

ウィーンこだわり旅ブック

塚本 太郎



Ein Reisebuch von Wien mit den auserlesenen Empfehlungen Tsukamoto Taro

ウィーンこだわり旅ブック

Ein Reisebuch von Wien mit den auserlesenen Empfehlungen

Campus WU

ウィーン経済大学

Welthandelsplatz 1 1020 Wien
www.wu.ac.at +43 1 313 360 * U2 Krieau 駅より徒歩 3 分

「未来の大学」はまさにこんな感じ!?

2013年に新しいキャンパスが建てられたこのウィーン経済大学。国際的で、革新的、そしてダイバーシティ! 新しい校舎を建てる上で、WU(ウィーン経済大学の略称)は公共の機関ということもあり、経済的で、エコロジカルな、社会的にサステナブルな建物をつくることを目指しました。ただ新しい建物を建てるだけでなく、その過程で、未来の大学はこういう風になるに違いない! と気づかされたといいます。新しいキャンパスは、学術研究や実用的なスキルを教えたり学んだりする場に加えて、社会的、文化的、そして政治的に新しい場となるようつくられたようです。新しいキャンパスには、7つの建物があり、6組の建築家により設計されました。もちろん、それぞれの建物は違って見えますが、構造、電力供給、換気装置、衛生設備などに関しては同じ基準のもとでつくられていて、キャンパス全体が、「グリーン・ビルディング」の規則に基づいて設計されています。また全ての部屋に自然光が入る設計になっていて、必要な電力の多くは地下水からの地熱発電により供給されています。

さらに、このキャンパスのもうひとつの特徴は、バリアフリーなこと。全てのエリアが車椅子でも通行が可能で、また目の不自由な人のために点字ブロックも設置されています。その中でも特徴的な建物3棟を見てきました。あいにく中には入ってませんが、入って写真を撮ってる人もいました。

information

ツアーについて

この大学では建築ツアーも実施されているので、興味のある方はブラター公園散策のついでに行ってみては(1時間半から2時間でいくつかの建物の外と中を見るツアー)。また、全ての建物の中をみるツアーは3時間半から4時間。さらに個人的に特に興味のある場所をリクエストして見せてもらうこともできるよう。 *要問い合わせ



● 図書館&ラーニングセンター

この近未来的な堂々とした図書館・ラーニングセンター(LC)の建物を設計したのは、Zaha Hadid(ザハ・ハジド)さんで、WUでの研究や指導の中心となる建物。東京の国立競技場の最初の設計ではこの方のプランでした。まさに宇宙な見た目の建物は、光と影のコントラストが特徴的。色付きの繊維補強コンクリートが建物の正面に使われ、また、2つの建物はガラスによって分けられています。そして、メインエントランスは、「WUステージ」と呼ばれるキャンパスのセントラルスクエアに面していて、スクエアに向かって飛び出ている屋根が斬新な外観です。

大学内で唯一オーストリアの建築家が手がけたキャンパスは、金属で覆われた外観なのですが、全て錆びているようなデザインになっているのが特徴的。奥の建物にはMENSA(学食)があります。



Joseph Brot

ヨーゼフ ブロート

Albertinaplatz / Führichgasse 6, 1010 Wien BAKERY & PATISSERIE & CAFÉ BISTRO
 Mon-Fri, 8:00-20:00 Sat-Sun&Holiday, 8:00-18:00 <https://www.joseph.co.at/en/>

ウィーンでパンを食べるなら

全てのパンを昔ながらの製法で焼くヨーゼフ ブロートのパン生地は、原料すべてがオーストリア国内にあるオーガニック農園から仕入れられ、さらに24時間以上寝かせ、スチームオーブンで2度焼いてからつくられます。彼らの哲学は、「自然であること」。ハンドクラフトであることが原料にこだわり伝統の製法を維持すること、そしてそれに固執しすぎず、今の自分たちに合ったやり方へ自然に変えていくこと。キッチンも自分たちが自然に、そして自由に動けるように、パンに愛情を注げるようにと考えてつくられました。求めているのは、「ウィーンで一番美味しいパンを提供する」ということ、そしてこの街に出来立てのものがサーブされ、手作りである喜びを感じてもらえるようにすることだそうです。

ヨーゼフ ヴェグハウプト

2009年にJosef Weghauptさんによりオープンされました。完璧なパンを求めて探究しつづけた後、自分自身でつくことにし、その熱意や想いがオーストリア人の美味しいパンに対する愛に火をつけたそう。そのためヨーゼフさんは「パンの復興仕掛け人」とも呼ばれています。上質な原料に加えて、すべての過程を手で行うという、昔ながらのレシピに忠実であることが、ヨーゼフのパンを最高に美味しくしている理由なのです。

オーガニックパンのお店というだけでなく、100%自然由来、100%地元で採れたものを100%自社工房でつくっています。パン工房はウィーンから車で50分ほど離れたオーストリア南部にあるブルクシュライニッツという小さな村にあります。伝統的なやり方を継承しているだけでなくハンドクラフトを意識しながら今の時代に合って自分たちのやり方で製造しています。

A/ 目の前は遠くまで何もない自然な環境。B/ 工房ではかなりの人数で生地をつくっています。C/ 出来立てのパン、出荷待ちのパンは凄まじい量ですが、その日のうちに各店舗に配送されます。D/ ここでは店頭で販売されるスイーツも焼いています。



Pöhl & Mayr am Kutschkermarkt

ポール&マイヤー アム クチカーマルクト

Kutschkergasse 31, 1180 Wien Tue-Fri, 8:00-19:00 Sat, 8:00-15:00
http://www.kaesestand.at/ +43 1 402 9874 *トラム40、41 Kutschkergasse 下車。目の前

地元の人たちに愛される地元の人達のための総菜店

オーナーである^{イネス マイヤー}Ines Mayrさんと夫の^{フロリアン}Florianさんは、クチカー（ウィーンにある野外市場）の中にあるデリカテッセンの販売と、ガストロミーのスタンドを経営していた^{イレネ ポール}Irene Pöhlさんのビジネスを受け継ぎました。元タイネスさんは、マーケティングのスペシャリスト。フロリアンさんはウィーンにあるレストランバーを経営していました。2人で一緒に働ける場所を考えていたちょうどその頃、たまたま知り合いからクチカーマルクトにある店が後継ぎを探していると聞き、2人とこの店が繋がるキッカケになったそうです。今ではこの近所に住む人達が集うお店になっています。ここでは、こだわりのチーズやパンなどの他、海外の食材もありますが、最近はできるだけ地元でつくられたものを揃えたいと考えているそうです。アンティパストやスプレッドも自家製。この辺りは観光地でもなく、なかなか訪れないローカルなマーケットですが、地元暮らしの人達に交ざってカフェで一休みするのも良いかもしれません。



対面式の割には大きなお店ですが、パンも置いてあるので惣菜を挟んで食べても美味しそう。



キッチンのあるホテルに滞在していたら間違いなく買って帰りますね。



左/ カフェラテとチョコレートケーキ。手作りです。中/ サラミの種類も豊富に揃っています。右/ そしてチーズも。かなり安いので、持って帰ってホテルでつまんでも良いかもですね。

Brot, Kaffee und Dessert

パンとコーヒーとスイーツも

HOLZOFEN-BROT & MÄRPEISEN

グラッガー & シー ホルツ
オーフェンベッカライでは
大きなオーブンから出てき
た瞬間、パンの香りが店内
に広がります。なんと言っ
ても縦に差し込まれたパン
にびっくり。

VOLLKORN

Roggen
Sauerteig
Maisatz

Florian

B
i
o



Wien Train MAP

Public transportation

- U1** Subway
- S1-3** Metropolitan railroad (S-Bahn)
- 1** Tram
- Suburban railroad
- Baden line
- CAT** City Airport Train
- P+R** Park-&-ride facilities

