

日本発ドイツ便り：ドイツでケーキ

なにかしら、あまり良い感想を聞かないドイツの料理。

本当は、季節の素材を使った素朴で豪快で美味しい料理が多いのですが、どれだけ私が「ドイツ料理はおいしい」と力説しても、いかんせんドイツを訪れる日本人のほとんどが全食事付パックツアーとなると、ツアーの食事の非常に限られた予算では、旬の物なんて出てくるわけもなく、日本人のイメージする、ソーセージ・ジャガイモにザウアークラウトとビールというメニューになってしまって、確かに刷り込まれた「ドイツ料理」のイメージ通りなのかもしれませんが、結論として、そして、とても残念なことに、地元の人が食べている料理とも、その地域の名物料理なんかとも何の接点もないまま、良いイメージを持つことなく、新しい発見をするわけでもなく帰国してしまうわけです。

ちょうど日本に来た外国人が、滞在中ずっとコンビニの幕の内弁当を食べて帰国して、「日本の食事はおいしくなかった」というような感じです。でもこればかりは、自分で体験してみない限りは、印象の上書きができないわけで、私としては「ドイツ料理はおいしくない」と聞くたびに悔しく思う次第です。まあ、それは今回の本題から外れるので置いといて…。

ドイツのお菓子、と聞くとどうでしょう？

多分誰でも知っている Baumkuchen (バウムクーヘン) はドイツのお菓子です。

Baum (バウム：木) で、折り重なった層が木の年輪のように見えるので、Baumkuchen。

余談になりますが、最近気を付けて見ていると、バウムじゃなくて、「バームクーヘン」なる表示をしている商品が意外に多いのですが、バームというは Balm (香油とか。分かりやすい例ではタイガーバーム) を想像するので、正直なところ、ちょっと気味悪いです。

あとはクリスマスの Stollen (シュトローレン) は最近知名度が上がってきましたが、それ以外には？

ドイツのケーキ屋さんって、想像できますか？

「甘そう」とか「量がすごそう」とか思う方もいるかもしれません。

とある春の日。定点観測地へ向かう途中、ちょっと前からに気になっていた Konditorei (コンディトライ：ケーキなどお菓子がメインのカフェ) に行ってみました。旬の果物をたっぷり使った Torte (トルテ)、Käsekuchen (ケーゼ・クーヘン：チーズケーキ。ドイツのチーズケーキは基本レアではなくて焼いてあります。あと、ドイツではクリームチーズは使わず Quark : クワークというカッテージ・チーズを使うので、さっぱり軽くて美味しいです) などなど、見た目は家で作るみたいな素朴なケーキ。一切れの大きさは

は相当大きいです。

ちょっと迷ってお店の人に「このお店の名物は？」と聞くと「特にない」。

「どれがお勧め？」と聞くと「全種類どれもおいしい」とのお答え。うむむ。「季節の果物を使ったものは？」で何種類か教えてもらって、この日は Zwetschgen (なんと発音するのか、それともフランケン地方の方言なのか不明ですが、プラムの一種です) のケーキにしました。

Mit Sahne? (ミット・ザーネ? : クリームは要りますか?) とは聞かれなかったもので、クリームは不要のケーキと判断しました。(イチゴや野生



のベリーなど酸味のある果物を使ったケーキなどの時は砂糖を入れないホイップクリームと一緒に食べて、酸味を緩和します。またザッハートルテなど甘味の強いケーキの場合もクリームと一緒に食べると魔法のように美味しくなります。）

外でこんな風景を見ながら、青空の下でいただくケーキは格別でした。（これだけ見てどこか分かった人はすごいです！ Nürnberg の定点観測地に向かう途中の風景です）

ドイツのケーキって、かなりボリュームはたっぷりなんですけど、特に果物を使ったものは、しっかり素材の風味を生かしてあって、甘すぎる事も重すぎる事もなく、意外にぱくぱく一。といけるんです。

もちろん有名な Schwarzwälder Kirschtorte（シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ：日本語だと黒い森のサクランボ酒ケーキ）なんていうお酒たっぷり。チョコレートも生クリームもたっぷりなんていうカロリー爆弾系の大人のお菓子もありますが、やっぱり主役は旬の果物を使ったケーキかな。



私のお気に入りには日本では珍しいサクランボのケーキです。

Kirsch（キルシュ）は初夏の味覚。ドイツのサクランボは見た目はアメリカンチェリーに似ていますが、黒くて大粒で甘味が強くて美味しいです。ドイツでは Sauerkirsch（ザウアーキルシュ：スミミザクラというようです）も一般的。Sauerkirsch は名前の通り酸っぱすぎて生のままでは食べられないので、シロップ煮してこんな感じでケーキにしたり、ジャムとかデザートに使います。

こちらは野生のベリーを使ったケーキ。酸味があるので、砂糖を入れないホイップクリームと一緒に。

ドイツのデザートって、食事以上に知られていませんが、食事と同様に、季節のものを使った素朴で美味しいものが多いのです。食事でもケーキも是非一度お試しを！

ちなみに、日本では、「甘党」「辛党」なんて分けて考える人も多いですが、ドイツでは、お酒も甘いものも両方好き。というのが当たり前で、昼下がりのケーキ屋さん。男の人（一人とか友達ととか）が幸せそうにケーキを食べる風景はまったく珍しくないですよ。☺

