



Die Speisenfolgen der Jubiläumsfeste

Die **Bremer Baumwollbörse** wurde zum 1. Oktober 1872 gegründet und feierte **2022 ihr 150 jähriges Bestehen**. Im Jahre 1947 gab es am 1. Oktober im Neuen Rathaus trotz der Schwere und des Ernstes der Zeit eine Feier anlässlich des **75jährigen Jubiläums**.

Wie die **Speisenfolge** und die dazugehörigen Erläuterungen zeigen, waren die Speisen und Genussmittel vergleichsweise mit allen anderen Jubiläen rationiert und bescheiden. Bremen stand noch unter amerikanischer Militärregierung, die das Fest mit großem Wohlwollen begleitete.

Die **Speisenkarte zum 150jährigen Jubiläum** in 2022 präsentierte sich opulenter. Auch dieses Diner wurde im Bremer Rathaus gehalten. Die Bremer Baumwollbörse demonstriert damit ihre Verbundenheit mit der Geschichte der Freien Hansestadt Bremen.

Die Geschichte und die Entwicklung der Bremer Baumwollbörse bis heute sowie Optionen für die Zukunft sind in der zum 150 jährigen Jubiläum erschienenen Buchausgabe nachzulesen.

Speisenfolge
zum Festessen
anlässlich des 75. Jubiläums der Bremer Baumwollbörse
am 1. Oktober 1947, 13 Uhr

Bouillon
Farbrot 1942er Château Grand Barreil
mit Kartoffeln u. Gurkensalat
Nierenkompott
Bohnenkaffee
Schnaps, Zigarren, Zigaretten

Speisen sind:
1) H. Brischhoff & Co.: Fisch
2) Senat: Lebensmittelmarken
3) Mr. Bantz: Kaffee, Zigarren
& Zigaretten
4) Mr. Bröcker: Kaffee, Zigaretten
5) Herr Pflümming: Zigarren & Schnaps

Tischrede des Präsidenten, Herrn G.A. Fürtz

Herr Bürgermeister, Mr. Doll,
meine Herren Senatoren,
meine Herren Konsula,
verehrte Kollegen und Freunde des Baumwollhandels!

Es ist mir eine grosse Freude, Sie auch am weissen Tisch
begrüssen zu können und Ihnen in Namen des Präsidiums und des
Vorstandes der Bremer Baumwollbörse einen kleinen Imbiss anzu-
bieten.

So ganz einfach ist das nicht gewesen, und es hat viel Mühe
und Arbeit gekostet, bevor wir wirklich überzeugt sein konnten,
dass dieses kleine Mahl auch glücken würde. Allen beteiligten
Stellen, welche zur Verwirklichung des Besens beigetragen haben,
möchte ich meinen herzlichsten Dank hiermit aussprechen.

Ferner benutze ich die Gelegenheit, um Herrn Bürgermeister
Kaisen und einem hohen Senat unseren besonderen Dank auszusprechen,
dass Sie uns die schönen Räume des Alten und des Neuen Rathauses
für unsere Feier zur Verfügung gestellt und es uns dadurch ermög-
licht haben, das Fest in einer so überaus würdigen Weise zu begehen.

Let me add a few words in English:

All of us are very much delighted to have our foreign friends
in our midst on this festive day. The Bremen Cotton Exchange always
had the most pleasant relations with foreign countries and
especially with the United States. One of the closest friendship
have always existed with this country and the war was a highly
unpleasant interruption of our relations.

It may be a long time before normal business dealings will be
possible to the extent of pre-war times but I am sure mutual
trading will improve as time goes on.

Let me conclude by saying again that I am very happy to know
have you all with us today and that I want to thank those of you
who contributed to the success of this day from the bottom of my heart.

50 Zigarren Spenden für den Belegschafts-
geheim.

2022 Gala Dinner Speisen

4-Gang-Galamenü:

(Vorspeise)

Kopfsalat / Granny Smith / Cocktailsauce

Nordseekrabben und Taschenkrebs mit Cantaloupe Melone,
Apfel, Orangen und Röstbrot

(Zwischengang)

Meer / Rahm/Röstzwiebeln

Kabeljau mit einer Fenchel-Beurre Blanc,
Speckschaum mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse

(Hauptgang)

Beef / grüner Spargel / Knolle

Filet und geschmorter Wange vom friesischen Rind,
legierte Herbstpilze und Sellerie-Pastinaken-Creme

(Dessert)

Bremen / Modern / Kakao

Rote Grütze „Geschmackslabor Style“

4-Gang Galamenü Vegetarisch:

(Vorspeise)

Hülsenfrucht / Curry / Nuss

Reiscurry aus schwarzem Reis mit Cashewkernen
und zweierlei Curry

(Zwischengang)

Knolle / Säure / Carnaroli

Sous-Vide gegarter Sellerie mit einer weißen Trüffel-Beurre
Blanc Espuma und Risotto von reifen Fleischtomaten

(Hauptgang)

Teig / Asiatisch / Knolle

Gemüse-Tarte mit Miso-Aubergine und Kartoffel-Wasabicreme

(Dessert)

Schwarzwald / Modern / Kakao

Schwarzwälder-Kirsch „Geschmackslabor-Style“

