# Adieu: Restaurant schauMahl hat geschlossen

## Offenbachs einzige Gourmetadresse ist insolvent

*Von Ludwig Fienhold*

Die einzige Gourmetadresse in Offenbach musste nach 15 Jahren schließen. Der Pächter Stefan Lang hat bis zuletzt versucht, den Lokalbetrieb aufrechtzuerhalten. Obwohl noch eine geschlossene Gesellschaft für das Restaurant gebucht war, machte der Insolvenzverwalter Artur Naujok-Rühl kurzen Prozess und gab dem schauMahl keine Chance.

Was ist geschehen? Inhaber Stefan Lang hoffte auf die dritte Überbrückungshilfe, mit der er nach seinen Worten Verbindlichkeiten leicht hätte erfüllen können. Doch die Coronahilfe blieb aus, die zu erwartenden 80.000 wurden nicht genehmigt. Die Gastronomie ist ein Spiel mit dem Feuer, in diesen Tagen mehr denn je (Bild oben: Sommerparty im schauMahl mit Stefan Lang).

Das Restaurant schauMahl war noch nie eine Goldgrube, die Location in Offenbach galt als problematisch. Umso beachtlicher war das Engagement der Mannschaft. Das Ecklokal in dem windschiefen Haus wurde attraktiv und gemütvoll gestaltet, die Toiletten glichen einem kleinen Spa. Die Küche bewegte sich vom Start weg auf einem hohen und kreativen Niveau. Christoph Kubenz kochte in den ersten Jahren des schauMahl großartig und überraschte mit feinsinnigen und phantasievollen Gerichten. Sein Souschef Björn Andreas übernahm die Führung und konnte sich mit seinen asiatisch inspirierten Gerichten auf dem gleichen Level bewegen. Der Michelin ignorierte die Leistungen beider Topköche, der Gault & Millau bewertete sie mit glänzenden 16 Punkten. Auch die Weinkarte war stets spannend, jahrelang sorgte Pit Punda für eine solide Auswahl und viele Neuentdeckungen.

Restaurantleiterin Esra Egner führte die Gäste herzhaft heiter durch den Abend. Pit Pundas Nachfolger als Sommelier Raffaele Fazio verabschiedete sich bereits vor Monaten aus dem schauMahl und bleibt auch wegen seiner Zuneigung zu griechischen Weinen gut in Erinnerung. Der letzte Küchenchef Sascha Ferstl war erst gut ein Jahr im Betrieb und zeigte ein Faible für die Küche Österreichs, was seiner Zeit bei Altmeister Alfred Friedrich zu verdanken war.

Wieder ein gutes Lokal weniger im Rhein-Main-Gebiet, wieder eine verlorene Adresse in Deutschland. Esra Egner und Sascha Ferstl haben noch keine neue Bleibe gefunden.

Der ehemalige Küchenchef vom schauMahl Björn Andreas heuerte erst vor knapp einem Jahr im neu eröffneten Iimori Kaiseki auf der Mainzer Landstraße im Bahnhofsviertel an, um dort mit kreativen asiatischen Gerichten Gäste zu gewinnen. Diese blieben aber wohl aus, das Restaurant hat schon wieder geschlossen. Die Lage war auch alles andere als gut und passte nicht zu einem solch hochpreisigen Restaurant.