.