

年會倒數

漢堡美食



漢堡的港都歷史意味著它擁有國際大都會的菜餚：影響來源從葡萄牙到中國，遍及全球。可是無論是什麼樣的餐廳，都有一個不變之處：你可能會在菜單上看到大量的海鮮。因此，當你 6 月 1-5 日來漢堡參加國際扶輪年會時，便可大啖漢堡風格的美食。

漢堡漁夫餐廳 (Fischereihafen Restaurant Hamburg，網址為 fischereihafenrestaurant.de/en) 近 40 年來，都在易北河畔的優雅環境中，供應海鮮特色佳肴（如果你想大膽嘗鮮，就試試酸甜鰻魚湯）。

當地另外一間名店是老漢堡人 (Alt Hamburger Aalspeicher，網址為 aalspeicher.de)。點燻鰻魚配炒蛋及炸馬鈴薯；芬克威爾德 (Finkenwerder) 風格的炸高眼鰈搭配培根馬鈴薯沙拉；或是點 Labskaus，這是傳統水手炸碎肉馬鈴薯，搭配炒蛋、鯷魚、甜菜根，和酸菜。最後再來道德國北部的地道甜點：紅果凍 (rote Grütze)，一種淋上厚厚奶油的紅色莓果凍。

趕時間嗎？在聖保利碼頭 (St. Pauli Landungsbrücke) 的點心吧 10 號橋 (Brücke 10，網址為 bruecke10.com) 外帶一份魚三明治 (Fischbrötchen)。索爾斯點心 (Imbiss bei Schorsch，網址為 imbiss-bei-schorsch.de) 的咖哩醬豬肉香腸 (currywurst) 既美味又吃得飽。千萬別錯過法藍茲包 (Franzbrötchen)，最貼切的描述就是可頌與肉桂捲的綜合版。幸運的是，每家烘焙坊都有賣。

撰文：Gundula Miethke



欲註冊 2019 年漢堡國際扶輪年會者，請至 riconvention.org。

國際扶輪 一瞥	扶輪 社員人數：	扶輪青年服務團 團員人數：	扶輪少年服務團 團員人數：	扶輪社區服務團 贊助夥伴人數：
至 2019 年 2 月 15 日止	1,214,363	155,020	547,492	213,900*
	扶輪社數：	團數：	團數：	團數：
	35,787	9,734	23,804	10,200

* 為 2018 年 1 月 31 日數字
資料來源：國際扶輪