

GREEN BEETLE

DIE "KÄFER"-ZUKUNFT: DER NEUZUGANG DER FEINKOST-GRUPPE HAT SICH MIT EINEM 360-GRAD-KONZEPT DER NACHHALTIGKEIT VERSCHRIEBEN

Grün durch und durch – dieses hohe Ziel hat sich der jüngste Ableger der Käfer-Gruppe gesteckt. Das "Green Beetle" in München lebt seit September Nachhaltigkeit als ganzheitliches Prinzip. Bedenkt man, wie weit die Konsequenzen einer solchen Entscheidung reichen – logistisch, technisch, kulinarisch – ist das wahrhaft beachtlich. Nach Dingen wie Tischdecken sucht man vergeblich, ebenso nach Wasser mit langen Transportwegen – oder Fleisch. Das macht aber nichts, im Gegenteil: So virtuos wie Küchenchef Felix Adebahr, der schon unter Zwei-Sterne-Koch Bobby Bräuer sein Können bewies, Knollen, Pilzen oder Früchten intensive Aromen entlockt, wird man kein Filet vermissen. "Gerade unser

Chef's Choice Menü ist perfekt geeignet, die ganze Bandbreite von Felix' Können zu erleben", schwärmt Sebastian Hecker, der mit Barbara Janulewicz die Geschicke des Restaurants leitet. Das regelmäßig wechselnde 3-, 5- oder 8-Gang-Überraschungs-Menü feiert die grüne Cuisine auf höchstem Niveau – und belohnt das Vertrauen der Gäste je nach Saison mit Köstlichkeiten wie Tatar von dehydriertem Sellerie mit Senf und Ei. Entdecken lässt sich aber nicht nur Kulinarisches in der Schumannstraße. Auch die Location ist bemerkenswert. Ein recycelter Turnhallenboden, zum Fischgrät-Muster gelegt, Lampen aus Hanf-, Wein- und Tabakresten oder Terrassenstühle aus Meeresmüll: Das Interior, entstanden in Zusammenarbeit mit den Architekten Mang & Mauritz, erzählt die grüne Geschichte weiter. Sogar die Kleidung der Angestellten ist fair und nachhaltig. Denn für das "Beetle" gilt: Green is the new Black. www.feinkost-kaefer.de/greenbeetle G

