



# café sweets

[カフェ-スイーツ]



世界のスイーツについて聞きました



通販ではチーズケーキが大人気です!

# 世界のお菓子大集合!

アジアデザートを発信中!

ウィーン菓子・ドイツ菓子・  
イタリア菓子の店オープン

ニューヨーク!  
サロンで夏のデザート&ドリンク





### 古いレシピを 守り続けてきました

左/店内には、代々バウムクーヘンのレシピを受け継いできた人々の肖像画が。右/ザルツヴェーデルの、ほかのバウムクーヘン工場と区別し、同店のオリジナル商品であることを証明する商標登録。



## バウムクーヘンの発祥地 ザルツヴェーデルの バウムクーヘン工房を訪ねました

ベルリンの北西約200kmのザルツヴェーデルは、バウムクーヘンの発祥地といわれている小さな町。木組みの家々が並ぶ美しい町のなかであり、昔からのレシピを守るバウムクーヘン工房の見学も可能です。

日本でも大人気の「バウムクーヘン」がドイツで生まれたのは1800年前後といわれている。当時の人々が樺に生地をつけたまま焼いて食べていたものを、ヨハン・シエルニコウが「バウムクーヘン」として焼き、それをレシピとして書き残したのが1807年。その後レシピは多くの人々の手に守られながら、現代に生き続けている。

このレシピを受け継いでいるのが、「最初のザルツヴェーデルのバウムクーヘン工場」という名の「エアステ・ザルツヴェーデラー・バウムクーヘンファブリーク」。東西ドイツの激動の歴史のなかで、シエルニコウの店は何回も代替わりを重ねてきたが、現オーナーのベティナ・ヘニングさんは、「伝統を守り、それを後世に伝えていくのが私の役目」ときっぱり。時代に合わせてレシピを改良したりすることは決してない。材料は、小麦粉とバター、別立てした卵黄と卵白、砂糖、スパイスと、当時のまま。とろりとしたマッセ（生地）を、オープンの中で回転する心棒にゆつくりと流しかけること約20分。で上がったバウムクーヘンは8〜10層と層は少なめ、ふんわりとやわらかいのが特徴だ。

「ザルツヴェーデルには、ほかにも2つバウムクーヘン工場があるけど、シエルニコウの古いレシピで焼いているのがこの工房です」とヘニングさん。月曜から金曜の9時〜13時までの間はバウムクーヘン工房の見学が可能。50人までなら事前に予約をすれば、誰でも無料でバウムクーヘンの製造過程を見ることが出来る。

本場の食べ方は、生地の年輪模様を生かすように水平に薄くスライス。ひと口ほおばり、200年前に思いをはせるというのも、歴史のある菓子ならではの楽しみだ。



1「バウムクーヘンは横に薄く切ると、生地の年輪がきれいに見えますよ」とデモンストレーションする。マイスターのオスカー・ヘニングさん。2バウムクーヘン用オープン（全4台。マッセを下の受け皿に入れ、そこから回転している生地に流しかけながら焼く）。3オーナーのベティナ・ヘニングさん。4卵や小麦粉、スパイスを混ぜたマッセ（生地）。5焼きたてのバウムクーヘンからは甘い香りが。6心棒に紙を巻き、さらに糸を巻いてから生地を焼く。7砂糖でアイシングして完成。8バウムクーヘンのウエディングケーキ。結婚式やパーティ用に写真のような特注品も受け付ける。

薄くスライスして  
食べるのがお決まり



## 200年の歴史をもつバウムクーヘン専門店

### エアステ・ザルツヴェーデラー・バウムクーヘンファブリーク

Erste Salzwe德勒 Baumkuchenfabrik

St.-Georg-Str.87 29410 Salzwe德勒

☎03901-3 23 06

営業時間/9時〜17時、土曜 10時〜13時

定休日/日曜



左/びっくりなしにお客が訪れる人気店だ。上左/バウムクーヘンは、砂糖がけ、ビターチョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレートの4種類。ほかに、ひと口サイズのバウムクーヘンをチョコレートでおおった「バウムクーヘン・シュビッツェン」なども並ぶ。上右/オリジナルのロゴマーク入りの黄色い買い物袋。



木組みやレンガ造りなど、古くからの街並みなどがこたつかしい雰囲気。建物の多くは、現在も実際に使われている。左左/レンガ造りが美しいマリーエン教会。左/奥にある白い建物はミュージアム。