

## ■ 掲載：デュッセルドルフ現地のレストラン・ガイド



今年から連載としてデュッセルドルフ市内のレストラン・ガイドを始め、皆様に魅力的なレストランを紹介しています。今号は旧市街に位置する「Zum Schlüssel」を紹介します。



Zum Schlüssel は、デュッセルドルフ旧市街の中心にある Bolkerstrasse 通りに位置しています。前号に紹介しました「Zum

Füchschen」と同様に自家醸造所を持ち、長い伝統に基づいて地ビールのアルトビールを製造しています。

この場所には、1850年にパン屋さんと醸造所ができたことが伝承されています。当時、酵母を使う仕事はベーカリーという職種に限定されていたため、パン屋さんと醸造所が一箇所になったのが一般的だったそうです。従い1850年が Zum Schlüssel の創立年となり、ほぼ 160 年の長い歴史を誇って持っています。

城府門の鍵を近くにある食店で預かるという中世の習慣を基にして、1913年に食店が増築されたと言われています。1936年に、現在までわたる醸造士の Gatzweiler 家が Zum Schlüssel のオーナーとなり、自家レシピで上面発酵のアルトビールを造ってきます。Zum Schlüssel



の一つの見所は、見学できる製造所です。醸造が分かる見学ツアーは、平日午後 7 時以降、土曜日午前 12 時より実施されます。(参加費 8 ユーロ (アルトビール 2 杯含む)、10 人以上実施、予約制)

夏は外もテーブルが置いてありますので、旧市街の雰囲気を楽しみながらアルトビールが飲めます。

自家醸造のアルトビールの他に、ライン



ランド地方の料理を中心にドイツ料理の種類多くを提供しています。名物としては、出来立ての子牛すね肉を誇り作っています。メニューは[こちら](#)でご覧になれます。

Zum Schlüssel の紹介ムービーが[こちら](#)でご覧になれます。

場 所： 旧市街内、Bolkerstr. 41-47、位置は[こちら](#)でご覧下さい。

電話： +49 (0) 211 82 89 55 0

Mail：[info@zumschluessel.de](mailto:info@zumschluessel.de)

Web：[www.zumschluessel.de](http://www.zumschluessel.de)