



An der Bar gibt's Spirituosen aus der Region und biozertifizierte Weine.

Fotos: Sigi Müller

Grün vom Topf bis zu den Sneakers – der neue Käfer

Heute eröffnet einen Steinwurf vom Stammhaus entfernt das erste vegetarisch-vegane Käfer-Restaurant Green Beetle

In Sachen Nachhaltigkeit ist der grüne Käfer von Anfang bis Ende durchdacht. Heute eröffnet das erste Käfer-Lokal mit ausschließlich vegetarischer und veganer Küche. Aber auch abseits der Kochtöpfe setzt das „Green Beetle“ sein neues klimaschonendes Konzept konsequent um.

Und Michael Käfer ist mit dem Ergebnis zufrieden. „Man kann noch einiges weiterentwickeln oder verbessern, aber wir haben wirklich viel getah“, sagt der Unternehmer gestern bei der Vor-Eröffnungsfeier.

Seine Frau Clarissa Käfer hat die Nachhaltigkeits-Initiative „Käfer goes green“ ins Leben gerufen, denn in Zukunft möchte das Familienunterneh-



So schön bunt ist vegetarisches Essen, hier ein salziger Germknödel.

men Käfer sogar komplett klimaneutral werden.

Mit dem Green Beetle ist nun ein Anfang gemacht. Für das Lokal haben die Käfers ein komplett neues Team ausgesucht. Restaurantleiter ist Andreas Weber, Chefkoch ist Felix Adebahr. Sein Mentor Bobby Bräuer steht ihm beratend zur Seite.

Design und Einrichtung stammen vom Architekten- und Interiordesignerduo Mang

Mauritz. Alle Materialien von den Lampen bis zu den Sitzkissen, von der Wandfarbe bis zu den Fliesen sind aus recycelten oder natürlichen Materialien. Die Elektrik ist energiesparend.

Insgesamt 20 Mitarbeiter arbeiten im Green Beetle. „Und jeder davon trägt zwei Quadratmeter Meeresmüll am Leib“, erzählt Andreas Weber. Denn ihre Kochjacken, Hemden und Hosen bestehen zum Teil aus recyceltem Plastik. So-

gar die Schuhe sind aus vegane-m Ersatz-Leder aus Traubenrester – den festen Resten aus der Weinherstellung.

„In der Küche machen wir alles so, wie alle anderen auch. Wir lassen nur Fisch und Fleisch weg“, erklärt Käfer die Speisekarte. Soll heißen, der Gast soll hier genießen und nichts vermissen. Die Zutaten bezieht Chefkoch Felix Adebahr so regional wie möglich, schaut aber auch in andere Ecken Europas. Von der bretonischen Artischocke mit Resina-Bohnen, Cashewnuss und Brunnenkresse (20,50 Euro) bis zum Mangold mit Polenta, bayerischen Shiitake-Pilzen, Eigelb und Wasabi-Rucola (20,50 Euro), die Küche legt sich ins Zeug und lässt tatsächlich keinerlei Fleisch oder Fisch vermissen. **Ruth Frömmer**

Schumannstraße 9
☎ 0176-1416 8023
Mo-Sa: 17.30 bis 1 Uhr
ab 2. Oktober:
Sa-So: Brunch von 10 bis 16 Uhr