

Tondas: Neues Gastronomiejuwel bringt tschechische BBQ-Tradition nach Fulda

Antonín Krejbich eröffnet 2024 in Fulda das Gasthaus Tondas und bringt BBQ-Spezialitäten aus Tschechien in die Stadt.

Tradition trifft Innovation in Fulda

Die Stadt Fulda steht vor einer aufregenden kulinarischen Bereicherung. Antonín Krejbich, ein Gastronom, der seit über zehn Jahren in Fulda lebt, plant die Eröffnung seines neuen Restaurants „Tondas“ in der Friedrich- und Mittelstraße. Dieses Projekt verspricht nicht nur eine erfrischende gastronomische Option, sondern auch eine homogene Verbindung zwischen tschechischer Kultur und regionalem Geschmack.

Ein kulinarisches Erbe in Fulda

Der Standort von „Tondas“ ist bedeutend: Die ehemalige „MäcGeiz“-Filiale an der Ecke Mittelstraße/Zitronemannsgässchen war in der Vergangenheit ein Zentrum für Metzger und beherbergte eine Traditionsgaststätte. Krejbich ist sich bewusst, wie wichtig dieser Ort in der Geschichte der Stadt ist. Mit Weitblick hat er die Chance genutzt, hier etwas ganz Besonderes zu schaffen, das sowohl Einheimische als auch Touristen anzieht.

Ein Stück Tschechien auf dem Teller

In „Tondas“ soll nicht nur gegrillt werden – das Konzept sieht vor, die Kunst des Räucherns zu zelebrieren. Ein gigantischer

Smoker, der kürzlich aus Texas angeliefert wurde, wird das Herzstück des Restaurants bilden. Hierbei wird das Fleisch nicht einfach gegrillt, sondern es wird traditionell über den sauberen Abgasen der Holzverbrennung gekocht, was dem Essen eine einzigartige Geschmacksnote verleiht.

Antonín erklärt: „Der Prozess kann zwischen 4 und 18 Stunden dauern, nach dem Räuchern wählen die Gäste ihr Stück Fleisch an der Metzgertheke aus, und der Preis bezieht sich auf das Gewicht.“ Diese Art der Zubereitung ist in Deutschland noch wenig verbreitet, stellt jedoch eine spannende Ergänzung zur bestehenden Gastronomielandschaft dar.

Ein Leckerbissen für alle

Trotz des Fokus auf Fleischgerichte plant Krejbich, auch vegetarische Optionen anzubieten. Er sieht die Notwendigkeit, alle Geschmäcker zu bedienen, besonders in einer Zeit, in der Bewusstsein für Ernährung und Allergien steigt. Jackfruit und veganer Leberkäse sind bei einer fünfköpfigen Familie heutzutage immer gefragter.

Pilsner Urquell - Ein einzigartiges Erlebnis

Zusätzlich zu den kulinarischen Highlights wird „Tondas“ als einziger Gastronom in Fulda Pilsner Urquell vom Fass anbieten. Krejbich, der eine Ausbildung als Tapster in Pilsen genossen hat, wird sicherstellen, dass sein Bier perfekt gezapft wird. Er plant, sein Team nach Pilsen zu schicken, damit auch diese wertvolle Fähigkeit erlernt werden kann.

Ein Blick in die Zukunft

Die Eröffnung von „Tondas“ ist nicht nur ein neues Restaurant; sie könnte auch einen Trend hin zu innovativer, kulturell geprägter Gastronomie in der Region initiieren. Es ist ein Schritt, der sowohl die Vorliebe für Tradition als auch den Wunsch nach

neuen Erfahrungen in den Vordergrund stellt. Krejbich richtet sein Augenmerk auf lokale Zutaten und plant auch, Wein aus Franken anzubieten.

Die Vorfreude auf die Eröffnung ist bereits spürbar. Die Gastronomie in Fulda kommt wieder in Bewegung, und „Tondas“ steht bereit, ein fester Bestandteil der lebhaften Kulinarik der Stadt zu werden.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de