

拡大か、専門店化か 生き残りをかけたリテイルベーカリー

和食に続けとユネスコ無形文化遺産の有力候補ともされるドイツパンだが、ドイツ国内のリテイルベーカリーの数は1万2,611軒（2014年）と年々減少する厳しい状況にある。一方で小規模に徹し確実に売り上げを伸ばすリテイルもあり、パン業界の変化は激しくなっている。そこで、ドイツ南部の大小の街のリテイルベーカリーを現地取材。独自の道を選択するベーカリーを訪ねた。さらにリテイルベーカリーの現状について専門家に話を聞いた。

Bäckerei E. Knapp & R. Wenig

ベッカライ クナップ & ヴェーニツヒ

老舗製粉所が開いた 60年代を再現する実験的ベーカリー

ミュンヘンの一等地、マンダリンホテルも並ぶ静かな通りに、創業100年以上の老舗製粉所Hofbräuhaus-Kunstmühleと、そのベーカリー「ベッカライ クナップ & ヴェーニツヒ」がある。2010年に開業以来、ほかでは見かけない不思議な形のパンが並ぶとミュンヘンっ子の間で話題だ。



年代物の製粉機が10台近く並ぶ。一日20t製造。店では一日400kg使用する

年代物の製粉機を前に、「昔のように製粉するためにこの機械を選んでる。目指すのは60年代の粉、手作りにあった粉」と話す経営者のシュテファン・ブルーム氏は、法律を学んだのちに製粉所の跡を継いだ。

同所で挽く穀類はすべて、ミュンヘン30～40km圏内のものに限るこだわり。粉は粗い部分が多く吸水率は高いが、水和に時間がかかり、すべてを機械で扱おうと固く締まった生地になってしまう特徴があり、風味に優れる

オーナーのシュテファン・ブルーム氏

