

INHALT

- 8–9 DIE STORY
10–11 DIE CREW VON DER ELBCHAUSSEE
12–13 HEINZ OTTO WEHMANN – AN DER ELBE
14–15 DAS LANDHAUS SCHERRER
16–17 KOCHEN – PASSION UND LEIDENSCHAFT

18–85 LEGENDARY

- 20–27 INTERNATIONALES MARITIMES MUSEUM HAMBURG
25–27 HAMBURGS MARITIMES HERZ – TOR ZUM WELTKULTURERBE
3.000 JAHRE SCHIFFFAHRTSGESCHICHTE AUF NEUN AUSSTELLUNGSDECKS
28–33 FEIERLICHE ERÖFFNUNG DES NORD-OST-SEE-KANALS
IN HOLTENAU, 21. JUNI 1895
34–35 KLARE HÜHNERBRÜHE
MIT EIERSTICH UND KRÄUTERN
36–37 FORELLE »BLAU«
MIT GEMÜSESTERNEN, HAMBURGER SENFBUTTER UND BUNTEM BLUMENKOHL
38–39 HOLSTEINER REHSCHNITTCHEN IN OLIVENKRUSTE
MIT PFIFFERLINGEN UND STAMPF VON DER ROTEN EMMALIE
40–41 GRATINIERT BEERENFRÜCHTE
MIT QUARKCRÈME AUS DER WILSTER MARSCH
42–45 TEIL I: JUNGFERNREISE DER YACHT »PRINZESSIN VICTORIA LUISE«
VON HAMBURG NACH NEW YORK, 3. JANUAR 1901
46–47 FRISCHE AUSTERN
MIT EINER HIMBEER-VINAIGRETTE
48–49 KAVIAR OSSIETRA »KLASSISCH«
MIT EI, SCHALOTTEN, ZITRONE UND SCHMAND
50–51 ITALIENISCHE WACHTELN
MIT ENDIVIENGEMÜSE UND MOSTO-COTTO-OLIVENSAUCE
52–53 WEHMANN'S CHAMPAGNER-LIMONENSORBET
54–57 TEIL II: JUNGFERNREISE DER YACHT »PRINZESSIN VICTORIA LUISE«
VON HAMBURG NACH NEW YORK, 4. JANUAR 1901
58–59 GEBACKENE BIO-HEIDEFORELLE
MIT HEISS GERÄUCHERTEM HERING, APFEL-GURKEN-SCHMAND UND
MARINIERTEM RETTICH
60–61 GLACIERTE HÄHNCHENLEBER
MIT MOSTO COTTO, EIEROMELETT UND WEIZENGRAS
62–63 KALTES BIO-KALBSFILET
AUF APFEL-SELLERIESALAT MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN
64–67 KÖNIGLICHE ABENDTAFEL AN BORD DER »S.M. YACHT HOHENZOLLERN«
IN BJÖRKO MIT ZAR NIKOLAUS II, 23. JULI 1905
68–69 GRÜNKERNSÜPPCHEN
MIT AFILA-KRESSE, BOHNENKERNEN UND GEMÜSEPERLEN
70–71 GEGRILLTES BIO-KALBSKOTELETT
MIT MAKARONI UND TOMATENPULPE
72–73 WEHMANN'S ZITRONENSAHNEEIS
AUF ZITRONENCARPACCIO MIT GLASHIPPEN

- 74–77 KÖNIGLICHE FRÜHSTÜCKSTAFEL AN BORD DER
»S.M. YACHT HOHENZOLLERN«
MIT S.M. DES KÖNIGS VON DÄNEMARK, 2. AUGUST 1905
- 78–79 FJORDFORELLE
MIT ZUCKERSCHOTEN UND SAFRANSAUCE
- 80–81 SCHINKENAUF LAUF
MIT PENNE LISCE, GURKEN UND MAJORAN
- 82–83 BRÜDERHAHN AUF FRÜCHTESALAT
MIT CURRYAROMEN, TAGETES- UND NELKENBLÜTEN
- 84–85 BLÄTTERTEIGSTANGEN
MIT CHESTERKÄSE UND SCHWARZEM SESAM

86–143 EVENT

- 86–99 IN KÖNIGLICHER BEGLEITUNG
- 92–99 FESTTAFEL ANLÄSSLICH DES 25-JÄHRIGEN REGIERUNGSJUBILÄUMS
SEINER MAJESTÄT KAISER WILHELM II,
16. JUNI 1913
- 100–101 WILDSUPPE À LA MEDICIS
MIT GEFLÜGELKLÖSSCHEN
- 102–103 ISLÄNDISCHE TERRINE
MIT ARTIC CHAR UND RÄUCHERMOUSSE AN SÜSSSAURER HONIG-SENF-SAUCE
- 104–105 KOPFSALAT
MIT GEBRATENEN SARDINEN, RADIESCHEN UND
SARDELLEN IN ROTWEINSSIGMARINADE
- 106–107 LATTICHSALAT »THERESIA«
MIT TÖRTCHEN VON ROQUEFORT UND PORTWEINGELEEE
- 108–113 FESTMAHL AN BORD DER »VICTORIA LUISE«
ANLÄSSLICH DER SEGELREGATTA AUF DER UNTERELBE, 24. JUNI 1913
- 114–115 WEISSER BIO-SPARGEL
GEDÄMPFT UND GEBRATEN MIT SCHNEIDEBOHNEN, BOHNENKRAUT
UND SPARGELSCHAUM
- 116–117 SATÉ VON DER MAISPOULARDENBRUST
MIT PFIRISCH-CHUTNEY
- 118–119 TORTONIS ERDBEEREIS
AUF GEFLÄMMTEM BAISER MIT WALDERDBEEREN
- 120–123 ÄQUATORTAUFE AN BORD DER P. D. »PRETORIA« MIT KOSTÜMFEST,
DEUTSCHE AFRIKA-LINIEN, 29. JULI 1938
- 124–125 GEBRATENER MERLAN
AUF BIO-KARTOFFELSALAT MIT LEICHTER SENF-VINAIGRETTE
- 126–127 HOLSTEINER DAMWILDKEULE
MIT GEBRATENEN STEINPILZEN UND SELLERIEPÜREE
- 128–129 SPAGHETTINI
MIT BUNTEN KIRSCHTOMATEN, TOMBERRIES UND PARMESANCHIIP
- 130–131 BIRNENKOMPOTT UND HASELNUSSEIS
- 132–138 NORDLANDEFAHRT
AN BORD DER YACHT »OCEANA«, 14. AUGUST 1910
- 138–139 FRITTIERTE SYLTER ALGEN
MIT ALGENSALAT, ENOKI-PILZEN UND WÜRZIGER SESAM-VINAIGRETTE
- 140–141 JUNGFRAUEN-HUMMER
VARIATION MIT PAPRIKAPAPIER UND CHILIMAYONNAISE

- 142–143 TEUFLISCHE VARIATION
VON CALAMARETTI, GEBRATENEM PULPO, SCHWERTMUSCHELN UND VONGOLE

144–173 BIRTHDAY

- 146–151 GLÄNZENDE MOMENTE
152–155 FEIER DES ALLERHÖCHSTEN GEBURTSTAGS
S.M. DES DEUTSCHEN KAISERS WILHELM II.
AN BORD DES ABLÖSEDAMPFERS »PATRICIA«, 27. JANUAR 1912
156–157 TELLERSÜLZE
MIT LACHSRÖLLCHEN, SPARGELSPITZEN UND WACHTELSETZEI
158–159 KLEINE BIO-BRIOCHE
MIT SCHMAND
160–161 LENDENBRATEN AUF KÖNIGLICHE ART
MIT GLACIERTEM VIERLÄNDER GEMÜSE
162–163 WEHMANN'S FARBENFROHE MACARON-VARIANTEN
164–167 BIRTHDAY DINNER GIVEN BY MISS ELIZABETH KILEY
TO MRS. CLARA BODEMAR
AROUND AFRICA CRUISE, 25. JULI 1934
168–169 KAVIAR-ARRANGEMENT
MIT KARTOFFELSCHNEE UND SCHMAND
170–171 SEEZUNGENFILET
IN WEISSWEINSAUCE AUF SCHMORGURKEN
172–173 FASANENBRUST
AUF ANANASKRAUT MIT ROSMARINSAUCE

174–195 FAREWELL

- 176–179 FUNKELNDE TAFELN
178–183 ABSCHIEDSESSEN S.M. DES KAISERS
AN BORD DES POSTDAMPFERS »HAMBURG«,
4. APRIL 1905
183–184 BURRATA CAPRESE
MIT EINER ARTISCHOCKENVIELFALT UND BUNTEN TOMATEN
184–185 CARDY-SUPPE
MIT GRÜNEM KRÄUTERÖL
186–187 LEOS STUBENKÜKEN
MIT KOPFSALAT UND GRANATAPFEL-JOGHURT
188–189 ABSCHIEDSESSEN AN BORD DER »NEW YORK«,
17. MÄRZ 1931
190–191 GEBRATENES PLÖNER ZANDERFILET
AUF SAUTIERTEM PAKSOI-GEMÜSE MIT WEISSER SENFSAUCE
192–193 WEHMANN'S KROSSE VIERLÄNDER ENTE
MIT DEMETER-ROTKOHL UND GRANATAPFELKOMPOTT
194–195 HASELNUSSWAFFELN
MIT PISTAZIENEIS, ORIGINAL BEANS SCHOKOLADENSORBET
UND VANILLEEIS
196–197 KLEINE KOCHKUNDE
198–201 HERSTELLERNACHWEIS
202–203 IMPRESSUM