

Bodenständig Schwäbisch auf gehobenem Niveau

Bierliebhaber pilgern schon immer nach Tettngang und staunen über die Hopfengärten. Seit einem Jahr machen sich aber auch Gourmets auf den Weg in die Hopfenstadt und genießen eine neue Küche: Philip Blank ist zurückgekehrt und hat die Regie in der Küche im elterlichen Hotel Rad übernommen. Vater Herbert will nach 40 Jahren am Herd in den Ruhestand. Mit seinem Sohn Philip setzt er nochmal ein Zeichen. Philip kochte in den feinsten Sterne-Restaurants, jetzt schafft er raffinierte Kombinationen der klassischen, schwäbischen Küche mit dem Kniff der Gourmet-Köche. Gefüllte Kalbsbrust zählte schon immer zur Sonntagsküche der Schwaben, Herbert Blank servierte die traditionell gefüllte Kalbsbrust klassisch mit Spätzle. Philip macht aus dem Schwaben-Klassiker ein Duo. Kalbsbrust vom Allgäuer Milchkalb und unter der Kräuterkruste gegartes Kalbsmedaillon mit Süßkartoffelcreme. Die Stammgäste sind begeistert. „So lässt sich auch jeder traditionelle Skeptiker an neue Variationen führen“, sagt Philip Blank. Er will das Rad nicht neu erfinden, nur ergänzen. Nur kurz schwankte Philip Blank nach dem Abitur. Architektur studieren, oder eine Fotografenlehre? fragte er sich. Aber dann setzte sich glücklicherweise doch der Gedanke an das Traditionshaus durch. In der vierten Generation wird er das stattliche Hotel Rad, inmitten von Tettngang übernehmen. Heute ist er diplomierter Hotelbetriebswirt. „Aber in erster Linie Koch“, beharrt er, „ich wollte unbedingt etwas Kreatives machen.“ Und tatsächlich, wer seine verführerisch angerichteten Teller sieht, erkennt in der Kunst des jungen Chefkochs sein fotografisches Talent. „Die Zeit des Türmchenbaus auf den Tellern ist vorbei“, grinst er, „heute richten wir eher Landschaftsbilder an.“ Mit seiner „schwäbionalen“ Ausrichtung der Speisekarte hat sich Philip Blank schnell in die Herzen der Tettnganger gekocht. „Das Schöne am Kochen ist die Abwechslung mit immer frischen Lebensmitteln aus der Region. Dazu das kreative Spiel mit den verschiedensten Gewürzen, Ideen und Rezepten, - „eben schwäbional“

Feine Akzente sind seine kulinarischen Glanzpunkte, die er verhalten setzt. Wie seine gebackene Kalbskopfpraline mit Kartoffel-Radieschen-Salat, zum Zander serviert er Blunzenravioli, zur Forelle Müllerin ein Selleriepüree. Freilich beizt er den frischen Lachs selbst, à la Caipirinha, mit Pitu, Limette und schwarzem Pfeffer. Ebenso schnell zur begehrten Vorspeise schaffte es seine Rispen tomate, eine kräftige Cremesuppe mit den 47 Aromen des Schwarzwälder Monkey Gins und einem Rohschinken - Grissini.

Vater Herbert Blank hat die Küche im Rad auf bestem, bürgerlichem Niveau geführt. Junior Philip führt die Küche in seinem Sinne in die gehobene Etage. Wie gut, dass er fast zwei Jahre lang bei Schweizer Sternekoch Heribert Dietrich im Engadin war. Dort konnte er die Wertschätzung von Lebensmitteln nochmals von einer ganz anderen Seite kennenlernen. Dietrich ist für seine Kunst Haute Cuisine und Regionales zu verbinden bekannt. Der Sterne-Koch setzt auf die hohe Wertigkeit der regional vorhandenen Produkte. Blank lässt sich besonderes Fleisch, wie beispielsweise das Milchkalb, von seinem Schwiegervater aus dem Allgäu liefern. Aber er kann auch Fisch: Philip Blank stand im legendären Fährhaus in Sylt hinterm Herd, das freut die Freunde der Fischgerichte. Doch kaum zu Hause sagt er: „Ich freue mich wieder auf die Küche meiner Oma.“ Zwiebelrostbraten und geschnetzelte Leber bleiben auf der Karte, wie auch Schweinebäckle. Freilich serviert der Kerl die geschmorten Schweinebäckle mit einer raffinierten Trollinger-Jus, frischen Pfifferlingen sowie Karottenbündchen und einer Laugen-Brezel-Schnitte. Am besten man lässt sich von der neuen Speisekarte im alten Traditionshaus überraschen. Ein Besuch in Tettngang lohnt sich ab sofort nicht mehr nur für Bierfreunde.

Im markanten Fachwerkhaus der Stadt bietet viel Holz und ein alter Kachelofen eine wohlige Wärme. Gleichgültig ob in dem traditionellen Restaurant, der Zirbelstube oder in der Ratsherrenstube, der Gast spürt die Geschichte des Traditionshauses.

Hotel & Restaurant Rad
Hotel mit 69 Zimmern
Gastgeber Familie Eberhardt-Blank
Küchenchef Philip Blank
Lindauer Straße 2
88069 Tettngang
+49 (0)7542 - 54 00
www.hotel-rad-tettngang.de

Küchenöffnungszeiten
täglich 12 bis 14 Uhr
und 18 bis 21.30 Uhr

Auszeichnungen
Michelin Empfehlung



Duo vom Allgäuer Milchkalb mit gefüllter Kalbsbrust, Kalbsmedaillon unter der Kräuterkruste gegart und Süßkartoffelcreme

