

## GASTROKONZEPT

# Neu am Start: Michael Käfers grünes Baby

Von Astrid Filzek-Schwab | Montag, 04. Oktober 2021

## MEIST GELESEN

## ANTISEMITISMUS-VORWÜRFE

**Im Wortlaut: Stellungnahme von Marriott International zum Vorfall im Westin Leipzig**

## GEHALTSATLAS

**Köche: Auf der Gehaltsskala ziemlich schwach**

## NACHFOLGE

**Motel-One-Führungswechsel: „Wir dürfen nicht einschlafen“**



Stolz auf die neue Location: (von links) Restaurantleiter Andreas Weber, Küchenchef Felix Adebahr und Gastronom Michael Käfer

**Keine 150 Meter vom Stammhaus in München-Bogenhausen entfernt hat Michael Käfer dieser Tage sein Restaurant Green Beetle eröffnet. Das Konzept ist ganz auf Umweltverträglichkeit ausgerichtet.**

Bereits im vergangenen Jahr hat die Käfer-Gruppe unter dem Motto „Käfer Goes Green“ entsprechende Strategien entwickelt, die im neuen Restaurant Green Beetle geballt zum Tragen kommen. „Nachhaltiges und ressourcenschonendes Wirtschaften ist sowohl uns als Familie als auch unseren Führungskräften und Mitarbeitern sehr wichtig“, so Michael Käfer anlässlich der Eröffnung.

Die Initiative „Käfer Goes Green“ ist im Geschäftsbereich von Michael Käfers Ehefrau Clarissa angesiedelt. „Wir sehen in der Nachhaltigkeit eine Investition in die Zukunft. Dabei haben wir als Mittelständler den großen Systemvorteil, dass wir schnell und gezielt agieren können. Diesen nutzen wir und sorgen durch die Umsetzung klarer Nachhaltigkeitsziele und -konzepte dafür, dass das Unternehmen verantwortungsvoll und zukunftssicher in die nächste Generation gebracht wird“, so Käfer.

## MEIST GELESEN

### ANTISEMITISMUS-VORWÜRFE

**Im Wortlaut: Stellungnahme von Marriott International zum Vorfall im Westin Leipzig**

### GEHALTSATLAS

**Köche: Auf der Gehaltsskala ziemlich schwach**

### NACHFOLGE

**Motel-One-Führungswechsel: „Wir dürfen nicht einschlafen“**

## Einwecken, fermentieren und experimentieren

Das Green Beetle hat sich auf vegetarische, vegane, saisonale, biologische und vor allem nachhaltige Küche spezialisiert – zu Preisen ab zirka 20 Euro fürs Hauptgericht. Unter dem Motto „Warum nicht einfach mal nur Gemüse?“ will Küchenchef Felix Adebahr ein Genusserebnis schaffen: „Ich verwende verschiedene Gartechniken, Aromen und farbliche Akzente. Hohe Temperaturen sorgen für natürliche Röstaromen, während durch schonende Garmethoden Frische und Farbe erhalten bleiben“, berichtet er.

Auch traditionell nachhaltige Verarbeitungsweisen wie **Fermentieren und Einwecken** werden eingesetzt. Und es wird herumexperimentiert: „Wir probieren im Küchenteam viel aus. So haben wir die Sardellen im Caesar Salad durch eingelegte Auberginen und Nori ersetzt“, sagt Adebahr. Der Gast müsse auf kein Geschmackserlebnis verzichten. Als Signature-Dish hat der Koch etwa einen Green-Beetle-Eintopf kreiert, mit Bretonischer Artischocke, Resina-Bohnen, Cashewnüssen und Brunnenkresse.



Ökologisch korrekt: Das Interieur wurde aus natürlichen Materialien gestaltet

Felix Adebahr weiß, wie Sternegastronomie geht – er hat im legendären **Tantris** gearbeitet und im **Esszimmer bei Bobby Bräuer**, der auch als Patron des Green Beetle fungiert. Im Küchenteam sind sechs Köche sowie drei Azubis beschäftigt. Wenn möglich, nutzt es regionale Erzeugnisse, exotische Lebensmittel stammen aus Fairtrade- und Bio-Anbau.

In wärmeren Monaten sammelt die Crew auch mal Wildkräuter. Obst, Gemüse und weitere Kräuter bezieht das Green Beetle von Kinara, Bio-Gemüse liefert Johannes Schwarz, Pilze stammen von Feinkost Zollner aus Bruck bei Regensburg. Regional ist auch das Quinoa vom Obsthof Knab oder der Topinambur von der gleichnamigen bayerischen Manufaktur.

ANTISEMITISMUS-VORWÜRFE

Im Wortlaut: Stellungnahme von Marriott International zum Vorfall im Westin Leipzig

GEHALTSATLAS

Köche: Auf der Gehaltsskala ziemlich schwach

NACHFOLGE

Motel-One-Führungswechsel: „Wir dürfen nicht einschlafen“

# „Wir wollen, dass das Green Beetle ein Ort des entspannten Genusses ist.“

MICHAEL KÄFER

Auch bei den Getränken ist Nachhaltigkeit angesagt. Käfer setzt auf lokale Lieferanten – etwa Aqua Monaco und The Duke Destillerie. Fast alle Weine sind Bio, der Bio-Kaffee kommt aus regionaler Produktion und den Tee gibt es lose. Als Signature-Drink hat das Barteam einen Green Beetle Sprizz mit Cava Mirgin Gran Reserva und Basilikum-Ingwer-Limonade kreiert.

Für die **nachhaltige Inneneinrichtung** des Lokals mit 80 Sitzplätzen wählten die Architekten Thomas Mang und Stefan Mauritz natürliche Materialien und Upcycling. Der Holzparkettboden stammt aus einer alten Turnhalle – man sieht noch die Markierungen. „Wir haben auch hauptsächlich mit regionalen Handwerkern zusammengearbeitet“, betont Mauritz. Die Wand ist mit Kalkputz versehen, für eine lebendige Optik wurde der **Putz mit Stroh und Nusschalen** versehen.



Blickfang auf dem Teller: Veganer Quinoa-Puffer

Als Eyecatcher krabbeln Porzellan-Käfer des Künstlerduos Beate Reinheimer und Ulrike Rehm an der Wand. Auch die **Fliesen** sind recycelt – sie wurden **aus alten Scherben neu gebrannt**. Die Leuchten im Innenbereich entwickelte ein Südtiroler Start-up: „Das Material wird aus den Resten von Tabak- und Hanfpflanzen, aus Trester und Treber gewonnen“, so Mang. Für die Stühle im Innenraum wurde Holz aus zertifizierter und weitestgehend lokaler Forstwirtschaft verwendet. Die Outdoor-Stühle auf der Terrasse (80 Sitzplätze) sind aus Meeresmüll. „Sitz sowie Rückenlehne bestehen **aus recycelten Fischernetzen und gesammeltem Kunststoff**“, sagt Mang.

## MEIST GELESEN

---

### ANTISEMITISMUS-VORWÜRFE

**Im Wortlaut: Stellungnahme von Marriott International zum Vorfall im Westin Leipzig**

### GEHALTSATLAS

**Köche: Auf der Gehaltsskala ziemlich schwach**

### NACHFOLGE

**Motel-One-Führungswechsel: „Wir dürfen nicht einschlafen“**

## Einwegmaterial kommt nicht zum Zug

Auch Service- und Küchenkleidung für die rund 20 Mitarbeiter sind nachhaltig – aus Bio-Baumwolle und Polyester sowie aus recyceltem Plastik. Sogar die Schuhe sind vegan – die Sneaker vom Münchner Start-up Monaco Duck sind aus einer Lederalternative gefertigt, die größtenteils aus Traubentrester besteht.

Auf eine gedruckte Speisekarte wird im Green Beetle verzichtet. **Bestellt wird mittels QR-Codes.** „Wer kein Smartphone hat, bekommt ein recyceltes Tablet“, berichtet Restaurantleiter Andreas Weber. „Wir benutzen nachhaltige Kerzen aus pflanzenbasiertem Öl. Zudem verzichten wir auf Einwegmaterialien, Tischwäsche und nicht notwendige Getränkedeckung wie Stirrer sowie Strohhalme aus Plastik. Reinigungsmittel mit leicht abbaubaren Inhaltsstoffen werden aus großen Gebinden in Spenderflaschen aus recyceltem Glas oder Ton umgefüllt“, so Weber. Bald komme noch eine Maschine, die **aus Küchenabfällen eine humusartige Substanz macht – die holt der Gemüsehändler wieder ab.**

Am Sonntag wird ein American-Brunch angeboten – serviert und à la carte. Auch Catering wird es geben. mit vegan-vegetarischen Buffets. Trotz Fokus auf Umwelt und Gesundheit soll aber auch Platz sein für eine große Portion Lebensfreude. „Wir wollen, dass das Green Beetle ein Ort des entspannten Genusses ist. Eine Bar mit einer coolen Playlist, in der man isst, trinkt und Spaß hat“, so Michael Käfer. Eben passend zum Standort München.

Sie haben Fragen oder Anmerkungen zu diesem Artikel?  
Schicken Sie eine E-Mail an [die Redaktion](#).