



BERLIN

Reporter 中村 真 人

神奈川県横浜須賀市出身。早稲田大学第一文学部を卒業後、2000年よりベルリン在住。
現在はフリーのライター。ベルリンの奥深い魅力を伝えるべく様々な活動を展開中。
ブログ「ベルリン中央駅」<http://berlinhbf.exblog.jp>

マスタードの専門店『ゼンフ・ザローン』



天気の良いある日、クロイツベルクを散歩していたら、通りの半地下にちよつと気になるお店を見付けました。その名も『ゼンフ・ザローン (Senf Salon)』。「ゼンフ」とは、ソーセージなどに付けて食べるお馴染みのマスタードのこと。名前に惹かれて階段を下りていくと、そこには黄色のラベルが貼られたマスタードの瓶がぎっしりと並んでいました。驚いたのは、一言でマスタードと言ってもその種類が半端ではないことです。はちみつ入り、しょうが入り、

なんとバナナ入りまで。何種類か試食させてもらおうとどれも美味しく、後日オーナーのジャンパツハさんに改めて話を聞かせていただくことにしました。ジャンパツハ夫妻はブランデンブルク州出身。夫のクリストフさんは作曲家、夫人のメーリットさんは写真家という芸術家カップルです。10年近く前、彼らに創業のヒントを与えたのは有名な子ども番組だったそう。「ある日、「マウスといっしょ」を見ていたら、マスタードにちよつと風変わりな材料を混ぜるとい

うことをやっていた。中にはバナナを混ぜたものまであって、私たちはびっくりしたのですが、出演者は『マスタードには何を混ぜても美味しい』と言っている。2人とも料理好きなので、興味を引かれて自分たちでもいろいろ試してみたら、すっかりはまったというわけです。友人たちにも食べさせてみると評判が良く、「次はどんなものを作って持ってくるのか」と向こうも期待し、そうこうする内に、しょつちゅうバーベキューと呼ばれるようになりました(笑)。

2003年10月、折しもドイツ政府が失業者対策として導入したばかりのIch-AG (自分株式会社) という制度を使って、2人は『ゼンフ・ザローン』を創業します。当初は副業として始めたのですが、アイデアの面白さと美味しさからメディアの注目を集め、旧東独出身のカップルがIch-AGで成功した例として知られるようになりました。現在、その製品はドイツ中のお店で扱われ、各国の旅行ガイドブックでも紹介されているとか。約35種類あるというマスタードの中から、クリストフさんお勧めのものをいく

つか紹介してもらいました。フルーティーで特にチーズとよく合う「洋梨マスタード (Birnen Senf)」, ニンニクと辛さが食欲をそそる「メキシコ風マスタード」、パニライスやチョコレートにも合うという「オリエンタル風マスタード」などなど。

「マスタードは3000年以上の歴史がある奥深い調味料で、肉、魚、チーズなど何にでも合います。まずはいろいろ試食してみてください」と語るクリストフさん。ゼンフ・ザローンでは、マスタードだけでなく自家製のジャムも作っており、こちらも美味でした。

Senf Salon
Hagelberger Str. 46, 10965 Berlin
営業時間：月～金 11:00～18:00、土～15:00
www.senfsalon.de



1. 「ゼンフ・ザローン」の創業店、エルギツシュなジャンパツハ夫妻
2. 地下鉄メーリングダム駅から徒歩5分、クロイツベルクのハーゲルベルガー通りにある店舗