

Frechheit: Offenbach hat jetzt ein gutes Lokal

Das sehenswerte Schaumahl mit neuer Küche

Von Ludwig Fienhold

Ein gutes Lokal in Offenbach? Kann das wirklich sein? Ja, darf es das überhaupt geben? Doch mit dem Schaumahl existiert dort jetzt tatsächlich eine richtig lobenswerte Adresse. Und auch die Frankfurter werden die Grenze überschreiten und die beschwerliche Reise in die verbotene Stadt antreten, wobei sich die ersten schon getraut haben. Zur Beruhigung nur dies vorneweg: Alle, die im Schaumahl arbeiten, kommen aus Frankfurt. Vor allem den Gastgeber Pit Punda kennt man aus den bekannten Frankfurter Lokalen Emma Metzler, Cyrano und Zarges. Der junge Küchenchef Christoph Kubenz hat bei Juan Amador gelernt und auch sonst in guten Häusern Station machen können.

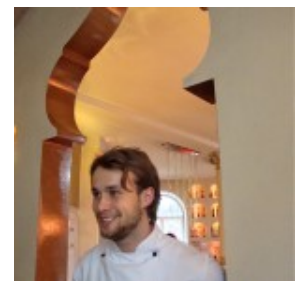


Das Schaumahl zeigt schon optisch Charakter. Der Jugendstilbau aus dem 19. Jahrhundert steht unter Denkmalschutz und wurde von Hausbesitzer Stefan Lang mit Sinn für historische Details restauriert. Die extravagante Schmucksäule, der Dielenholzboden und der Eingang mit den bunten Glasfenstern schaffen bereits Atmosphäre, die durch gemütvolle Landhausrustikalität und blankgescheuerte Holztische unterstützt

wird. 34 Gäste finden Platz, wer mag, kann auch nur auf ein Glas Wein an die Theke kommen. Freitags und samstags sollte

man reservieren, sonst kann es auch spontan klappen. Pit Punda und seine rechte Hand Esra Egnér sind bessere Gastgeber als viele herausgeputzte Möchtegerns in noblen Häusern. Es geht locker und munter zu, aber dennoch professionell im Handling und bei der Beratung.

Die Speisekarte fällt mit einem Dutzend Gerichten kompakt aus, was angesichts der Relation zwischen Küchebesetzung und Gästezahl auch richtig ist und sich positiv auf die Qualität auswirkt. Christoph Kubenz ist ein schlüssiger Vertreter der neudeutschen Küche, die europäische Wurzeln hat, aber sich auch ungeniert orientalischer und asiatischer Einflüsse bedient – doch stets so, dass es nie aufgesetzt, sondern wie selbstverständlich erscheint. Beim Lammrücken mit ganzen Kichererbsen und Kreuzkümmel etwa hat man es mit einer unmittelbar wirkenden und ausdrucksvollen Kombination zu tun. Die Kichererbsen werden hier nicht zu Brei gemacht und kommen effektiver und gut gewürzt im Ganzen zum Einsatz, dem feinen und bestens gegarten Sylter Lamm wird mit einigen groben Körnern Fleur de Sel mehr Geschmack herausgekitzelt. Beim sukkulenten Adlerfisch überzeugen nicht allein der Fisch und seine Konsistenz, auch die geschmeidig-saucige Begleitung aus Radieschen, Staudensellerie und Karotte ergänzt in delikater Zartheit. Die Desserts sind so, als hätten Opa und Enkel zusammen das Beste aus ihrer beider Zeit herausgeholt – Bravo!



Küchenchef
Christoph
Kubenz

Hier ist mit 26 Jahren ein junges Talent am Werk, dem man

bereits in seiner ersten verantwortlichen Position handwerklich gekonnte Geschmackssicherheit attestieren kann. Christoph Kubenz war Commis und Chef de Partie bei Juan Amador in Langen und Souschef im Maintower in Frankfurt. Beim strengen und starken Christian Lohse in Fischers Fritz im Hotel Regent in Berlin hat er drei Monate gearbeitet. Und im opulenten Wichtigtuer-Club Mar-a-Lago von Donald Trump in Palm Beach in Florida konnte er es auch aushalten. Christoph Kubenz zählt jedenfalls durch seine sensible und doch deutliche Handschrift zu den Hoffnungsträgern der jungen deutschen Küche, wenngleich noch Spielraum ist. Unterstützt wird er im Offenbacher Lokal Schaumahl von Judith Möhrstedt und Ilja Braun, wobei es keine strikten Positionen gibt und jeder alles machen muss.



Kubenz, Möhrstedt, Ezra,
Punda (v.li. nach re.)

Die Harmonie des Teams ist spürbar, auch zwischen Küche und Service gibt es keine der üblichen Störfeuer. Im Schaumahl hilft an hektischen Tagen sogar schon mal Hausherr Stefan Lang mit und spült die Gläser. Ein großer Pluspunkt ist die Weinkarte. Pit Punda ist ein Ausgepichteter, der nicht nur auf gute und bekannte Namen zugreift, sondern viel lieber mit Entdeckungen überrascht. Zum Beispiel mit den Weinen des Guts Pfannebecker aus dem rheinhessischen Worms-Pfeddersheim, das eine sehr gelungene Kollektion vorlegt, wobei sogar der Chardonnay mit leichtzüngiger Frische und Saftigkeit

überzeugt. Auf den Gast wartet ein ganzes Füllhorn an guten Weinen von St. Antony, Wittmann, Rings, Spreitzer, Leitz oder Kühling-Gillot aus Deutschland. Erstklassig auch die südfranzösische Domaine de Trevallon und der Châteauneuf du Pape Pegau, sonst eher selten zu bekommen der Ai Suma von Giacomo Bologna aus dem Piemont. Lobenswert auch, dass es die Apfelschaumweine von Andreas Schneider aus Nieder-Erlenbach gibt, regionale Qualitäten sollten immer eine wichtige Rolle spielen. Mit dem Schaumahl überrundet Offenbach jedenfalls viele Frankfurter Lokale – weil es ein stimmiges Konzept hat, mit guter Küche und ausreichend guten Weinen, gastfreundlichem Service und einem insgesamt lustvollen Auftritt.

schauMAHL, Offenbach, Bismarckstr. 177, Tel. 069 8299 3400.
Geöffnet Mo – Sa 8 – 1 Uhr, So geschlossen. Gästeparkplätze gegenüber Ecke Bismarckstr./Ludwigstr. www.schaumahl.de

[slideshow]