Schoeller & von Rehlingen PR GmbH

Suchbegriff **Feinkost Käfer**
Medium **in München**
Reichweite **178.256** Seite / Platzierung **11 / Seitenmitte**
Auflage (verbr.) **Σ 32.588** Seitenanteil **0,65**

in MÜNCHEN
Ausgabe: 8
Mittwoch, 26. Juli 2023
Print, Publikumszeitschrift, monatlich

LMD-16543775 AN 35.233

Käfer im Kaufhaus

Das GREEN BEETLE CAFÉ im Kaufhaus Beck bietet vegetarisch-vegane Küche nicht nur zum Shopping-Erlebnis

Was erstmal in der Überschrift wie ein Fall für den Kammerjäger klingt, ist natürlich eine gelungene Idee: Das vegetarisch-vegane Restaurant Green Beetle in der Schuhmannstraße in Bogenhausen unweit des Stammhauses von Feinkost Käfer hat mit dem **Green Beetle Café** einen kleinen Ableger im „Kaufhaus der Sinne" Ludwig Beck im Zuge einer Neugestaltung des 2. Stocks eröffnet. Inmitten von hochwertiger Bade- und Strandmode, nach dem Motto „Von der Pool-Party bis zum Segeltörn", präsentiert sich Käfer auch hier mit vegetarischen und veganen Gerichten und Süßspeisen. Das konsequent nachhaltig gedachte Ambiente von den Innenarchitekten MangMauritz greift das Design des Restaurants auf. Auch im Beck entschied man sich zu einer Synthese aus hochklassigem, bewusst umweltfreundlichem und ressourcenschonendem Design – angefangen von den Möbeln aus zertifiziertem Holz und Lampen aus Hanf-, Tabak- und Wein-Abfällen, bis hin zu den verwendeten Stoffen aus recycelten Fasern, ist das Interieur perfekt abgestimmt auf die räumlichen Gegebenheiten. In gedeckten Farben wie dunkelgrün, rostrot und braun (Kissen) sowie mit minimalistischen Hängelampen und den titelgebenden Keramikinsekten aus der Sammlung von Michael und Clarissa Käfer an den Wänden eingerichtet, ergänzt das Café-Bistro mit rund 40 Plätzen gelungen das moderne Ambiente der neu gestalteten Etage. Und natürlich kommt das vegetarisch-vegane Küchenkonzept bestens bei einer ernährungs- und figurbewussten Kundschaft an. Auf Lunch-Einladung des Hauses konnte man sich selbst ein Bild machen und ein bisschen was probieren.

Umweltschonendes Design: GREEN BEETLE CAFÉ

Fast allein unter Frauen tauchte der von Uli Weigmann, seit 20 Jahren bei Käfer und Café-Chefin vor Ort, bestens versorgte Autor, in die Symbiose von Käfer und Beck ein. Es war interessant zu beobachten, wie augenscheinlich gutsituierte Damen (nur ein paar wenige mit den hier nur störenden Männern im Gepäck) im besten Alter aus München und aller Welt, teils im Verbund mit ihren oft auffallend ähnlich gekleideten und frisierten Töchtern, zwischen dem kostspieligen Angebot aus hochwertigen Sommerkleidchen, Badeanzügen und Bikinis, Beachdresses und -Shorts wie kostbar geschmückte Schmetterlinge herumflatterten, um sich dann an einem der in Länge aufgereihten Tische des Green Beetle an Erfrischungsgetränken oder einer schönen Salat Bowl mit Blick auf die Dienerstraße zu laben. Gesprächsfetzen über Wanderurlaube in Irland, bei denen das Gepäck zum nächsten B&B hinterhergefahren wurde, die Münchner Kulturszene von Gasteig übers Werksviertel bis zu den Freunden des Bayerischen Rundfunks im Allgemeinen drangen neben diversen lästigen Erbschaftsangelegenheiten ans Ohr, dazwischen bestellte eine amerikanische Touristin dann doch mal ein Glas Champagner (Laurent-Perrier La Cuvée Brut, 0,1 zu 14,95 Euro) zwischen den ganzen Alpenschorlen (Wolfra, 0,3 zu 3,95) und stillen Wässerchen (Aqua Monaco, 0,3 zu 3,95). Mit einer Aushilfe stemmte Frau Weigmann professionell das komplette Mittagsgeschäft an diesem Dienstag, die bestimmt oft nicht ganz einfache Kundschaft bestens beratend in ihrem fränkischen Dialekt, der hier richtig charmant klang. Es gibt Salate und Bowls, Suppen, Veggie-Pflanzerl, Pasta, Sandwiches und wechselnde Tagesgerichte. Zum Kaffee dazu die beliebten Käfer-Beerentartes und -Macarons. Alle Gerichte werden im Green Beetle Restaurant oder im Stammhaus zubereitet, hier nur erwärmt, bzw. kurz gegrillt. Das kleine Schälchen Rote Bete-Salat mit Chinoa, Blaubeeren und roten Zwiebeln aus der Vitrine (8,95) war gut abgeschmeckt, dazu gab es frisches hauseigenes Brot. Natürlich kann nichts ein Risotto frisch aus dem Topf toppen, trotzdem konnte die hier servierte Variante mit Trüffel und Salat (12,95) aufgrund des gut getroffenen Reiskerns und des angenehm dezenten Knollengeschmacks weitgehend überzeugen, leider fehlte verständlicherweise ein bisschen die cremige Konsistenz. Der Perrin Nature Côtes du Rhône Rosé (0,1 zu 5,95) schmeckte gut dazu, das anschließend empfohlene New York Cheese Cake-Törtchen mit Himbeer-Glasur und weißer Schokolade war ein Gedicht.

Schöner Mittagstisch: Trüffel-Risotto mit Salat und Rosé

Fazit: Die beiden Häuser Käfer und Beck passen mit dem Green Beetle Café im Kaufhaus der Sinne gut zusammen, auch was den gehobenen Anspruch in Sachen Mode und Kulinarik betrifft, stimmt hier die Symbiose und trifft den Nerv des Publikums, das sich diese auch leisten kann. Denn alles hat auch hier seinen Preis, und der gilt nicht nur für was man isst und trinkt, sondern auch für was man trägt. RAINER GERMANN

Köstlich: New York Cheese Cake mit Himbeeren

Green Beetle Café
Marienplatz 11, 80331 München
Tel.: 0176/141 68 125
Mo-Sa: 10 bis 19 Uhr
www.feinkost-kaefer.de/greenbeetle-cafe