



Bild: Feinkost Käfer

Nachhaltige Sterneküche

BEST PRACTICE: GREEN BEETLE, FEINKOST KÄFER

Das „Green Beetle“ ist ein Leuchtturmprojekt der Nachhaltigkeitsinitiative „Käfer Goes Green“, das konsequent auf ein nachhaltiges Konzept setzt, von der Inneneinrichtung bis zur Speise- und Getränkekarte. Küchenchef Felix Adebahr kreiert neue Genusserlebnisse, indem er verschiedenste Gartechniken, Aromen und farbliche Akzente einsetzt. Als Teil des Familienunternehmens Käfer steht das „Green Beetle“ für verantwortungsvolles Wirtschaften und gesellschaftliches Engagement. Mit Fokus auf Müllvermeidung, Food Waste und umweltfreundliche Materialien ist es ein Ort des entspannten Genusses und der Verbundenheit. Die Speisen zeugen von der Vielfalt der Natur, die Getränkekarte setzt auf

Nachhaltigkeit und Regionalität, und sorgfältig ausgewählte Lieferanten stehen für ökologisch verantwortungsbewusste Quellen und Qualität. Durch die Kombination dieser Elemente präsentiert das „Green Beetle“ eine zukunftsweisende Vision für die Sterneküche.

feinkost-kaefer.de