

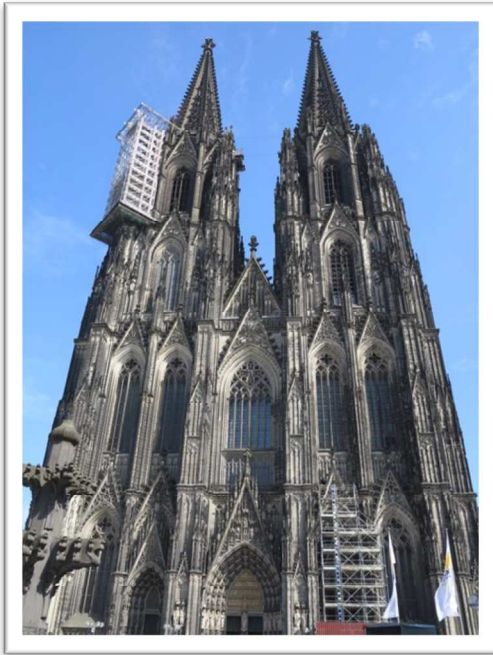
日本発ドイツ便り：1855年創業のカフェ

私が時々無性に「あのケーキが食べたい！」って思うお店が2軒あります。

1軒はウィーンに。そしてもう1軒はここケルンにあります。

1855年（日本は江戸時代）創業の老舗のカフェ Reichard は今日も Kölner Dom（ケルン大聖堂）のすぐ前にあります。観光客はもちろんですが、地元の人も多いです。

今回の里帰り中、現地の友人と Reichard でお茶しました。（ケルンの人にはこのお店の名前だけ言えば、場所は言わなくても大丈夫。というくらい誰でも知っています。）今年4月の中旬を過ぎても冬のような寒さと雨が続き、この日だけ。奇跡の晴天！テラスでお茶日和でした。このカフェ、室内もいろいろな部屋があって、どこもなかなか素敵で、居心地も良いのですが、天気のいい日は、大きな木のあるテラス席が絶対おすすめです。これがテラス席から正面に見える風景です。納得でしょう？この日は待ちわびた、日光浴しながら「テラス席でのお茶」を求める人々で大賑わいでした。



このカフェの Kuchen（ケーキ）はどれも見た目も味も美味しいのですが、特に、季節のフルーツをたっぷり使った Kuchen が絶品！なのです。

カフェの入り口にあるショーケースで、食べてみたいケーキを見つけたら、そのケーキの名前を覚えてもらるか、メモに書いてもらって、テラス席の担当のウェイトレスさんに伝えて、ドリンクと一緒に注文します。



左奥：Sauerkirsch（モレロチェリー）中央：Waldbeere（森のベリー）右奥：Erdbeere（いちご）



私の一番のお気に入り
は Sauerkirsch ですが、
4-7 月ごろのイチゴ
の季節は、大ボリューム
のイチゴのケーキも
おすすめです。
感覚としては、日本の
イチゴ1パック食べた
くらいイチゴが載っ
ている感じでしょうか。
ドイツのイチゴは甘み
も酸味もしっかりある
ので、砂糖を入れない

ホイップクリームと一緒に食べるのが一般的です。（もちろん好みもありますが）
フルーツたっぷり、というのもあると思いますが、甘さとかも絶妙で、ケーキ一つはかなりの大きさなのに、もう一つ食べたい！と思うようなおいしさです。

他にお気に入りなのが、この緑のベリーのケーキ。緑のベリーは Stachelbeere（西洋スグリ。英語ではグースベリーと呼ぶそう）というのですが、日本では見かけないベリーです。最初、「え？緑？マスカット？」と思ったのを覚えています。



このカフェ、150 年を超える老舗だけあって、ケルンに住むか住んだことがある人なら、誰でも知っているし、みんなが、このカフェになんらかの思い出を持っているのが興味深いです。私もこの街でドイツ語学校に通っていた時、学校が終わってから、毎週のように、ここで友達とケーキを食べながら宿題したな～。って思い出が。
今回会った生粋のケルン人の友人は、「小さな頃、家族揃って、ここで日曜日のお茶するのがとっても楽しみだった。夏はもちろんテラスでアイスクリーム！」って言っていました。今回、なかなかこのカフェまで出てくるのが難くなった高齢の両親のためにケーキの写真を撮って、メールで送っていましたよ。☺

お土産用にちょっとチョコレートを買って、このお店の紙袋を持ったまま、ビールを飲みに入った酒場で、出て来た、ちょっと強面のいかついウェーターさん。紙袋見たとたん笑顔になって、「Reichard に行ってきたのか？ちゃんとケーキは食べたか？あそこのケーキは genial（ゲニアル：天才的）だからな～。」なんてうれしそうに話しかけてきます。「ほんまに美味しいよね～。」って盛り上がりました。

ケルンって、実はドイツの中でもかなりの大都市なんです。意外かもしれませんが、ドイツで人口 100 万人を超える都市って、ベルリン、ハンブルク、ミュンヘン、そしてケルンの 4 つしかないんですよ。そんな大都市なのに、みんなが思い出を共有できる老舗のカフェ。って何だか素敵じゃないですか？

ケルンに行く機会があれば、美味しいケーキと荘厳な大聖堂の姿が一度に楽しめるカフェへ是非お出かけください！（別に回し者じゃないですよ。）

ちなみに、このカフェのもう一つの隠れた名物は、入った人が 100%驚く、他では見たことのないような斬新なトイレ。でもこれはもう、ご自身で行ってみてビックリしてもらいたいですね。☺