



ヘラ・ドイツ本社 新研修センターがオープン



ドイツ・ハンブルグ近郊の Ahrensburg に位置するヘラの本社に技術開発部を4倍に増築して商品開発および研修施設を兼ね備えた新しい研究所が昨年オープンした



ここでは、新製品開発のための製造機械も、最新式をドイツのメーカーから取り揃えており、スモークハウスも3台設置

28名が座れるレクチャールームの大型スクリーンの裏側にずらりと加工機械、オープンなどが並んで参加者を待っている



トラックが空を飛んだ！！大幸運の男！！

2009年2月5日未明の前代未聞のトラック事故 ドイツのアウトバーンで！！

バイエルン州・メイン川にかかる高速道路の道路拡張工事現場での事故

前日は濃い霧が真夜中まで南ドイツを覆い、ミュンヘン空港発着の飛行機は欠航、遅延で大混乱だった

新しく延長工事に入った3車線は、まだ川の上の部分はハーモニカのように、あちこちが開いた状態

そこを居眠り運転かブレーキの故障で進入した大型トレーラーが工事車線と気づかず進入

それも真ん中の車線！！目をこらすと、川の上は路面が無いことに気づき、猛スピードでジャンプ！！？？？そうしたら、また前方の路面が真ん中だけ無い！！ということで右車線に急ハンドル！！

危うく右側の路肩を越しそうになって急停止！！

46歳の運転手はドイツ語も英語もしゃべれず詳しい状況は不明 トレーラーでも気力で飛べるのか？？

16メートルの高さの現場は前後の路面が無く、このトレーラーを除去するのに軽く10万ユーロ(1300万円)は請求されるとのこと 工事現場の修復の費用は別途 運転手は軽傷で済んだらしく この人は一生分の幸運を使い果たしたかもしれない！！ このニュースは新聞、テレビ、インターネットで大きく報道された。

Ungeklärtes Glück

Die Ursache für die offenbar unkontrollierte Fahrt eines Sattelzuges auf eine abbruchreife Mainbrücke bei Würzburg ist noch immer ungeklärt. Die Polizei hat den Fahrer noch nicht befragt, um die Ursachen zu klären, weil der 46-jährige Pole weder Deutsch noch Englisch spricht, teilte ein Polizeisprecher gestern mit. Erklärt wird, dass entweder die Bremsen des Lasters nicht funktionierten oder der 46-Jährige eingeschlafen ist. Der Mann war mit dem Laster in der Nacht zum Mittwoch auf die bereits teilweise abgerissene Brücke gerast und in 16 Metern Höhe über eine schmale Betonmauer auf eine Plattform geschlittert. Die Schäden am Laster werden auf rund 100 000 Euro beziffert. Die aufwändige Bergung des Lastwagens mit zwei Kränen wird auf 10 000 Euro veranschlagt.



Mercure 新聞 2月6日号より転載

レストランは悩む場所・・・???



これはミュンヘン近郊のベッドタウンの老舗のホテル併設のレストランの夕べメニューを手に何を食べるか真剣に考え込むカップル

会話もしばし途絶えて無言の時間が5分10分過ぎるのもいつもの風景なぜならメインの料理の名前の次にはどんな温野菜が付くのか、ミニサラダがつくのか、どんなソースで来るのか詳しく説明がされているからですポテトでもボイルしてバターだったり、ジャーマンポテトだったり、ポテトサラダだったり、それだけでも悩みの種!

ちなみにこの日はお勧めのアイスバインを注文でも一塊では食べられないのでポーション(1人前にカット)をオーダー。付け合せはジャーマンポテト。アイスバインは300gはあった創業100年を超えるこの店は常連客でいっぱい常連でもメニュー選びは楽しみの一つ!!





こちらはミュンヘン南部のアルプスに近い修道院の丘 Reutberg (ロイトベルク)

敷地内のレストランには、修道院で作る地ビールとおいしい料理を目指して、冬はクロスカントリー、夏は散りばめられた湖水で水泳に来る客が絶えない　ここは黒ビールが有名

この日の料理は 巨大シュニツェルにポンフリ(フライドポテト)、鹿肉のグーラッシュ(煮込み)にはゼンメルクネーデル(パンを牛乳で練ってハーブを入れたお団子)、ツビーベルブラーテン(カリカリオニオンのせひれのグリル)にはシュペッツレ(南部の名物パスタ)シャンピニオンラームソース(キノコ入りクリームソース)

全ての料理には付け合せも、ソースも、メニューに書かれているので、大体どんな料理か想像できる
遠くアルプスを望む雪原に面するテラスは、陽だまりにのんびりとビールと食事を楽しむ客でいっぱい



Nordsee ~ ノルドゼー (北海) Fischimbiss フィッシュインビス

ドイツを中心にヨーロッパで急成長しているシーフードのインビスがある
鉄道の駅周辺、繁華街、ビジネス街の地下などいたるところで見かけるNordseeは値段も手ごろで、魚好きの日本人旅行者にも、1人でも気軽に入れる人気の店
創業は1896年 Adolf Vinnnen氏が率いる

漁師仲間と仲買仲間で創立 七艘の漁船からスタート

「ドイツを中心としたヨーロッパに最短でおいしい魚を届けよう」という趣旨で合資会社を設立した



ブレーメンが一店舗目で、鮮魚販売とフィッシュ&チップスなど簡単なインビスからスタート

1966年から拡大路線 1972年クイックレストラン100店舗達成

1982年Unilever社が99%の株を保有

1997年ロンドンにてNordsee Holdingを設立 ヨーロッパの各店舗を統合運営開始

新鮮な魚介類の販売のみでなくテイクアウト、イートインなど様々な楽しめる。もちろんワインなども販売。

店内でよく冷えた白ワインで生牡蠣を・・・なんておしゃれなカウンターを供えた店もある

駅前店舗などキオスク的な店は生魚の販売は行っていない

お勧めのランチメニューも4.99ユーロとお得な値段からある



今日のランチはサーモンのフライにポテトサラダ添えタルタルソースもたっぷり6.99

サンドイッチも豊富 女性にも人気のサーモンサンドは具もたっぷりで1.99ユーロ!!!サーモンは塩が強かったが、ゆで卵とパンのバランスでちょうど良い塩加減となっている パンもサクツとしてとてもおいしい!!

一番の売れ筋はポテトフライや

フィッシュ&チップス2.99、海老フライが4個入ったミックスボックス2.99



テイクアウトの包装資材は全てエコロジー

紙箱に木のフォークナイフ、タルタルソースもコーンのカップに入っている

2006年～世界で一番寿司を売る店に

最近人気の寿司の詰め合わせも人気 得意なサーモンを使った細まきや握り寿司はヨーロッパでも定番のメニューとなっている ヨーロッパで新鮮な魚の流通を構築したNordseeは寿司ネタを売るのもチャンス到来!!

2006年には世界一のフィッシュサプライヤー(魚類供給企業)となった

サーモンや鱈など魚のフライをタルタルソースで食べるのは、日本人を始め世界の人好みの

味であり、健康志向と共にフィッシュインダストリーは拡大の一途であるドイツ人よりも、**3倍魚を食べている日本人**にとって、このマーケットは新たなビジネスチャンスである

Nordsee Holdingsはフランチャイズ形式で店舗展開を行っている

<http://www.nordsee.de>

