

日本発ドイツ便り～ドイツのホテルで朝食を～

旅行中、朝の始まりは(というか別に旅行中でなくてもそうですが)朝食。
ドイツ語ではちょっと難しくて申し訳ないのですが、Frühstück(フリューシュトゥック)といいます。
ドイツのホテルでは大体一泊の料金に朝食は含まれていることが多いです。(最近、5☆クラスの
ホテルでは、別というところも増えています。)

大体どこでも「朝食の部屋」みたいなのがあって、基本的にビュッフェスタイル。
内容はもちろん☆の数が増えるほど豪華になります。(ドイツの5☆ホテルの朝食の基本は、シャ
ンパンとスモークサーモン。これがドイツでいう「豪華な朝食」の代名詞です。)
3☆クラスでは、パンとハムとチーズが基本です。それに暖かいドリンク(コーヒー・紅茶・ハーブテ
ィー・ホットココア)とジュース。それにヨーグルト、シリアルと果物。という感じでしょうか。
シンプルですが、それぞれ数種類あって、十分美味しいです。



このパンはウィーンですね。パンをみれば分るのです。ウィーン名物、Kaisersemmel(カイザーゼンメル)という名前のパンです。Kaiser(皇帝)なんてつけるところがウィーンらしいです。
ところで、このパン、皆さんならどうやって食べますか？一口大にちぎって食べる？
もちろん食べ方に正解はないのですが、ドイツ・オーストリアで周りの人を観察する限り、
これが正解です！



ナイフで上下に真っ二つ。切り方は、まず側面にナイフをぐさっと突き刺します。そしてぐさぐさ突き刺しながら、円を描くように切っていきます。上下に分かれたら、切断面(なんかすごい言い方ですね)にバターをしっかりと塗ります。そこにハムやチーズを載せて、オープンサンドウィッチのようにかじります。もしくは上下合わせてサンドウィッチにして、かじります。どちらの場合も手で持ってかじります。間違ってもナイフとフォークでは食べません！

時々、朝食のテーブルセットを見ると、ナイフしか準備されていない場合がありますが、上で書いたように、ナイフ一本で十分なので、間違いではないのです。



パンの種類は本当に豊富です。丸いや自分で切って食べる黒パンなどなど。どれもすごく美味しいです。(これはウィーンのとある4☆ホテルで。)



これはドイツのとあるホテル、左端の茶色いパンは、Brezel(ブレッツェル)の一種です。このパンがあると、ドイツって感じです。全粒粉、ライ麦、いろんな穀物の入ったものなど、健康的なパンが多いです。日本の主流、真っ白なふわふわのパン、というのはあまり見かけません。よく噛んで食べるパンが主流です。(パンの話はまたそのうちに…。)



これは今回の旅行で見つけたものすごくお洒落でステキなデザインホテル(4☆)の朝食。色とりどりで見た目にも食べても楽しかった！です。ここもそうでしたが、最近、フルーツの種類が多いとか、BIO(有機栽培)のものを多く使うとか、健康志向の朝食をウリにしているホテルも多いようです。



ヨーグルトその他、乳製品も種類豊富です。Quark(クヴァーク)というのは一種のフレッシュチーズみたいなものです。牛乳にも3.5とか書いてあるってことはいろんな濃度のものがあつたんでしょうね。もちろんジャムや蜂蜜も豊富です！



これが5☆になると、シャンパンはもちろん、卵料理とか、ちゃんと注文に合わせて調理してくれます。内容も種類も豪華になっています。

あと、意外と知られていませんが、出発がすごく早くて朝食時間よりも早い場合というものもあると思います。そんな時は、フロントの人に頼んでおけば、ちゃんとランチボックスならぬ、朝食ボックスを用意してくれるんですよ。ドイツだったら、日本のおにぎりにあたる Buttebrot(ブッター・フロート:バターを塗ったパン)と果物とジュース、そんなところでしょうか。もしそんな事態になれば是非リクエストしてみてください。

ドイツに行ったら、是非、ナイフ一本で、最初に説明したパンの食べ方で、「お？この日本人わかつとる！」と周りを驚かせちゃってくださいね！