

日本発ドイツ便り～燻製ビールと世界遺産

思えばあれは 2007 年の大晦日。ニュルンベルクから電車に乗り、地図も持たずに街を放浪し、「ま、こんなもんか？」と思って満足して帰ったら、見所の 1/3 も観ていなかった！と後悔。そしてそのころはまだビールなんて注文したこともなかったので、この街の「世界遺産的飲料」も飲みそこない……。そんなこんなで丁度一年後の 2009 年 1 月 2 日、再び行ってきました！

行き先は……。Bamberg(バンベルク)

この日のために、ニュルンベルクその他の街で 300ml までのビールは飲む練習を重ね、でもやっぱり地図は持たずに、ニュルンベルクから電車で約 1 時間。大学と世界遺産の街 Bamberg にたどり着きました。さすがに 2 回目なので分らんなりに勝手が分っています。



朝日を浴びるレグニッツ川と旧市庁舎。



今回は「小ヴェニス地区」と呼ばれる、川沿いに漁師さんの家が並ぶ地域にも行ってきました。

川から薄い霧が立ち上っていて、朝日を浴びて「絵葉書みたい！」な風景でした。
この日もマイナス気温の寒い日でした。裏道には、魚市場とかありましたよ。



坂を上っていくと、大聖堂に到着！この大聖堂、4つの尖塔があります。後期ロマネスク様式だそうです。尖塔の高さは81メートル。完成したのは13世紀だそうです。そう、バンベルクは世界大戦で実質的な被害を受けていない数少ない街で、中世の景観が維持されている、という理由で旧市街は世界遺産に登録されているのです。



その後、教会に入ったり細い路地にもぐりこんだりしていると、突然坂の上から視界が開けました。路地といっても石畳でこんな可愛い通りです。



なんだ！あの建物は！ということで目指して歩きます。



たどり着いたのは聖ミハエル修道院！
この裏の庭園からバンベルクの全景が見渡せます。



少し霧のかかったバンベルクの街。うっとりです・・・。



街の中心へ、って看板があるので、行ってみると、



庭園を散歩しながら中心に戻る道がありました。ところどころに雪が残っていました。

バンベルクを一周してちょうどお昼時。ランチには「あの店」しかありません！
お店の名前だけを頼りに道行く人に聞きながら、たどり着きました。（誰でも知ってる店です。）



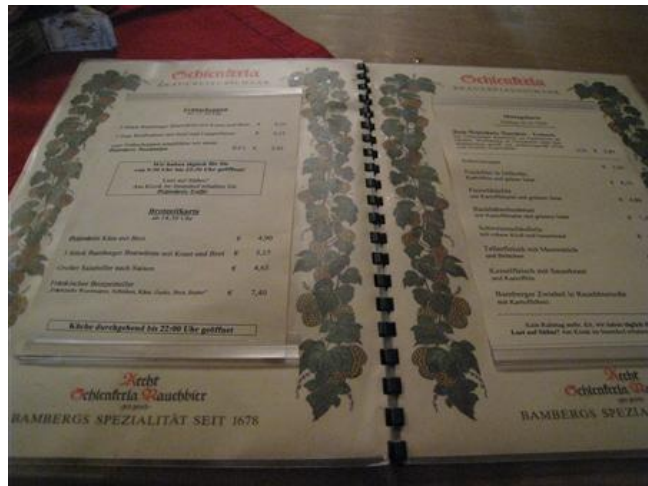
ここです。Schlenkerla: シュレンケルラ！



1678年からRauchbier(ラオホビア: 燻製ビール)を作っている醸造所のやっているレストランです。中は広くて、いくつも部屋があって、かなりの人数が入れるはずなのですが、どんどんお客さんが来るので、すぐにいっぱいになってしまいます。



中の様子。相席は当たり前！私も最初テーブルに1人だったのですが、すぐイタリア人3名と相席になりました(一応「OKか？」とお店の人が聞きにきます)。片言のイタリア語で、会話するうちに皆でビール片手に「Prost!」(プロースト: 乾杯!)と盛り上がって楽しかったです。



その日のメニュー。ビールはもちろん Rauchbier です。フィルターを通したのが Märzen で、フィルターを通していないのが Weizen なので、Weizen には酵母が入っています。下面発酵タイプのビールです。他にも季節限定のビールがあるようです。



500ml しかなかったので、おそろおそろ注文。飲んでみると、確かに煙の匂い。かなり独特の香りと味です。深煎りコーヒーのようなローストの香り、胡椒のようにピリッと感じる味、この Rauchbier が飲めるのはドイツでもこのバンベルクだけです！うん、はまります。



料理はお魚を選びました(白身魚のフィレのハーブソース)。かなりのボリュームですが、意外

と繊細なお味で美味しかったです。名物料理としては、豚のもも肉のローストを Rauchbier ソースで食べる Bierhaxe (ビアハクセ) とか、Bamberger Zwiebel (バンベルガー・ツヴィーベル) というタマネギにひき肉を詰めて焼いたものなど、豪快なものが多いです。いずれもビールによく合うこと間違いなしです。実際、世界遺産もちろんですが、Rauchbier 目当てにやってくるドイツ人観光客も多いのです。



何度みても不思議な旧市庁舎。



とある通りの風景。街の景観って大切ですね・・・。

世界遺産と世界遺産的飲料 Rauchbier の街 Bamberg
中世の街に迷い込んだような不思議な気分になる街です。是非お出かけください！