

VON FRANZ KOTTEDEER

Für jemanden, der in der Gastronomie arbeitet, ist Michael Käfer eigentlich ganz gut gelaunt. „Wir bleiben optimistisch“, sagt er, „alles andere hat eh keinen Sinn.“ Das erstaunt schon ein bisschen, denn es gibt wohl kaum ein Münchner Gastro-Unternehmen, das von Corona in derart vielen Geschäftsfeldern betroffen ist wie das Feinkostimperium in Bogenhausen. Das Catering für Messen und Veranstaltungen aller Art, von der Hochzeit bis zur rauschenden Firmenfeier liegt brach. Die Restaurants, von der Käferschänke und dem Bistro im Stammhaus bis hin zum Edelrestaurant Esszimmer von Zwei-Sterne-Koch Bobby Bräuer und der Bavarie in der BMW-Welt – alles geschlossen, seit einem Vierteljahr, ebenso wie das nicht gerade kleine Gut Kaltenbrunn, draußen am Tegernsee, mit seinen Restaurants, Stuben und Event-Sälen. Die Wiesen, sonst eine sichere Bank im Herbst, fiel 2020 aus, und wie die Chancen für heuer stehen, da möchte sich Michael Käfer momentan gar nicht dazu äußern. Das Feinkostgeschäft hat geöffnet, immerhin, und auch der Lieferservice wurde ausgebaut und wird gut nachgefragt. Aus dem Hotelprojekt in der Stubenvollstraße beim Gasteig hatte er sich ja noch vor der Pandemie rechtzeitig zurückgezogen. Sonst hätte Käfer von der besonders tiefen Krise in der Hotellerie gleich auch noch etwas gehabt.

Von der Küche her soll es in Richtung des Starkochs Yotam Ottolenghi gehen

„Zeitweise waren es 80 Prozent weniger Umsatz“, stellt Käfer nüchtern fest, beim Gespräch auf Abstand in seinem Chefzimmer mit Blick auf die Prinzregentenstraße. Ziemlich genau vor zwei Jahren hatte er im Postpalast seinen 60. Geburtstag mit einem rauschenden Fest gefeiert. Das wäre heuer nicht drin gewesen. Käfer rechnet jetzt einfach mal damit, dass die Pandemie in absehbarer Zeit vorbei sein wird. Er hat ein paar Ideen, was danach kommt. Genau genommen sind diese Ideen schon sehr konkret. Er arbeitet bereits eine ganze Weile dran, so wie er die letzten Jahre immer wieder viel Neues ausprobiert hat. Das ist mal gut gelaufen, mal weniger gut. Man merkt das eben erst beim Probieren.

Diesmal wird es ein neues Restaurant, und das auch noch im selben Block, in dem sich das Stammhaus befindet. Nicht an der Prinzregentenstraße, sondern oben an der Ecke Schumann-/Geibelstraße. Dort war all die Jahre schon ein Lokal, mal ein Mexikaner, dann ein Inder, das Kerala. Jetzt steht es leer, Käfer lässt gerade umbauen. Ein vegetarisches und veganes Restaurant mit 80 Plätzen drinnen und einer Terrasse soll es werden. „Green Beetle ist der Arbeitstitel“, sagt der Chef. Grüner Käfer auf Englisch also, „und so wie's aussieht, bleibt der Arbeitstitel auch. Bisher ist uns nichts eingefallen, was noch besser wäre.“ Kein Hummer, keine Jakobsmuscheln, kein Kalbsfilet vom Piemonteser Rind: Ist das dann noch Käfer?

Offensichtlich ist es das, denn Michael Käfer forciert den Veggie-Trend in seinem Haus ja schon seit einiger Zeit. „Die Leute sind verstärkt interessiert an Nachhaltigkeit“, verkündete er schon vor einem halben Jahr, „sie wollen weniger Fleisch essen und sind mehr und mehr interessiert an vegetarischen Alternativen.“ Damals

Der grüne Beetle

Michael Käfer ist von der Pandemie stark getroffen worden, kaum ein Geschäftsfeld blieb unberührt. Dennoch investiert er in ein neues Restaurant und setzt voll auf den Veggie-Trend



Die Käferschänke im Stammhaus an der Prinzregentenstraße ist momentan ein Versandlager für den Lieferservice. Demnächst aber will Michael Käfer an der Geibelstraße (oben) ein neues vegetarisches Restaurant eröffnen.

FOTOS: STEPHAN RUMPF

präsentierte er in seiner Käferschänke die vegetarischen Fleischpflanzl des Münchner Start-ups Greenforce, die seither in seinem Feinkostmarkt erhältlich sind. Dort gibt es auch „Noix Gras“, ein rein veganes Ersatzprodukt für Gänsestopfleber. Im Lieferservice, der inzwischen enorm zugelegt hat, gibt es immer mehr grüne Angebote, und schon vor Weihnachten ließ Käfer den New Yorker Spitzenkoch Johannes Henne ein veganes Menü zum Liefern kreieren, das bereits „Green Beetle to go“ hieß. Aus dem geplanten Pop-up vor Weihnachten im Kerala an der Schumannstraße wurde aus bekannten Gründen nichts, dafür gibt es jetzt wieder ein Green-Beetle-Menü von Henne zum Valentinstag.

Wenn die Gastronomie wieder öffnen darf, dann will Käfer auch bald das Green Beetle aufmachen. Gehobene Käferküche in Grün – wie darf man sich das vorstellen? So wie das vegetarische Tian am Viktualienmarkt, das einen Stern im Michelinführer hat? Nein, sagt Käfer, ein Sternrestaurant will er nicht, aber auch keinen x-beliebigen Vegetarier. Von der Küche her soll es in Richtung des israelischen Starkochs Yo-

tam Ottolenghi gehen, der eine Reihe von In-Lokalen in London betreibt.

Tatsächlich dürfte Käfer damit nach der Pandemie fast noch mehr im Trend liegen als zuvor – die Menschen achten verstärkt auf gesunde Ernährung seither. Und ohne Käfers Kunden zu nahe treten zu wollen: dass Hochglanzmagazine und allerlei Celebrities den Veganismus als die Ernährungsweise der Avantgarde schlechthin preisen, ist sicher auch nicht verkehrt.

Da wäre es natürlich schön, wenn man langsam wieder aufsperrten könnte. Man steht so oder so in den Startlöchern, klar. Michael Käfer sagt, er lege Wert auf die wöchentlichen Meetings, schon um die Mitarbeiter bei Laune zu halten. Einmal die Woche lässt er sich testen, sicherheitshalber, er will auch nicht immer nur in Zoom-oder Teams-Kacheln starren, sondern seine Leute auch mal persönlich sehen. Dass es das Instrument der Kurzarbeit gibt, hat er neulich bei einem Reporter der *Financial Times* aus den USA in den höchsten Tönen gelobt, „der wusste gar nicht, wie er das auf Englisch nennen sollte, die kennen das ja gar nicht“. Seinen Leuten hat er das



Kurzarbeitergeld die erste Zeit um 20 Prozent aufgestockt. „Das war nicht nur uneigennützig“, gibt er zu, „gute Leute muss man halten, damit sie nicht etwas anderes suchen und dann fehlen, wenn es wieder losgeht.“ Bisher hat das funktioniert. Und er ist froh, sagt er, dass er einen Großteil des erzielten Umsatzes immer in der Fir-

ma gehalten hat, davon zehrt die Firma jetzt. Viel staatliche Hilfen hat er bislang nicht bekommen, sein Unternehmen liegt da über der Bemessungsgrenze.

Somit kann Michael Käfer, der Green Beetle, also ganz zuversichtlich in die Zukunft nach der Pandemie blicken, als „our local Ottolenghi“ gewissermaßen.

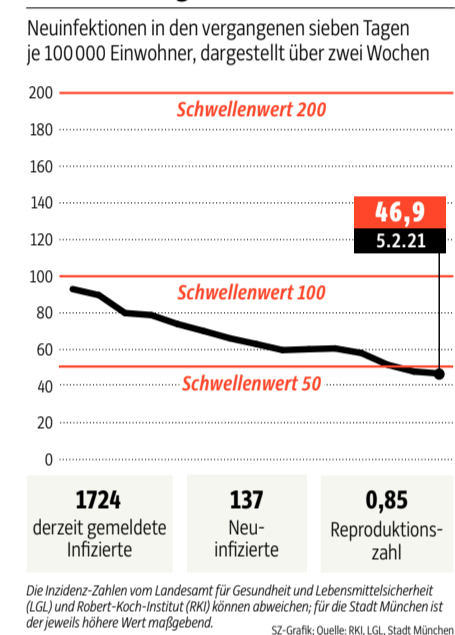
Überraschender Wechsel bei Caritas

Nach nur drei Jahren als Vorstandsvorsitzender des Caritasverbandes der Erzdiözese München und Freising gibt Diözesan-Caritasdirektor Georg Falterbaum sein Amt überraschend Ende März auf. Er wechselt bereits zum 1. April in den künftig dreiköpfigen Vorstand des deutschen SOS-Kinderdorfvereins. Falterbaum übernimmt dort die Geschäftsreiche Personal, Marketing, interne und externe Kommunikation. Der 57-jährige Diplomkaufmann ist für die Dauer von fünf Jahren bestellt worden. In seinen Jahren an der Spitze der Caritas prägte er den Verband klar als Lobby für die Schwächeren in der Gesellschaft und scheute dabei auch nicht vor Kritik an der Politik zurück. Seine Aufgaben bei der Caritas übernehmen bis zur Neubesetzung die beiden weiteren Vorstandsmitglieder. LOE

Inzidenzwert bleibt unter 50er-Marke

Die Sieben-Tage-Inzidenz in München lag am Freitag zum zweiten Mal in Folge unter der kritischen Marke von 50. Das RKI meldete einen Wert von 46,9 (Vortag: 48,0). Die Reproduktionszahl liegt aktuell bei 0,85. Die Stadt hat bis einschließlich Donnerstag rund 21.800 Corona-Impfungen durchgeführt. sz

Die Sieben-Tage-Inzidenz in München



Prachtmeile ohne Parkplätze

Grün-rotes Rathausbündnis will Autos aus der Maximilianstraße weitgehend verbannen

Dem Philhellenisten Ludwig I. hat ja so gar nicht gefallen, was sein Sohnmann und Nachfolger als König, Max II. Joseph, da mit dem Stadtbild angestellt hat. Der in der „neuen Königsstraße“ – ab 1858 die Maximilianstraße – dominierende und von der Neugotik geprägte „Maximiliansstil“ war dem Ex-König, der es lieber klassizistisch mochte, ein Dorn im Auge. Einer Anekdote zufolge hat er sich später nur noch mit zugezogenen Vorhängen durch die Straße kutschieren lassen. Und Ludwigs Lieblingsarchitekt Leo von Klenze soll die nach dem Gesamtplan des Architekten Friedrich Bürklein entworfene Meile als „architektonisches Ragout“ geschmäht haben.

Ob die Geschichten so nun stimmen oder nicht, fest steht: Die Maximilianstraße ist heute ein belebtes Aushängeschild der Stadt, viele Menschen fahren extra mit der Tram 19 durch, um sie sich anzuschauen. Und natürlich säumen all die betuchten Käufer die Straße, auf ihrer Shop-

pingtour durch die zahlreichen teuren Läden. Es soll auch Menschen geben, die extra in die Maximilianstraße fahren, um sich all die vor den Geschäften geparkten Ferraris, Bentleys oder Maseratis anzuschauen, die sie sich selbst nie werden leisten können. Diese Fans gehobener Karossen werden sich in Zukunft anderswo umschauen müssen. Die grün-rote Rathauskoalition will nun die Autos weitgehend von der Prachtmeile verschwinden lassen, die ja nicht nur ein Tummelplatz für Geldige ist, sondern auch ein Ort für Besucher der Oper und der Kammerspiele.

In einem ersten Schritt soll, so wünscht es sich die Rathausmehrheit, in der Maximilianstraße etwa ein Drittel der Stellplätze noch dieses Jahr entfallen, um mehr Raum mit Aufenthaltsqualität zu schaffen. An einer neuen Gestaltung der Straße sollen dann auch Anwohner, Gewerbetreibende und der Bezirksausschuss Altstadt-Lehel beteiligt werden. Ziel ist es, den bisher dem Parken gewidmeten öffentlichen

Raum etwa für den Fuß- und Radverkehr und neue Mobilitätsformen zu nutzen sowie für Freischankflächen, Anlieferung oder andere Angebote.

Das Mobilitätsreferat soll zudem ein Konzept erstellen, wie bis 2022 der Abschnitt zwischen Residenzstraße und Marstallstraße weitgehend von Durchgangsverkehr befreit und dann, in einem zweiten Schritt, der gesamte Bereich bis zum Karl-Scharnagl-Ring neu gestaltet werden kann – komplett ohne Stellplätze. Dazu soll ein Realisierungswettbewerb ausgeschrieben werden, der auch die Neugestaltung des Max-Joseph-Platzes einschließt.

Auch wenn der sogenannte Park-Verkehr oberirdisch wegfallen würde, bleibt noch das Problem mit den Autofahrern, die die 500 Stellplätze fassende Operngarage ansteuern. Eine unterirdische Zufahrt von der Alfons-Goppel-Straße aus hat die Verwaltung wieder verworfen. Und eine Rampe an der Maximilianstraße wäre sowohl gestalterisch als auch aus Denkmalschutzgründen problematisch. Auch hier gibt es bereits seit ein paar Jahren Vorschläge der Verwaltung, wie das Problem zu lösen wäre, etwa indem die Garage teilweise oder ganz aufgelassen und stattdessen andersorts Ersatz geschaffen wird. Als mögliche Standorte waren der Karl-Scharnagl-Ring oder der Marstallplatz im Gespräch – Alternativen, die sich Grünen-Fraktionschef Florian Roth durchaus vorstellen kann. CSU-Fraktionschef Manuel Pretzl meint, ein Wegfall der öffentlichen Parkplätze sei nur machbar, wenn es dafür unterirdische Kompensation gebe. Die neue Parkgarage am Thomas-Wimmer-Ring reiche nicht dafür aus. Pretzl schlägt vor, bei der Neugestaltung des Max-Joseph-Platzes auch eine Erweiterung der dortigen Tiefgarage zu prüfen.

Die Gestaltung des Platzes erfolgte übrigens hauptsächlich noch unter Ludwig I. Im 20. Jahrhundert wurde der Platz lange als Parkplatz genutzt, 1963 entstand die Tiefgarage mit ihrer schneckenförmigen Abfahrt – die längst als Bausünde mitten im Zentrum gilt. ANDREAS SCHUBERT



Mehr Platz für Fußgänger und Radler: So könnte die Maximilianstraße nach den Vorstellungen der Grünen aussehen. VISUALISIERUNG ANDREAS GREGOR/OH

MEINE DISZIPLIN IST UNSERE BESTE MEDIZIN.

#ZusammenGegenCorona



Bundesministerium für Gesundheit

Das Virus sucht sich neue Wege – verbauen wir sie ihm. Aktuell am wichtigsten: Kontakte reduzieren. Weiterhin unverzichtbar: AHA, lüften, Warn-App nutzen. ZusammenGegenCorona.de

