

## **Tondas: Ein Stück Tschechien erobert die Fressgass von Fulda**

Antonín Krejbich eröffnet 2024 in Fulda das Restaurant „Tondas“, das tschechische BBQ-Spezialitäten und Biertradition einführt.

Inmitten der kulinarischen Transformation Fulda's kündigt sich ein neues gastronomisches Highlight an. Der Gastronom Antonín Krejbich, der seit über einem Jahrzehnt in der Stadt lebt, plant die Eröffnung seines Restaurants „Tondas“ im Jahr 2024. Dieses bemerkenswerte Projekt könnte weitreichende Auswirkungen auf die gastronomische Landschaft nicht nur in Fulda, sondern auch in der gesamten Region haben.

### **Die gastronomische Evolution in Fulda**

Fulda erlebt derzeit einen spannenden Wandel in seiner Esskultur. Die Entwicklung von Friedrich- und Mittelstraße zur „Fressgass“ bietet Platz für innovative gastronomische Konzepte. Krejbichs Restaurant soll ein einzigartiger Beitrag sein und die Tradition der tschechischen Küche in die Stadt bringen. Besonders die Kombination von BBQ-Spezialitäten und tschechischer Braukunst wird voraussichtlich eine Nische füllen, die in der Region bisher kaum bedient wird.

### **Ein authentisches gastronomisches Erlebnis**

Die Lage an der Kreuzung von Mittelstraße und Zitronemannsgässchen, bekannt aus der Zeit, in der Metzgereien dort ansässig waren, passt perfekt zu Krejbichs Vision. Im „Tondas“ wird die traditionelle Zubereitung von

Fleisch im Smoker eine zentrale Rolle spielen. Dieses Verfahren, das zwischen vier und 18 Stunden dauert, unterscheidet sich stark von gängigen Grillmethoden und verspricht ein unvergessliches Geschmackserlebnis für die Gäste. Der 1,3 Tonnen schwere Smoker, der aus Texas importiert wird, soll das Herzstück des neuen Lokals bilden.

## **Ein Geschmackserlebnis mit regionalem Flair**

Das Konzept sieht vor, dass die Gäste ihr Fleisch direkt an der Theke auswählen können, wobei eine Abrechnung nach Gewicht erfolgt. Krejbich artet damit in eine tief verwurzelte Tradition, die den Genuss von Fleisch und Bier zelebriert. Gleichzeitig bringt er seine Expertise als ausgebildeter Tapster für Pilsner Urquell mit, die ebenfalls eine zentrale Rolle im Restaurant spielen wird. „Wir wollen beim Wein und auch beim Fleisch regional bleiben“, teilt er mit und beabsichtigt, auch fränkischen Wein anzubieten.

## **Die Suche nach dem perfekten Team**

Zurzeit ist Krejbich dabei, sein Team auszuwählen. Künftige Mitarbeiter werden die Gelegenheit haben, nach Pilsen zu reisen, um die Kunst des Bierzapfens zu erlernen. „Erst wird der Schaum gezapft, dann das Bier“, erklärt er und hebt die Wichtigkeit von Qualität und Hygiene bei der Bierausgabe hervor.

## **Berücksichtigung aller Ernährungsweisen**

Trotz des Fokus auf Fleisch, versichert Krejbich, dass auch vegetarische Optionen vorhanden sein werden. „Bei jeder fünfköpfigen Familie ist doch inzwischen mindestens ein Vegetarier dabei“, so der Gastronom. Mit kreativen Alternativen wie räucherbarer Jackfruit oder veganem Leberkäse möchte er sicherstellen, dass jeder Gast fündig wird.

## **Ausblick auf die Eröffnung und die Auswirkungen auf die Gemeinschaft**

Die Eröffnung von „Tondas“ wird nicht nur als gastronomisches Highlight erwartet, sondern könnte auch eine positive Ausstrahlung auf die lokale Wirtschaft und den Tourismus haben. Fulda hat bereits mit der kürzlichen Neueröffnung des „1906“ in der Friedrichstraße bewiesen, dass die Nachfrage nach hochwertigen kulinarischen Erlebnissen besteht. Die Kombination aus Innovation und Tradition könnte Krejbichs Restaurant zu einem unverzichtbaren Teil der Fuldaer Gastronomieszene machen und die Stadt als kulinarisches Reiseziel stärken.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)**