

# Sascha Ferstl wird neuer Küchenchef im schauMahl

## Offenbach will endlich einen ersten Stern

Sascha Ferstl, ein Deutscher mit Faible für österreichische und asiatische Küche, ist der neue Küchenchef im Restaurant schauMahl in Offenbach und hat schon viele Gerichte To go auf den Weg gebracht. Seine bisherigen Stationen befeuern die Hoffnung von Betriebsinhaber Stephan Lang, der für Offenbach „endlich einen ersten Michelin-Stern“ erstrahlen lassen möchte. Während der Gourmet Guide Gault Millau das Lokal jahrelang hoch bewertete, konnte sich der Michelin nicht gleichermaßen begeistern. Der bisherige Küchenchef des schauMahl, Björn Andreas, der ebenfalls sehr oft durch asiatisch inspirierte Gerichte glänzte, will ins japanische Iimori nach Frankfurt wechseln.

Sascha Ferstl studierte eigentlich bis zum Physikum Medizin, brannte aber schon immer für die Arbeit am Herd. Seine Lehrjahre absolvierte er im traditionsreichen 5 Sterne-Hotel Post Lech am Arlberg, wo er die klassische Küche Österreichs mit französischen und internationalen Einflüssen im hauseigenen Sterne-Restaurant kennenlernte. Nach seinen Lehrjahren verschlug es ihn ins Restaurant Marcobrunn aufs Schloss Reinhartshausen nach Eltville in den Rheingau, wo der Österreicher und Sterne-Koch Alfred Friedrich sein Lehrmeister wurde (der auch heute nur Gutes über ihn sagen kann). Danach wechselte Sascha Ferstl ins Hotel Kronenschlösschen nach Hattenheim zu Patrick Kimpel (seinerzeit 1 Stern), wo er als

Chef Gardemanger arbeitete. Die nächste Station war für kurze Zeit das Hotel Brunnenhof bei Küchenchef Bernhard Hochkogler in Lech am Arlberg (1\* Michelin).



Der neue Küchenchef Sascha Ferstl vom schauMahl

Sterne Koch Christian Petz holte Sascha Ferstl ins Palais Coburg, wo er zunächst als Chef Entremetier arbeitete, dann Sous Chef wurde und schließlich das Zweitrestaurant im Palais als Küchenchef übernehmen konnte. Danach wurde er Küchenchef im österreichischen Restaurant Hanner in Mayerling, das mit zwei Sternen dekoriert wurde. Es folgten Auslandsposten mit arabischen und asiatischen Küchen.

Der 47 Jahre alte Sascha Ferstl eignete sich über die Jahre allerlei Kochtechniken an, setzt aber auch auf das Altbewährte „Für mich ist eine Mischung aus allem wichtig, ich versuche viele Kochstile zu vereinen, um das Beste heraus zu ziehen. Dabei setze ich auf die altklassische Kochtechnik.“ Sein Lieblingsgericht, das Beef-Tartar, gibt Einblick auf sein Verständnis. „So banal ein Beef-Tartar ist, die Qualität des Fleisches ist schnell erkennbar und ein Koch kann viele Variationen daraus zaubern“, sagt Ferstl. In seiner Küche stehen vor allem regionale Produkte und kräuterbasierte Gerichte mit leicht asiatischem Einschlag im Vordergrund.

Photocredit: schauMahl, B. Fienhold