

**KÄFER ERÖFFNET
VEGGIE-
LADEN**

Fleischlos in Bogenhausen

**Ein Blick ins neue „Green Beetle“.
Naturtöne zaubern Gemütlichkeit**

München –
Käfer ist jetzt Grün!

Feinkostunternehmer Michael Käfer und seine Frau Clarissa stellen gestern ihr neues vegetarisch-veganes Restaurant „Green Beetle“ („Grüner Käfer“) in Bogenhausen vor.

Wenige Meter vom Stammhaus entfernt, an der Ecke Gei-

belstraße/Schumann-
straße, führen ab heute
Chefkoch Felix Adebahr und Patron Bobby Bräuer fisch- und

fleischlose Regie.

Raffinierte Speisen:
bunter Mangold, ge-
trocknete Tomaten, Bio-
Seidentofu (17,50 Euro)
oder „Spätsommer
Möhre“ (Koshihikari
Reis, Ingwer, Pumpernickel und Bohnenkrautöl (21,50 Euro). Dazu gibt's zu 95 Prozent Bio-Weine.

„Schon meine Großeltern haben sich sechs Tage die Woche fleisch-

los ernährt“, erzählte Michael Käfer, „Jetzt liegt das voll im Trend. Dem kommen wir nach. Unser ganzes Konzept ist nachhaltig. Von der Küche bis zum Baumaterial.“

Auch die Einrichtung der neuen Design- und Architektur-Shootingstars Thomas Mang und Stefan Mauritz: Das Parkett auf der Empore stammt aus ei-

ner alten Turnhalle, die Wände sind aus verputztem Stroh, die Terrassenstühle und die Livrees der Kellner aus Meeremüll gefertigt, die Lampen aus Kaffee, Hanf und Tabak.

„Demnächst kommt noch eine Maschine, die aus Küchenabfällen Erde macht. Die nimmt dann der Gemüsehändler wieder mit“, so Käfer stolz.

**Michael und
Clarissa
Käfer im
neuen „Green
Beetle“-
Restaurant**



**Ein Teller mit Rucola,
Pilzen, Polenta und Eigelb**