

大廚的 德式 愛臺生活



從小就玩著麵糰長大的麥可(左)和身為麵包師傅的爸爸。

「他超龜毛。」麥可·溫德(Michael Wendel)的員工噙著笑意說：「就德國人啊，很堅持，很直接，什麼都有SOP，什麼都要清楚明白，不能口頭講，沒有差不多，裝潢的瓷磚差1公分就打掉重做，只為推出一個口味要先試做40、50種，叫你做A你給B，那就等著挨罵吧！」

文/ 秘書室 科員柯元蘋 圖/ 秘書室 秦姿宇 麥可·溫德



生活體驗就是教育，玩麵糰長大

清晨 4點，位在天母麵包工廠的師傅們已經開始製作麵包及糕點，早晨7點，45歲的麥可來到工廠試吃剛出爐的產品，讓洋溢的香氣勾起他懷念的記憶：「在老家時，1樓就是自家麵包店，每天早上都被烘焙的香味喚醒。」麥可說，這是非常幸福的事情。

來自德國海德堡近郊Ludwigshafen的麥可，一家三代都從事麵包烘焙，從小就是清早被帶往工廠，舉目所見阿公阿嬤、爸爸媽媽、叔叔阿姨都在作麵包，開始好奇動手後，麵糰就是他的玩具，3歲就穿上廚師的白袍，在麵包的香氣中長大，開始上學後就在工廠幫忙，父母會付他幾塊零用錢，告訴他這是在工作。

麥可一家人閒暇時候也愛旅行，而頑皮的他在10歲左右因為身體不適被送到荷蘭海邊阿姨家休養2個月，當水手的姨丈帶他上船，讓他愛上了船上的生活，從此立志「要當烘焙師傅和水手。」

12年大廚養成，郵輪遊歷49國

為了這看似性質南轅北轍的志向，麥可進入專業的烘焙學校，花了3年學習製作麵包，3年學作糕點，17歲起到烘焙坊實習，平日從凌晨兩點，週末則從前一天晚上9點開始連續站12小時從事麵包烘焙工作，以及學徒該作的所有雜事苦役。結束5年的實習後，他踏上了郵輪工作，開始實現「烘焙師傅+水手」的願望！這份在郵輪上的工作，帶著他環遊世界7大洋、49個國家，在船上認識了來自36個國家的數百名員工，遍嚐不同國家的食物，廣泛的交流與文化衝擊，開拓了他的視野和胸襟，也讓他學習多元文化的包容和成長，「在船上生活不比陸地，你討厭一個人卻無處可去，非得學著磨合相處。」結束這份工作後，麥可又回到學校接受1年專業碩士課程訓練，並以第一名的優秀成績畢業。

畢業時，麥可看到一份來自臺灣航空公司的刊物：「他們要找一位德國麵包師傅，我想說，喔，這不就是我嗎？」於是麥可投了履歷，沒想到這個決定，改變了他一輩子。

繼承烘焙世家，從德國搬來臺灣

1996年，麥可來到我國工作，從此沒有離開過。因為唯一的哥哥對麵粉過敏，熱愛烘焙的他原本應該繼承老家從1932年開始的烘焙坊，「但我不是喜歡臺灣，我是愛臺灣！我不是因為結婚來到這裡，我是愛這塊土地，所以想做好吃的東西給臺灣人。」於是合約結束後，麥可毅然在臺北開設以家族姓氏為名的烘焙坊，並以德式的嚴謹態度面對在臺灣的新生活。員工笑著說麥可超龜毛，什麼都列SOP，不能口頭講，不能抄捷徑，沒有差不多，跟他學習成長很多，而且他黑白分明，遇到不對的事情就直接開罵，但罵完就結束也會安慰人，相處習慣就瞭解到他有堅持的理由。

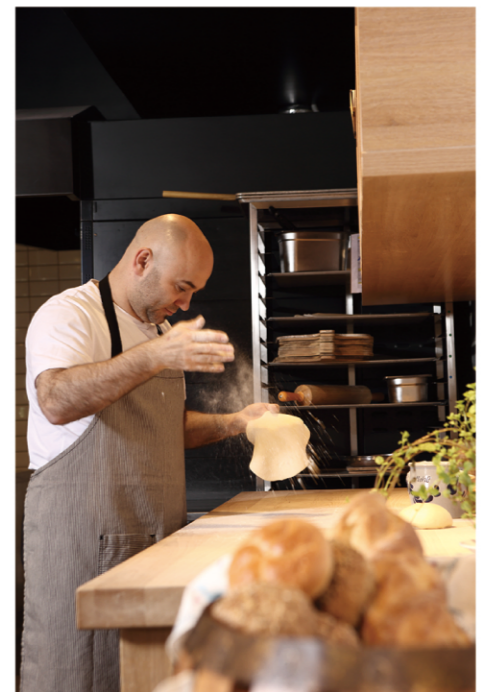
現在麥可的烘焙坊已有將近200名員工，除了我國員工之外，還有來自德國、越南、菲律賓及大陸的員工。他除了管理巡店、研發新產品外，也很注重培養員工的能力，給員工一些研發的挑戰；假日則喜歡爬山，以及四處尋覓臺灣美食，在他眼中的臺灣之美是：「臺灣人很客氣，我都不覺得自己是外國人，臺灣很安全，很多不同的人 and 食物，很多綠地，一小時就可以上山又下海，有大自然又有大城市，真的很棒。」



MJIN ↗

愛臺灣，就是給臺灣人吃好食物

十幾年前，臺北街頭還很少見德式烘焙，麥可印象深刻剛開始曾有客人因穀類麵包太硬丟還給他，麥可說當然曾感到難過，但隨著不斷解釋健康取向的理念，現在許多客人可以接受了：「在德國放了油和糖的甜軟麵包及蛋糕是點心，主食是不放油跟糖的穀類麵包，就像白飯餐餐吃，當然不能太油太甜。湯和醬也不能加味精、不能用半成品加熱或用粉調，必須從頭熬。」在德國，須有一定學歷和證照才能開店，從廚房動線、菜單成本精算、營養成分、食安問題、菜單設計，都經過學習，他認為這些養成是必須的，臺灣太多開小餐廳的人沒有受過相關訓練，所以食安問題才那麼嚴重：「他們不知道這些東西吃了對人體的危害有多大。」他也感嘆在全球化競爭下，許多德國朋友因德國當地傳統烘焙坊越來越少，多被工廠產品取代，而特地帶他的麵包回德國，讓他更加堅持做好食物的理念。



Sweets ↗

除了正統德國菜以外，麥可也會不時研發融合我國與德國傳統的料理，例如添加紫米的德國麵包粽子，以及德國香腸口味蘿蔔糕等，來表達他對臺灣文化以及這塊土地的熱愛。