



Käfer eröffnet vegetarisch-veganes Restaurant

NACHHALTIGKEIT IM FOKUS: GREEN BEETLE STARTET IM SEPTEMBER 2021

Das Familienunternehmen Käfer hat im vergangenen Jahr eine große Nachhaltigkeitsinitiative gestartet, die für die ganze Gruppe im Fokus steht. Unter dem Motto *Käfer Goes Green* hat das Einzelhandels- und Gastronomieunternehmen Strategien entwickelt und Maßnahmen aufgesetzt, um sowohl das Angebot an Lebensmitteln und Speisen als auch Technik und Logistik im Hinblick auf Müllvermeidung, Food Waste, den Einsatz umweltfreundlicher Materialien, Energieaufwand und CO₂ Ausstoß zu optimieren. Die Initiative ist direkt im Geschäftsbereich von Clarissa Käfer sowie bereichsübergreifend in allen Betrieben angesiedelt.

"Nachhaltiges und ressourcenschonendes Wirtschaften ist sowohl uns als Familie Käfer als auch unseren Führungskräften und Mitarbeitern sehr wichtig. Wir wollen die Bereitschaft fördern, dass jeder Verantwortung in ökologischer, ökonomischer und sozialer Sicht übernehmen möchte, damit der Planet Erde lebenswert bleibt", so Clarissa Käfer. "Wir als Familienunternehmen haben in dieser Hinsicht den großen Systemvorteil, dass wir schnell und unabhängig agieren können. Diesen nutzen wir und sorgen durch die Umsetzung wichtiger Nachhaltigkeitskonzepte dafür, dass das Unternehmen verantwortungsvoll und zukunftssicher in die nächste Generation gebracht wird."

Ein Leuchtturmprojekt in diesem Kontext ist die Neueröffnung des ersten rein vegetarisch-veganes Restaurants Green Beetle. Hier ist das gesamte Konzept von Anfang an auf Nachhaltigkeit ausgelegt, angefangen von den Fliesen über Wandverkleidungen, Möbel und Küchentechnik bis hin zu Speise- und Getränkekarte. Doch bei allem Fokus auf Umwelt und Gesundheit soll das Green Beetle vor allem eines sein: Ein Ort des entspannten Genusses, der Verbundenheit mit Familie und Freunden, eine Bar, in der man isst, trinkt und erlebt.

Speisen, Getränke, Lieferanten

"Warum nicht einfach mal nur Gemüse?" Vegetarische oder vegane Küche bedeutet keineswegs Verzicht auf Genuss. Das Füllhorn von Mutter Natur hält eine so unglaubliche Vielfalt an verschiedenen Gemüsesorten, Knollen, Pilzen, Kräutern und Früchten bereit, dass für ausreichend Abwechslung auf dem Speiseplan gesorgt ist. Felix Adebahr, Küchenchef im Green Beetle setzt auf den Einsatz von verschiedenen Gartechniken, Aromen und farbliche Akzente, um ein vollendetes Genusserlebnis zu schaffen. Hohe Temperaturen sorgen für die natürlichen Röstaromen, während durch schonende Garmethoden Frische und Farbe erhalten bleiben. Auch Fermentieren, Einwecken und Pickeln werden als traditionell nachhaltige Verarbeitungsweisen genutzt.

Die verwendeten Produkte stammen ausschließlich aus ökologisch verantwortungsvollen Quellen, wobei die Vielfalt, für die Käfer steht, erhalten bleibt. Werden exotische Lebensmittel angeboten, werden sie mit Blick auf Fair Trade und Bio Anbau ausgewählt. Wo es jedoch möglich ist, greift die Küche des Green Beetle auf regionale und saisonale Erzeugnisse zurück. Im Sommer sammelt die Crew für bestimmte Gerichte Wildkräuter im Englischen Garten. Obst, Gemüse und weitere Wildkräuter bezieht das Green Beetle von Kinara. Johannes Schwarz ist bekannt als der Haus- und Hofgärtner der Münchner Gourmets und alle seine Erzeugnisse sind Bio zertifiziert. Pilze stammen von Feinkost Zollner aus Bruck in Regensburg, einem für Regionalität und Qualität bekannten Familienbetrieb. Auch weitere regionale Produkte wie Quinoa vom Obsthof Knab



oder Topinambur von der Topinambur Manufaktur Bayern kommen zum Einsatz. Partner für Olivenöl ist Helmut Kranz, der seit 20 Jahren auf Sizilien Oliven ohne den Einsatz von Maschinen und ohne Pestizide mit Beschäftigten aus der Region anbaut und vor Ort verarbeitet.

Nicht nur die Speise-, auch die Getränkekarte folgt dem Prinzip der Nachhaltigkeit. bei der Auswahl der Lieferanten wurde darauf geachtet, dass sie lokal produzieren und ebenfalls einen hohen Fokus auf Nachhaltigkeit haben. Aqua Monaco und The Duke Destillerie sind dafür gute Beispiele. 99 % der angebotenen Weine sind Bio zertifiziert und korkfrei, der Bio Kaffee kommt aus regionaler Produktion und Tee wird lose ohne Verpackung und Beutel gereicht.

Auch das Thema Textilien ist ein wichtiger Baustein des Konzepts in Bezug auf Wasser- und Energieeinsparung. Auf Tischdecken, die nach jedem Gast gewechselt und anschließend transportiert und gewaschen werden muss, wird generell verzichtet. Für die Personalkleidung in Küche und Service hat sich das Green Beetle Team für die Produkte von Kaya & Kato entschieden. Das auf nachhaltige Berufsbekleidung spezialisierte Unternehmen setzt auf einen innovativen Mix aus Bio Baumwolle und Polyester aus recyceltem Meeresplastik, das spanische Fischer einsammeln. Diese Materialmischung ist deutlich haltbarer und strapazierfähiger als reine Baumwolle und die Kochjacken, Schürzen, Hemden und Hosen in modernen Schnitten und mit hohem Tragekomfort sehen auch noch sehr gut aus.

Architektur und Ausstattung

Die Räumlichkeiten in der Schumannstraße 9/Ecke Geibelstraße - keine 200 Meter vom Käfer Stammhaus entfernt - bieten sowohl innen als auch auf der Terrasse jeweils ca. 80 Plätze. Für die Gestaltung ist das Architekten- und Interiordesignerduo MangMauritz im Dialog mit Käfer verantwortlich. Thomas Mang, Stefan Mauritz und die Projektverantwortlichen bei Käfer haben bei der Auswahl der Materialien besonders darauf geachtet, mit Respekt vor Ressourcen, Manufakturhandwerk und Nachhaltigkeit zu arbeiten und so die kulinarische Philosophie des Green Beetle auf die Gestaltung zu übertragen. So präsentiert sich das Ergebnis als eindrucksvolle Synthese zwischen kompromissloser Moderne und Verbundenheit mit der Natur.

„Wir verfolgen eine bewusste Achtsamkeit im Design und sind sehr selektiv bei der Auswahl. Uns interessiert der tatsächliche Wert, wie etwas hergestellt wurde. Innovative Verfahren im Recycling und die Arbeit mit lokalen Handwerkern und Manufakturen an deutschem Standort sind für unsere Arbeit zentral und spiegeln sich in der sorgsam durchkomponierten Gestaltung des Green Beetle wider“, so Thomas Mang und Stefan Mauritz.

Dafür wählten MangMauritz über ein Jahr Projektvorbereitung Partner aus, die diesen Anspruch an Sustainability in den Produktmerkmalen teilen und ebenso energieeffizient wie ressourcenschonend arbeiten. So kommen die Materialien für die Wandoberflächen und Wandverspachtelung aus natürlichen Stoffen und der Putz aus Naturstoffen von der Malerwerkstatt Übelacker aus München. Die Fliesen wurden aus alten Scherben neu gebrannt, und die Armaturen stammen von Dornbracht, dem Weltmarktführer aus Deutschland, der bewusst authentisch mit nachvollziehbaren Produktionswegen und fairen Arbeitsbedingungen produziert.

Manufaktur-Stoffe von Dedar, Designers Guild, JAB: MangMauritz entschieden sich für Stoff-Manufakturen, die nachhaltige Stoffe aus Plastik weben oder aus alten Stoffen herstellen. Statt also neue Stoffe zu produzieren, werden bei diesem umweltfreundlichen Upcycling Textilreste



und/oder Plastikmüll verwendet. Als Materialien dienen darüber hinaus auch Reststoffe, die bei der Produktion abfallen sowie Farb- und Musterproben.

Der für den Außenbereich verwendete Ocean Stuhl von Mater aus Meeresmüll ist ein Entwurf von Nanna Ditzel aus dem Jahr 1955 und wird in der Neuinterpretation in Zusammenarbeit mit dem dänischen Cleantech-Unternehmen Plastix aus recycelten Fischernetzen hergestellt. Der Stuhl besteht aus einem Stahlgestell mit brüniertes Oberfläche und Sitz sowie Rückenlehne aus recycelten Fischernetzen und Hartkunststoff. Für einen Stuhl werden ca. 960 g Meereskunststoffabfälle verwendet.

Die Stühle für den Innenbereich sind nachhaltig produziert und mit ökologischer Farbe lackiert von TON. Jedes Produkt ist das Werk von mindestens 20 Paar Händen. Es sind die Hände eines Teams von Handwerkern und Handwerkerinnen, die seit sechs Generationen dem gedämpften Holz neue Formen und Gestalten verleihen. Sobald das Bugholz getrocknet ist, machen sich geübte Hände an das Schleifen, Beizen, Zusammenbauen, Ölen, Polstern und Verpacken. Die Expertise jedes Kunsthandwerkers, der den Stuhl mitgefertigt hat, ist in diesen Stühlen auf ganz besondere Weise sicht- und spürbar.

Darüber hinaus setzen MangMauritz aus gestalterischen wie ökologischen Gründen MangMauritz bei jedem Projekt auf einen bewussten Mix von Neu und Vintage. Eine weitere Säule sind Customizing und traditionelles Handwerk. Auch Bespoke-Objekte, also komplette Sonderanfertigungen Made in Germany, wie etwa die eigens maßgefertigten Tische aus heimischen Hölzern, wurden schon im frühesten Planungsstadium von MangMauritz optimal auf die räumlichen Gegebenheiten hin konzipiert. Zudem wurden für Green Beetle Stoffleuchten mit nachhaltigen Textilien in einer Leuchten-Manufaktur neubezogen.

Weitere Maßnahmen für mehr Umweltschutz und weniger CO₂

Flankiert werden Küche und Architektur von zahlreichen weiteren Maßnahmen, um Müll zu vermeiden, den Energieverbrauch zu senken, ökologisch sinnvoll zu agieren und den CO₂ Ausstoß so gering wie möglich zu halten. Dazu zählen z.B.:

- Digitalisierung der Speise- und Getränkekarten und Verwendung von QR Codes und Tablets
- nachhaltige Kerzen aus veganem Sojawachs
- Bio Naturseifen
- Verzicht auf Einwegmaterialien, Tischwäsche, Ausgießer und nicht notwendiger Getränkedekoration wie Stirrer sowie Strohhalme und Mülltüten aus Plastik
- Verpackungsmaterialien ausschließlich aus Karton, Pappe oder Papier
- Reinigungsmittel mit leicht abbaubaren Inhaltsstoffen werden aus großen Gebinden in Spenderflaschen aus recyceltem Glas oder Ton umgefüllt
- Verzicht auf unnötig aggressive Chemikalien bei der Oberflächenreinigung
- Reduzierung der Stromversorgung außerhalb der Betriebszeiten und Abschaltung, wo möglich

Green Beetle by Käfer
Schumannstr. 9, 81679 München

Sitzplätze innen: 80
Sitzplätze außen: 80

Mentor: Bobby Bräuer



Käfer

Küchenchef: Felix Adebahr
Betriebsleiter: Andreas Weber