

# Ein grüner Käfer

Ehefrau von Feinkost-Händler eröffnet neues vegetarisches Restaurant Green Beetle

Eines muss man ihnen lassen, den Käfers: Halbe Sachen machen sie nicht. Und wenn sie ein Lokal aufmachen, das unter dem Zeichen der Nachhaltigkeit steht, dann besteht die Kleidung des Personals auch aus Bio-Baumwolle und aus Polyester, das aus recyceltem Plastikmüll aus dem Meer vor Spanien gewonnen wurde – ungelogen! Denn die Modemarke Kaya & Kato stellt ihre Kollektion so her. Und die Schuhe kommen von dem Münchner Start-up Monaco Ducks, das vegane Sneaker herstellt. Schuhe ohne Leder also, die Alternative besteht größtenteils aus Traubenester, den festen Resten, die bei der Weinproduktion anfallen und nach entsprechender Weiterverarbeitung als Schuhgrundstoff dienen.

Das sind zwei – auf den ersten Blick eher nebensächliche – Details, die einiges über den neuesten Zuwachs im Feinkostimperium von Michael Käfer aussagen. Green Beetle heißt das Restaurant, das an der Schumannstraße 9 entstanden ist, etwa 150 Meter vom Stammhaus an der Prinzregentenstraße entfernt und mit

80 Plätzen drinnen und ebenso vielen auf der Terrasse nicht gerade klein. Hier war mal eine Wienerwald-Filiale, später dann der Partymexikaner Mamasita, zuletzt ein indisches Lokal. Vom Fleisch her war also fast alles durch, jetzt hat Michael Käfer den Laden selbst übernommen und ein vegetarisches und veganes Restaurant ganz im Trend der Zeit daraus gemacht.

Oder vielleicht sollte man besser sagen: Clarissa Käfer hat das gemacht. Die Ehefrau des Käfer-Chefs ist im Familienunternehmen unter anderem für Nachhaltigkeit zuständig, und weil sie sich selbst als Flexitarierin bezeichnet, also sich meist vegetarisch ernährt, auf Fleisch aber nicht ganz verzichtet, ist der Green Beetle ihr zur Herzensangelegenheit geworden. Beiden aber ist es wichtig zu zeigen, dass Genuss nicht mit Verzicht zu tun haben muss, sondern umso lustvoller sein kann, wenn man kein schlechtes Gewissen haben muss.

Für den Genuss wiederum ist in erster Linie Küchenchef Felix Adebahr mit seinem achtköpfigen Küchenteam zuständig.

Er kommt gewissermaßen aus dem eigenen Stall, hat bei Bobby Bräuer im Esszimmer der BMW-Welt gearbeitet und weiß natürlich, wie sehr es auf die Qualität der verwendeten Produkte in der Hochküche ankommt. Er legt großen Wert auf regionale Herkunft. Johannes Schwarz, inzwischen Haus- und Hofgärtner vieler Münchner Sterneköche, liefert Gemüse zu, und selbst einst so exotische Produkte wie Quinoa oder Topinambur gibt es inzwischen aus regionalem Anbau. Adebahrs vegetarische Gerichte sind geprägt von der Sternegastronomie, nicht ohne Witz abgewandelt jedoch. So gibt es den „Reichhaltigen Mangold“ für 21,50 Euro, der nicht sehr viel Mangold enthält, dafür aber schön cremige Polenta, Eigelb, Wasabi-Rucola und bayerische Shitake-Pilze. Oder eine „Kartoffel-Terrine“ mit Radicchio, Petersilienspinat, schwarzem Trüffel und Haselnüssen aus dem Piemont (27,50). Die Weine sind zum allergrößten Teil aus biologischem Anbau.

Bei der Vorstellung des Lokals am Montag meinte Michael Käfer: „Ich wünsche mir vor allem, dass es lustig wird, hier. Vielleicht nicht ganz so wie beim Mexikaner, aber schon ausgelassen.“ Mit dazu beitragen soll auch das Bar-Team, das sich aus früheren Mitarbeitern des Heart und der Circle Bar zusammensetzt. Für die höchst elegante und dennoch sehr wert- und nachhaltige Innenausstattung zeichnen die beiden Architekten Stefan Mauritz und Thomas Mang verantwortlich. Letzterer ist der Sohn von Werner Mang, dem berühmten Schönheitschirurgen, auch als „Nasen-Mang“ bekannt und im weitesten Sinne also auch schon im Ausstattungsbusiness tätig. Mauritz und Mang haben in erster Linie mit regionalen Handwerkern und Manufakturen zusammengearbeitet und sich dabei voll dem Recyclinggedanken verschrieben. So besteht der Boden im Green Beetle zum Beispiel aus dem Parkett einer früheren Turnhalle. Wem das fleisch- und fischlose Essen im Lokal also immer noch nicht leicht genug war, der kann ja nach dem Essen noch ein paar Liegestützen absolvieren.

FRANZ KOTTEDER



Grünes Konzept, grünes Interior: Das Green Beetle bietet vegetarische sowie vegane Kost und setzt voll auf Nachhaltigkeit.

FOTO: FLORIAN PELJAK