

„Schwäbionalität“ als Markenzeichen

Generationswechsel im Hotel Rad: Philip Blank und Franziska Endraß steigen in Familienbetrieb ein

Von Jens Lindenmüller

TETTANANG - „Geschmorte Schweinebäckle, vom Breit handgeschabte Spätzle, dazu Gemüse, und die Welt ist in Ordnung.“ Ob Fährhaus auf Sylt, Wielandshöhe in Stuttgart, Sonnenalp in Osterschwang oder Walsertal in Klosters. In allen Küchen, in denen Philip Blank in den vergangenen Jahren gekocht hat, tat er das auf Sternenniveau. Seine privaten kulinarischen Vorlieben sind dennoch schwäbisch-bodenständig geblieben – und spiegeln sich nun auch in der überarbeiteten Speisekarte im elterlichen Betrieb in Tettanang wider.

Seit gut zwei Monaten kocht Philip Blank im „Rad“ an der Seite von Vater Herbert, während Lebensgefährtin Franziska Endraß sich zusammen mit Mutter Sonja vornehmlich um Service und Rezeption kümmert. Der Generationswechsel im traditionsreichen Familienbetrieb ist damit eingeleitet. Ein radikaler Wechsel der kulinarischen Ausrichtung des Restaurants wird damit aber nicht einher gehen. Einen eigenen Stern im Guide Michelin, der Bibel der Gourmet-Gastronomie, strebt Philip Blank jedenfalls nicht an. „Das würde nicht ins Konzept passen. Das Rad ist ein Haus mit Geschichte, mit Tradition, mit familiärer Atmosphäre und mit gemütlichem Restaurant. Und das soll es auch bleiben“, sagt der 28-Jährige.

Maultaschen statt Gänsestopfleber

Was bedeutet, dass auf der Speisekarte auch künftig eher Maultaschen als Gänsestopfleber zu finden sein werden. Was aber eben nicht bedeutet, dass alles beim Alten bleibt und alles, was der Gast auf den Teller bekommt, genau so aussieht wie bisher. „Mein Anspruch ist, Modernes mit Traditionellem zu verbinden. Die Handgriffe und Methoden, die ich in Sterneküchen gelernt habe, lassen sich auch auf einfache, bodenständige Produkte anwenden“, sagt Philip Blank. Warum also nicht auch mal Schweinebauch modern interpretieren? Oder Inneereien?

„Ich bin gerade dabei, alte Rezepte zu sammeln und zu schauen, welche Produkte die Region hergibt. Wenn man die Augen aufmacht, findet man da eine ganze Menge“, sagt Blank. Zum Beispiel hochwertiges Fleisch aus dem Allgäu oder Honig aus Biggenmoos, „bei dem man schmeckt, woher er kommt“. Besonders Wert legen will der 28-Jährige zudem auf Vegetarisches – weg vom noch immer weit verbreiteten fanta-



Generationswechsel: Das Kommando haben Philip Blank und seine Lebensgefährtin Franziska Endraß im Hotel Rad zwar noch nicht ganz übernommen, doch Sonja und Herbert Blank (von links) wollen sich in den nächsten Jahren sukzessive aus der Leitung des traditionsreichen Familienbetriebs zurückziehen.

FOTO: JENS LINDENMÜLLER

sielosen Gemüseteller, hin zu kreativeren Gerichten wie aktuell zum Beispiel Dinkelgnocchi mit Spinat und Walnüssen oder Rösti mit Tettananger Käse und Aprikosen-Chutney. Dass der Spargel unter dem neuen Blank'schen Küchencredo „Schwäbionalität is(s)t genial!“ weiterhin eine wichtige kulinarische Rolle spielen wird, versteht sich von selbst. Schließlich ist die große Spargelkarte ein, wenn nicht das Markenzeichen des „Rad“.

„Beste Grundvoraussetzungen“

Der Wunsch, den elterlichen Betrieb zu übernehmen, ist in Philip Blank nicht erst in den vergangenen Jahren gereift. Vielmehr war er für ihn schon früh der Antrieb, um Koch zu lernen und an der Hotelfachschule in Heidelberg die Ausbildung zum Betriebswirt zu absolvieren. Dass er auf der Berufsschule die Liebe seines Lebens kennengelernt hat, könnte man

wohl als Wink des Schicksals bezeichnen. Franziska Endraß, ausgebildete Hotelfachfrau, freut sich jedenfalls genau wie ihr Lebensgefährtin darauf, im „Rad“ eigene Ideen umsetzen zu können. „Das ist ein toller und vor allem herzlicher Familienbetrieb mit netten Gästen. Von daher

haben wir beste Grundvoraussetzungen“, sagt sie. Ein erster Schritt in Richtung Modernisierung ist mit der Installation einer Hotel-Software bereits getan.

Und auch wenn es in den nächsten Jahren an die Renovierung und Umgestaltung von Restaurant und

Hotelzimmern geht, werden Philip Blank und Franziska Endraß ihre eigenen Vorstellungen haben. Natürlich gibt es mit den Eltern, deren Sichtweise bisweilen naturgemäß eine andere ist, auch mal Diskussionen. „Aber das ist ja auch fruchtbar“, sagt Philip Blank und lacht.

Koch und Betriebswirt mit Erfahrung aus Sterne-Restaurants

Seine Ausbildung zum Koch hat Philip Blank nach dem Abitur am Tettananger Montfort Gymnasium im Hotel Sonnenalp in Osterschwang absolviert. Danach kochte er im Hotel Fährhaus auf Sylt und auf der Wielandshöhe in Stuttgart bei Vincent Klum, bevor er in die Sonnenalp zurückkehrte. Weitere Stationen nach der Ausbildung zum Betriebswirt an der Hotelfachschule in Heidelberg waren das Guarda Val

in Scuol im Engadin und der Walsertal in Klosters.

Seine heutige Lebensgefährtin – wie er selbst 28 Jahre jung – hat Philip Blank bereits während der Ausbildung auf der Berufsschule kennen gelernt. Franziska Endraß hat ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau in Oberstdorf absolviert. Danach arbeitete sie im Hotel Prinz-Luitpold-Bad in Bad Hindelang sowie ebenfalls im Guarda Val

in Scuol und im Walsertal in Klosters.

Das „Rad“, das die beiden zunächst gemeinsam mit Philip Blank Eltern und später dann alleine weiterführen wollen, ist mit 120 Betten in 69 Zimmern Tettanangs größtes Hotel. Im Restaurant finden bis zu 70 Gäste Platz, weitere 150 Plätze stehen in Nebenräumen für Tagungen oder Familienfeiern zur Verfügung. (li)