

Neues Käfer-Restaurant & Co.: Grüne Küchen in München

Der Bissen fürs Gewissen



Grüner geht's kaum: Das neue Restaurant Green Beetle von Michael und Clarissa Käfer steht ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit.

Heute eröffnet es an der Schumannstraße (Bogenhausen).

Auf der Speisekarte: vegetarische und vegane Gerichte. „Die Thematik an sich ist ja nicht ganz neu“, räumt Michael Käfer ein.

Sein Ziel ist, das Unternehmen Käfer auf Dauer komplett CO₂-neutral zu halten. Nachhaltigkeit war Käfer deshalb bei seinem neuen Projekt sehr wichtig. Zum Beispiel bei der Einrichtung: Die Terrassen-Stühle sind aus recyceltem Meeresplastik, ein Teil des Parketts ist ein 40 Jahre alter Turnhallenboden. Das Servicepersonal trägt Kleidung aus Meeresplastik und Bio-Baumwolle.

tz-Reporterin Leoni Billina testete das Essen im „Green Beetle“

Fotos:

Hartmann, Hubert, Antonelli



Michael Käfer und seine Frau Clarissa stellten ihr neues Konzept vor

Die Gerichte seien so zusammengestellt, dass der Gast nicht merke, dass Fisch oder Fleisch fehle, sagt Chefkoch Felix Adebahr. Auf der Karte stehen Schmankerl wie der „Reichhaltige Mangold“ oder Polenta mit bayerischen Shiitake-Pilzen, Eigelb und Wasabi-Rucola für 20,50 Euro. Die Speisekarte gibt's nicht auf Papier, sondern über einen QR-Code. Wer kein Smartphone hat, bekommt ein Tablet – gebraucht, für jedes Gerät wurde ein Baum gepflanzt. Öffnungszeiten: Mo. bis Sa., 17.30 bis 1 Uhr. Die tz hat sich umgehört: Wo kann man in München noch vegan, vegetarisch, nachhaltig essen?

LEO, AST, MEH