

Nr.1103 | 2 August 2019 | 月2回発行 次号 Nr.1104 は2019年8月16日発行です

[www.newsdigest.de](#)

ドイツのうまい!をたっぷり /
GOURMET
GUIDE
グルメガイド P22

踊りと演劇の垣根を超えた表現者

ピナ・バウシュ

P I N A . B A U S C H

P11-14



© Wilfried Kujath

MÜNCHEN

HAMBURG

LEIPZIG

STUTTGART

DÜSSELDORF

HANNOVER



写真上：ブレツツェルの体験工房

写真右：ブレツツェルを作る練習用の道具

写真右下：ブレツツェルのアート作品の1つ

写真左下：リザさんのブレツツェル音楽のパフォーマンス

見る知る焼く聞く ブレツツェル博物館

友人でミュージシャンのリザ・モールさんがブレツツェル博物館でコンサートを開催するということで遊びに行ってきました。ドイツ生活のなかでよく目にする身近な食べ物ブレツツェルですが、実は中世ヨーロッパ時代からすでに食べられていたそうです。南ドイツが発祥というのが一般的な説ですが、1年前にここシュトゥットガルトの近郊にブレツツェルをテーマにした博物館ができました。

リザさんのコンサートが始まる前に、小さな館内をぐるりと一周しました。1階部分は主にブレツツェルの物語やブレツツェルにまつわるさまざまな伝説のほか、アンティークなデザインが施されたブレツツェルの模型も展示されています。奥の厨房はブレツツェル作りを体験できるコーナーになっていました。せっかくなので、私も挑戦することに。十数年ドイツに住んでいますが、ブレツツェルを作るのは初めてです。まずは専門のパン屋で事前に作られた生地が配られ、それをこねていきます。少し空気を含ませたところで、生地を細長く伸ばし、真ん中の部分が太く、先端が少し細い形になります。ここからはちょっとした技術が必要です。両端をつかんで、真ん中の重みを利用して、素早く回転させ、ブレツツェルの特徴であるあの結び目

STUTTGART



を作ります。最後はこれまた素早く生地を作業台に戻し、両端を留めます。簡単そうに見えますが、落とさずにしかもきれいに成形することがなかなか難しかつたです。自信がない方でもどうぞ安心を。練習用の道具もあるので、こちらでしっかり練習してから本番に臨みましょう。それから、市販のブレツツェルはたいていラウゲン(苛性ソーダ)が塗られ茶色に焼きあがりますが、ここでは代わりに胡麻や粒状の塩、砂糖を少し載せて焼いてもらいます。

2階はブレツツェルをモチーフにしたアート作品の展示室です。リザさんのコンサートもこのブレツツェルアートの一環として行われました。彼女はブレツツェルを作る過程からインスピレーションを受け、立ちながらピアノを弾き、腕をブレツツェルのように交差させるなど、鍵盤の上でブレツツェルをイメージしたジャズを作曲したのです。軽快かつ無限ループのようなメロディで、ブレツツェルの形や味にぴったりな音楽でした。コンサートが終わると、ちょうど自分たちが作ったブレツツェルも焼き上がりました。もちもちでなかなかおいしいかったです。

ブレツツェル博物館は、マーバッハの先にあるエルトマンハウゼン(Erdmannhausen)という街にあります。Sバーンの駅から徒歩約5分。家族連れにも人気のようです。

ブレツツェル博物館：<https://brezelmuseum.de>



REPORTER 関 映南

中国生まれの日本国籍。東北芸術工科大学卒業後、シュー
トウツガルト造形美術大学でアート写真的知識を深め
る。その後、台北、北海道、海南島と、渡り鳥のように
北と南の島々を旅しながら写真を撮り続ける。
Instagram:@einankaku