

日本からドイツ便り～ドイツでグルメ？～

今年のヨーロッパはえらく寒く、今日は雪が 50 センチも積もったところも多かったとか。この週末からはクリスマス市が始まり、街が一気に明るくなるこの時期。この数年、なんやかんやいいながら、このクリスマス前にはドイツ・オーストリアにいたことが多かったので、クリスマス市なしは、久々。ちょっと寂しい気もします。といっても実際にクリスマス市に行っても別に何かを買うというわけでもないのですが、この時期もう夕方 4 時には、暗くなるドイツ。そのなかで、クリスマス市のある広場(だいたいどの街にも中心に広場があるんです。)は明かりきらきらしていて、おいしそうなおいがして、それだけでも十分楽しいです。実はこの時期、日本発の航空券も現地のホテルも安く、旅行するにはお勧めの時期なんですよ。

今日のテーマはドイツでグルメ！ドイツという国とグルメという言葉はどうも結びつかない方も多いのでは？私も帰国してもうすぐ 1 年。「ドイツにいてましてん」という話になると必ず出てくる質問が「ドイツって食べ物がおいしくないんでしょ？」という内容。「そんなことはない！」と私は声を大にして言いたい！で、この「ドイツは食べ物がおいしくない」というのはどこから来るか、というと、これが悲しいことに、「全食事つきロマンチック街道 7 日間」というような新聞広告なんかでおなじみのパッキングツアーに参加した人なんです。フランクフルトの旅行会社勤務の経験からの裏話ですが、そこそこ良いツアーでも一食の食費の予算は 1000 円あるかないか。というものが多いのです。なので、どういうことになるのかというと、「ドイツ料理」といえば「焼きソーセージ+ マッシュポテト」ということになってしまうのです。そもそもソーセージというのはお肉屋さんの片隅で、出来立て焼きたてを食べるからおいしいものであって、レストランでわざわざ食べるものではないんですよ。また「食事」というよりは「おやつ」の部類に入るものです。もちろんミュンヘンの「白ソーセージ」のように別格扱いのものもありますが、ドイツの食べ物といえば、いまだにジャガイモとソーセージとビールしか出てこないのは、日本のツアーも大きく貢献しているってことでしょうか。



ソーセージはこういう屋台で買う焼きたてが最高！
ちなみにこれは炭火焼。フランクフルトのクリスマス市にて。

グルメと聞いて思いつくのは、フランス・イタリア・ベルギーなんかでしょうか。それに比べるのは確かにかわいそうですが、ドイツの料理は、フランスのようにソースに凝るのではなく、旬のものを使った素朴な料理が多いです。旅にでたら、ガイドブックに載っているお店ではなく、ホテルの人に「この近くでおいしいところない？」と聞いてみましょう。いくつか教えてもらえるはずですよ。以下、食べ物は絶対はずさない

私のレストランでおいしいもの食べる方法です。

ドイツでおいしいものを食べるには…。

なるべく現地の人に情報をもらいましょう。ちょっと高級なところなら、必ず予約を。

メニューは必ずお店の外にあります。入る前に、内容と値段をチェック！

お店によっては「日本語メニュー」を用意しているお店もありますが、なるべくこれは使わず、せめて「英語版」にとどめておいてください。というのはさすがにドイツなので、日本語メニューでもぼったくられる心配はありませんが、「旬」のメニューは当然なく、通年食べられるものしか載っていません。まずはドリンクを決定。頼むドリンクを決めたら、注文し、メニューを真剣に眺めます。

何がなんだか分からないときは、お店の人に「この店のスペシャリテはなに？」とか「あなたのお勧めは？」と教えてもらいます。これがまずいということはほとんどありません。食べれないものがあるときはこのときに伝えます。たとえば付け合せを変えてほしい、とかいうことも、わりとフレキシブルに対応してもらえます。格好をつけて、「これとこれ」なんてメニューの上から順に注文したりすると、スープばかり2皿とか、サラダばかりということになってしまいます。(でもドイツ人はわりかし親切？おせっかい？なので、「その注文はおかしい」とちゃんと指摘してくれますけどね。)

ドイツ料理は量が相当多いです。なので、メイン1種類で十分。(高級になると、スープかサラダ+メインという風になります)まあたいていの人はその量にびっくりします。日本だったら「二人前？」というような量が巨大な皿にのって登場します。さらに驚くことに、付け合せは付け合せだけ単独の皿に盛られてくることも多いです。その量も当然ながら、私たちの思う「付け合せ」の量ではありません。ドイツでは「量がちゃんとあること」がレストランが流行る1つの要因なんですねえ。たとえばステーキ。日本だったら1人分100グラム程度でしょうか？一回行ったフランクフルトの石焼ステーキのお店は1人前300グラムでした！(「それは多いよ」とびっくりして言ったら、お店のひとに「それは食べてから言いなさい」といわれました。本当においしかったので、あっけなく食べてしまった…。)



これが噂の300グラムステーキ。上にこっそり写っているのはあまりの量に驚きポーズの筆者。
ちなみに手前のビールを空にしたのは私ではありません。

旬に関しては日本以上に敏感かな？春のアスパラ・イチゴ、夏はズッキーニ、秋になるとさまざまなキノコ、冬は野生の鳥獣料理や煮込み料理。それに郷土料理が加わって、結構バラエティに富んでいます。もちろんビールにも特定の季節しか飲めないビールがたくさんあるんですよ。

それだけ食べても、ビールをお代わりしても、お会計はそんなに怖くないです。ドイツの普通のレストランでは昼も夜も値段は変わりません。一皿の料金は大体10-20ユーロくらい。でもこれだけでおなかいっぱいとなれば、高いものではないです。

味付けはやはりビールにあうように、お酒を飲まない人にとっては、少々塩がきつめ、という感じでしょうか。肉料理ばかりでカロリーが高そう。というイメージがどうもあるドイツ料理ですが、お野菜もしっかり食べるし、そう悪いものではないですよ。1人分の量がどのくらい多いか、というのの事例です。



これは両方ある街の200年近くの歴史をもつレストラン。上は、豚フィレのステーキにシュペッツェル(ドイツ風スパゲッティのようなもの)添え、右に見えているのは「付け合せ」のサラダです。



そしてこれは、牛肉とキノコの煮込みに、レスティ(ジャガイモで作る、強いて言えばお好み焼きのようなもの)添え。

そしてこれにも「付け合せ」のサラダが登場しました。(おいしかった。)

ランチョンマットは標準的な大きさなので、いかに皿が大きいかわかるでしょうか？

ちなみにドイツでは「パン」は自動的に出てくるものではありません。またかごに入ってテーブルにおいてあるパンは、お会計のときに、「いくつ食べた」と申告する必要があるんですよ。

結構食道楽に走る私。レストランとなるともっと書きたいことはいろいろあるのですが、長編レポートは読むのも大変でしょうから…。いざ旅行の際には、こっそり聞いてくださいね。

最後に、「ドイツ料理はおいしい！」是非一度「おいしいドイツ料理」試してみてください。

クリスマス市も良いし、雪景色も良いし、おいしいものも食べたい！今すぐにでもドイツに行きたい！という旅のご相談は随時承っております。お気軽にどうぞ。それではまた次回。