

日本発ウィーン便り：ウィーンのパン屋さん

ウィーン最終日の夕方。カメラを片手に街をぶらぶら散歩の途中、ある小さな通りに入った瞬間、パンを焼くいい匂いが漂ってきました。

匂いをたどって歩いていくと、行き当たったのがこのお店。あれ？こんなところに Bäckerei (ベックライ：パン屋さん) あったっけ？

どうやら、比較的最近できた、BIO にこだわったパン屋さんようです。

お店の中にはパンだけではなく、ジャムやソース類もたくさんありました。間違いなく美味しいそうではありましたが、瓶詰だと、もって帰るのをちょっと躊躇しますね…。

日本のパン屋さんでは、ずらっと商品が並んでいて、お客さんが自分でトレーに自分で好きな商品を取ってお会計。という方法が多いと思いますが、ここウィーンでは、ほとんどが対面販売です。(ドイツもそうですが) ショーケースとか、店員さんの後ろの棚に商品が並んでいて、店員さんに自分の買いたいものを伝えます。



菓子パンとか、1個単位で買うものは問題ないのですが、オーストリアの食事と一緒に食べるパンは、一つ一つが大きいのです。(1キロとか、500グラムとか。もっと大きなパンもあります。ドイツでは1個4キロのパンがありました。)

そんなの1つ買っても！と思うのですが、湿気が低く、気温もあまり高くないあちらの天候だと、パンの表面が固くならないように、切り取ったパンの端(日本語ではパンの耳って言いますね)を蓋代わりに切断面にくっつけて(なかなか説明が難しいですが、わかるでしょうか?)あとは、パンを買ったときに包んでくれる紙に包むなり、紙袋に入れて、Brotkasten(ブロートカステン：パン保存箱)と言われる木の小箱に入れておけば、1週間くらいはおいしく食べられます。(甘いパンはもちろんだめですよ。)

基本は焼かずに、1-2cmくらいに薄くスライスして、バターを塗って(無塩バターが合います)、Shinken(シンケン：ハム)やKäse(ケーゼ：チーズ)をのせても良いし、Marmelade(マルメラデー：ジャム)やHönig(ホーニヒ：はちみつ)を塗っても最高です。軽くトーストすると皮はカリカリ・中はモチモチしておいしいです。「薄くスライス」の意味は、パンを手で持ってみればすぐに分かるのですが、ズシリと重いです=中身がぎっしり詰まっているので、薄くてもかなりのボリュームです。厚切りにすると、食べきれないかもしれません。☺

それでもそんなにいらない!とか、いろいろ試してみたい人のために「半分」とか「1/4」とかでも買うことができます。お店の人に頼むとすぐカットしてくれます。(達人になると、2切ちょうだい!というような買い方する人もいますが、基本グラム売りなので問題ないのです。)



ここのお店、Brotboutique（ブロートブティーク：パンのブティック）と自分で言うだけあって（？）ディスプレイもオシャレでした。夕方には行列ができるくらいの人気ぶり。

こりゃ、試してみないと！と、営業時間を確認して、出発の日の朝から買いに行くことにしました。☺翌朝早くに買いに行きました。お気に入りのひまわりの種がたくさん入ったパンと、あとは、お店の人に「初めて来たけど、このお店のお勧めは？」と聞いて「じゃあ是非これを」と勧められたパンを、どちらも半分買いました。どちらも食べごたえありの、大満足の美味しさでしたよ。

これは、ウィーンの代表的なパンの種類（駅の中にあるチェーン店のパン屋さんのポスターです。）



買って来たパンはスライスしてラップして冷凍すれば1か月くらい大丈夫です。☺ちょっと重いですが、ドイツ・オーストリアではお土産にパンも良いですよ。