



Hinter der verglasten Regalkonstruktion (ganz rechts) verbirgt sich ein separater Raum (rechts) für geschlossene Gesellschaften. Insgesamt verfügt das Green Beetle über 80 Sitzplätze. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 24 Uhr



KOSTEN SIE MAL!

Restaurant Green Beetle, München

WAS ES IST

Ein vegetarisch-veganes Restaurant mit entsprechend nachhaltigem Einrichtungskonzept in der Schumannstraße 9 in München-Bogenhausen.

WAS MAN ISST

Rote-Bete-Essenz mit Rumtopf-Kirschen, gebranntem Lauch und Wacholder (vorzüglich!) oder Möhren mit Koshihikari-Reis, Ingwer, Pumpernickel und Bohnenkrautöl. Küchen- oder viel richtiger Gemüsechef Felix Adebahr setzt neben Zutaten aus streng ökologischer Verantwortung auf traditionelle Techniken wie Fermentieren, Einwecken oder Pickeln. Dafür gab es 2022 einen grünen Guide-Michelin-Stern.

DAS DESIGN

Jenseits des Tellers parierte das Büro Mang Mauritz das Foodkonzept mit einem lückenlos nachhaltigen Gestaltungsplan. So wurde als Boden ein 40 Jahre altes Turnhallenparkett recycelt und eingesetzt. Für die Sitzpolster und Lampenschirme verwendeten die Einrichter ausschließlich Stoffe aus Upcycling-Garnen. Die Wände verspachtelte eine lokale Malerwerkstatt mit einem extra angerührten Putz aus Kalk, Stroh und Nusschalen.

DA GEHT NOCH MEHR...

Um Müll zu vermeiden und den Energieverbrauch zu senken, wird verzichtet auf: Tischwäsche, Getränke Dekorationen und Strohhalme. Das Menü kann nur digital über QR-Code aufgerufen werden.

FAZIT

Alle Vorurteile gegenüber vegetarisch-vegane Küche werden hier im doppelten Sinne nachhaltig widerlegt.

www.feinkost-kaefer.de/greenbeetle,
www.mangmauritz.com

