

About ANTOR

這個欄目由不同旅遊局之委員執筆，讓他們向大家提供一些鮮為人知的旅遊趣聞與貼士。所有旅遊局俱為ANTOR成員之一，ANTOR始於1952年，香港支部共有十七個成員，乃一個聯合各國旅遊局的組織，致力擴闊大家的旅遊視野，提倡你做個負責任的旅客。網址：www.antor.org.hk

德國
樹
輪
蛋
糕



柏林，曾是令人矚目的政治舞台。統一後短短十多年間的文化與歷史變奏亦令人為之動容。東西柏林確是那樣的動人，時移世易，新舊建築見證著柏林急促轉變的日子。過去與現代元素的磨合，讓柏林每個角落都散發出與眾不同的風采，一切也似乎在呼叫著「Ich Bin Berline」(我是柏林人)。

三月時因公幹到了柏林一趟，利用了回程前一個短短的下午再次加深我對柏林的體驗。不是景點、不是柏林熊，而是一次緊貼味蕾的德式甜品旅程。

這裡是一間百年老店「Konditorei G.Buchwald」(Konditorei意為糕餅店，G.Buchwald是創店人名字)。始於1852年，此店於十九世紀遷到柏林，位於施普雷河畔，客人可坐在店前的小花園裡一邊品嚐糕點，一邊沐浴於陽光中。沒有富麗堂皇的裝修，卻滿有德國傳統的家居布置，古雅而樸實。我找了一個倚窗的位置，毫不費神地點了一杯咖啡及該店馳名的「樹輪蛋糕」(Baumkuchen)。「樹輪蛋糕」是德國傳統蛋糕之一，而這店所製的更為普魯士王所喜愛的，現在這「樹輪蛋糕」也外銷到世界各地如日本。傳統的「樹輪蛋糕」外層鋪上雪白的糖霜，另有朱古力外層。鬆軟新鮮的蛋糕，夾著杏仁與朱古力的香甜，喜愛甜食人士不容錯過。店內還有其他特色糕點：那個意大利芝士餅雖跟我在米蘭所吃的大相徑庭，但那幽幽不刺鼻的蘭姆酒香從軟滑的芝士層中滲出來，味道令人難以忘懷。

店外店內，沒有一絲刻意營造的氣氛——窗外的恬靜、店內每位享受星期間閒情的顧客、牆上以附近環境作主題的寄賣作品，以至踏著木地板時發出的吱吱聲，皆予人親切溫暖的感覺，更讓我的甜品旅程變得豐富。我想，這正正反映德國與德意志民族的真實一面：抹掉強科技與經濟發展的硬朗形象，這國度原是多姿多采的；德國人個子高大，總給人「冷冰冰」的感覺。這慢熱的民族原是親切，擁有忠於傳統及珍惜文化的真情一面。就如這糕餅店堅持保留古樸的陳設和糕點配方，盼望每位顧客，透過視覺與味覺，把昔日的一切銘記於心。

德國達人Katrin Yeung (楊詠詩)
於大學主修德語及商管課程，曾赴德國深造德語，從學生時代到現在工作的緣故，遍遊德國。2004年10月加入德國國家旅遊局，負責香港及南中國地區市場拓展事務。

鄰
家
甜
滋
味



糕餅店的老闆娘Mrs. Kanteberg是這店的第四代傳人，一生醉心於糕餅行業。

傳統的德國家居布置，讓每位客人舒適自在地享受閒暇。



店內糕點種類繁多，每件分量十足，約售2-3一件。

這個「泡芙」精髓是在裡面那層厚厚的香滑奶油 (Schlagsahne，意即打出來的奶油)，軟滑中奶味卻不膩。

「樹輪蛋糕」鬆化的餅底加上軟滑芝士裡夾著新鮮櫻桃，甜酸味道交替，恰到好處。



Konditorei & Cafe G. Buchwald
地址: Bartningallee 29, 10557 Berlin
電話: +49 (0) 30 391 5931
營業時間: 星期一至六: 9am-6pm; 星期10am-6pm
網址: www.konditorei-buchwald.de (德語)
交通: 從柏林火車站 (Hauptbahnhof) 乘搭S-Bahn (快捷火車) 的S5、S75或S9線往Bellevue站 (只需一個站)，下車後步行5分鐘

科隆巧克力展覽
內容: 透過各種互動遊戲和設施，認識巧克力的歷史，從可可豆種植到一粒巧克力的製作過程等，並有機會參與製作巧克力。
地點: Chocolate Museum in Cologne
門票: 成人: €6.5; 14歲以下小童: €4
網址: www.schokoladenmuseum.de (可選英語版)