

TOBI ORNOT TOBE

Restaurant by
TOBIAS FELGER

VERSION 1.9

SAISON 4

DER
FEINSCHMECKER



Die besten Restaurants
für jeden Tag 2020/21

Tobi ornot ToBe

Dieses Honorar wird als eines der besten Restaurants für jeden Tag von DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet

#MODERN DENKEN

HEY, HEY, ! „DU“ & DENKEN MACHT TRAUERIG

LIEBE GÄSTE,

die Klage über die deutsche Unfähigkeit zu genießen ist so alt wie die Graupensuppe, die im großen Pauli – dem Standardlehrbuch der Köche – neben Schnitzel Holstein noch immer zu den deutschen Nationalgerichten gezählt wird.

Am Mangel hat in Deutschland, durch die Jahrhunderte hindurch, nie Mangel geherrscht. Kriege, Krisen und Katastrophen rissen wieder und wieder die zarten Pflänzchen der Verfeinerung heraus.

Vorrangig satt machen musste und sollte die Kost. Wärmen, nähren und reichlich Kalorien zuführen, um die Härte der Arbeit und die großen Winter unbeschadet zu überstehen. Während sich Deutschlands westliche und südliche Nachbarn anstrebten, den kulinarischen Reichtum zu demokratisieren, strengten wir uns an, die Armut gerecht zu verteilen. Und das ist uns leider gut gelungen.

Es wird gegen gutes Essen immer wieder eingewandt, es sei zu teuer. Es wird behauptet, die Konsumenten könnten nicht anders, als auf industriell gefertigte Ware zurück zu greifen und deshalb hätten nur Besserverdienende überhaupt Zutritt zum Reich der großen und kleinen Genüsse.

Wer so redet, müsste eine Debatte zu führen bereit sein, über die Prioritäten der Konsumenten und über einen Markt, der das Essen zur Ramschware runter gehandelt hat.

Wenn heute in deutschen Supermärkten Schweinekotelett im Angebot ist, fällt sein Preis regelmäßig unter jenen von Katzenfutter. Wer solchen Braten kauft, wird später bei Tisch nicht nur wenig Freude haben, er fördert nebenher auch noch alles, was unerwünscht ist an der suprarationalen Organisation der Landwirtschaft. Billiges Fleisch heißt Massentierhaltung, Futterskandale, Tiertransporte.

Ja, Geiz mag geil sein, wenn es um Blue-Ray-Player geht. Wer aber Lebensmittel einem solchen Konkurrenzdruck unterwirft, bekommt eine Ware, die er gar nicht wollen kann. Gutes Essen ist keine Frage der sozialen Stellung. Das kulinarische Analphabetentum leitet sich nicht aus materieller Armut ab, sondern aus kultureller.

Ich kann Ihnen nicht versprechen, der beste, kreativste, freundlichste oder gar billigste Gastronom der Region zu sein. Ich kann Ihnen aber versichern, ich gebe mir größtmögliche Mühe, um Sie und um Ihr Essen. Ich verzichte Ihretwegen auf Natriumglutamat, Konservierungs- und Farbstoffe. Somit ist jedes Essen frei von „Instant-Kram“.

Dass das Fehlerrisiko natürlich ungleich höher ist gegenüber einer „Wundertüten-Küche“ bedauert niemand mehr als ich, dennoch werde ich es mir nicht einfach machen und im Zweifel den schwierigen Weg gehen.



FÜR SIE!

**ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG BIS SONNTAG 12-22 UHR**



Der Varta-Führer
VARTA

Empfehlung 2020

INHABER UND GESCHÄFTSFÜHRER:

TOBIAS FELGER

TEL.: 0340/26163330

JOHANNISSTRASSE 14, 06844 DESSAU-ROSSLAU

INFO@HEILMANNS-RESTAURANT.DE

FOLGT UNS AUF FACEBOOK!

TOBI OR NOT TOBE

VERSION 1.9
SAISON 4



Quelle: ein noch unbekannter Künstler ;)

#MODERN DENKEN
HEY, HEY, ! „DU“ & DENKEN MACHT TRAUERIG



(1.)



(2.)



(3.)

Oh, OhRegionalität.....,

.... ein Begriff, der zu wichtig ist, um leider inflationär missbraucht zu werden. Für unsere Region bedeutet dies noch zu oft: Fleisch von Tönnies (Weißenfels siehe 3.), Gut & Günstig Ente (Fläminger Entenspezialitäten - Wiesenhof siehe 1. & 2.) und ein Wildschwein (was überfahren wurde - hoffentlich keine Schweinepest).

Doch es gibt sie – : Ideen, Konzepte, die wirrer sind als unsere Kneipe. Menschen, nein Persönlichkeiten, die verrückter sind als Ich und an Lebensmitteln basteln, die sich mit dem handwerklich Besten der Welt messen wollen, nein messen können.

Angefangen bei der wirren Idee im Nachbardorf Jessen, Kaviar auf Weltniveau zu craften (Attilus, -die dem Ziel schon sehr sehr nah sind); über einen Nachwuchswinzer, der zu dem Aushängeschild einer ganzen hier ansässigen Generation geworden ist (Matthias Hey) und schließlich zu zwei jung-mutig Wahnsinnigen, die sich als erste in Sachsen-Anhalt kompromisslos an Naturwein heranwagen (Konni & Evi). Alle drei vereint, dass sie nun 30 Jahre nach der Wiedervereinigung mit Selbstvertrauen ihren Weg anders gehen und „#modern denken“ vormachen, auf dass wir dieses „kreative“ oder Trend- und Hipstertum nicht allein Berlin, Rom und New York überlassen.....

Zum Abschluss noch unsere neue andere Weinkarte „Traubensaft P18“ von Weinfreaks für Weinfreaks in Form eines Poesiealbums mit Weinempfehlungen von unseren Gästen..... und als Sardinenfan längst überfällig: Jahrgangssardinen von Mademoiselle Lulu.

Bleibts Gesund & seid`s lieb Zueinander

NEU MIT 1.9

- nach 3 JahrenPremiere mit Weinen aus Saale Unstrut! ;)
- Premiere Kaviar / Attilus - Jessen
- Grundupdate Wein + neue separate Weinkarte „Traubensaft P18“

PATCHNOTIZEN

- Version 1.0** 01.04.2017
Softstart von Heilmanns by Tobias Felger
- Version 1.1** 04.04.2017
+ improvisierte Speise- Getränke/Weinkarte
- Version 1.2** 28.04.2017
+ Weinkarte nun in Verständlich
+ Start Monatskarte
- Version 1.3** 19.05.2017
+ Getränkekarte von und mit Martin Kramer (Charles Bar-Wittenberg- deutscher Cocktailmeister 2015)
+ Patchnotizen
- Version 1.4** 04.08.2017
+ Start der Urban Lounge im Innenhof
+ erster Weinabend mit Martin Bauer
+ neues Geschirr by Kahla
+ neue Gläser by SCHOTT ZWIESEL (statt Billy Becher)
+ Stoffservietten
- Version 1.5** 10.12.2017
auf der Suche nach dem güldenen Namen
+ 1+2+3+4+5 täglich wechselnde 5 Gang Empfehlung
- Version 1.6** 12.06.2018
Alles zurück auf Los !
+ Ende der Softstartphase und Start „TOBI or not TOBE“
+ Sieger des Regionalgerichts 2017
+ mehr Personal und damit neue Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag 12 bis 22 Uhr
+ Großes Update Weinkarte (sechs neue Spitzenweine)
+ Gehaltserhöhung für unser Super Team
+ Komplette Umbau Urban Lounge
+ Feuchträume mit 100 Jahre alten Zeitungen
+ Ambiente-reloaded mit Arbeiten von Peter AL Schrader und last but not least „Energie Sparleuchte 2000“
+ Struktur, Struktur, Struktur, Struktur und Struktur
- Version 1.7** 01.04.2019
Evolution statt Revolution
+ Sonderpreis der Jury für das Regionalgericht 2018 (Festplatte 5.0 irgendwas mit Bauhaus)
+ 1. Platz Gründerpreis der Stadt Dessau 2019
+ Best of ... Sachsen Anhalt: Feinschmecker 2018
+ rundum neue Karte für die Spielzeit 2019 inkl. der Festplatte 5.0 und Ofenkartoffel
+ Getränke mit und von Willi Paul Höhne (Niemegk)
+ dazu ging uns ein Licht auf + etwas andere Vorhänge von Peter Schrader
+ Tee, Tee, Tee, , - wir haben nun nach 2 Jahren: Tee!
- Version 1.8** 26.05.2020
Quadratur des Kreises
+ Start mit/ins Theaterviertel 2020
+ Update Speisekarte Saison 4
+ es werde Licht (bei Sven Meissner)
+ Premiere Best-off Varta-Guide 2020

FOLGT UNS BEI
FACEBOOK!
(UND JETZT AUCH BEI
INSTAGRAM !)