

助力中国少年逐梦德甲

德国人马丁在上海收获爱情结晶

最近,德国人教日本人学中文的视频在网上火了。视频中,门兴足球俱乐部中国区总经理马丁展现出十足耐心,悉心指导日本国脚板仓滉学习中文。在马丁的鼓励下,板仓滉说出了那句简单却饱含感情的“中国,你好”。

扎根中国十几年来,马丁不仅能说一口流利的中文,还把德国门兴足球俱乐部先进的足球训练方法带入中国,助力中国小球员逐梦德甲。马丁出生在德国门兴格拉德巴赫市,从小就是门兴俱乐部的球迷。随着年岁渐长,马丁迷上了遥远的东方文化。在杜伊斯堡大学读书期间,他主修东亚学,还特地去学习了汉语。毕业后,马丁进入德国企业MAN Truck&Bus工作,从事与中国供应商的对接工作。2012年,马丁来到湖南省株洲市的中国中车集团,参与集团海外项目。

在中国住了十几年,“有什么方法能让我不想家呢?”马丁的解决方案是——在中国从事和足球相关的工作。为了让德国足球融入中国市场,门兴俱乐部2018年在中国上海设

立办公室,马丁出任中国区总经理。

把赛道切换到足球上,在门兴俱乐部任职,马丁说自己找到了“梦想中的工作”。他的优势是会议语、懂管理、有多年在华工作经验,更重要的是他热爱中国的人和事。落地中国以来,门兴俱乐部重视中国足球发展项目,做好市场培育,在上海、广州等多地举办了数十场球迷线下观赛活动。

2019年5月,门兴俱乐部把德国队近30名球员带到上海,其中不乏2014年世界杯冠军成员克拉默、德国国家队年轻国脚诺伊豪斯等球星。近距离一睹偶像风采,让不少中国球迷激动落泪。2023年11月,德国足球职业联盟宣布与中国足协达成合作,邀请具有潜力的中国U16男足球队前往德甲俱乐部学习,共同推动中国青训发展,为年轻球员打造通往德甲的成长之路。推动项目成行的就是门兴俱乐部中国区总经理德国人马丁,项目至今已经成功举办了两期。

“门兴学院上海”把门兴的足球培训系统



掌柜:马丁(Martin Thies)
店名:德国门兴格拉德巴赫足球俱乐部(中国区)
地址:上海市长宁区遵义路

和“小马驹哲学”带到上海,足球小将们在欢乐的氛围中感受专业足球训练带来的魅力。

在上海,马丁用心讲述着中德足球的故事,而上海也见证了他和妻子的爱情结晶。2023年,马丁的儿子在上海诞生。他现在要“驯服”两匹“小马驹”,一匹是他热爱的门兴俱乐部,一匹就是他的宝贝儿子。

通讯员 桑普 本报记者 梅璵迪

与云南咖啡深深结缘

德国“老林”在上海创业开咖啡店

云南咖啡越来越火了,在国外也广受欢迎。住在上海的老林对此深有体会。老林是德国人,原名Eric Baden,中文名叫林德恩,大家习惯叫他“老林”。他现定居上海,在云南普洱有咖啡工厂。这位59岁的德国人,已经把他的名字和云南咖啡牢牢地联系在一起。

老林和云南因咖啡而结缘,那里是他最初系统性学习咖啡知识的地方。2015年,老林第一次来到云南普洱。云南种植咖啡的历史已有130余年。过去,云南咖啡以生豆出口为主,品种不佳,种植和加工水平都比较落后,产业附加值低,在市场上没有议价权,咖农的收入也比较低。在云南成为一名专业咖啡师的同时,老林决心帮助当地咖农。

每年的采摘季节,咖啡果的成熟有先后。过去云南咖农往往“好果坏果一起摘”,而老林告诉当地人,采摘是精细活,讲究随熟随采、分批采摘,精品咖啡豆甚至要一颗一颗地采摘。一边传授更专业的采摘方式,一边提供更高的收购价,在老林和合伙人的帮助下,当地农民

的咖啡种植收入提高了许多,有更多资金投入咖啡种植中,咖啡豆的品质进一步提升。

过去的10年里,老林和其他热爱云南咖啡的人一样,致力于推广云南咖啡。2019年底,老林带着云南咖啡豆,应邀前往澳大利亚参加世界顶级咖啡烘焙赛事——澳洲金豆杯烘焙大赛(Golden Bean ANZ)。在那次比赛上,他的“云南P86+”咖啡豆获得了银牌。通过参加各种大赛,像老林这样的一大批咖啡专业人士慢慢让世界知道云南咖啡的独特风味。

在上海,老林有自己专门展示云南咖啡的窗口——位于浦东龙阳路的咖啡公社。在店内,入口处货架上摆放着一排新鲜的云南阿拉比卡咖啡豆,250平方米的空间内随处可见云南咖啡的元素。老林说,2012年辞去化工企业高管职务,进入咖啡行业,在浦东芳甸路创立了“咖啡公社”品牌。2018年,老林在这里开出了自己的第一家咖啡店,之后搬到了龙阳路。作为一名在中国创业的“老外”,老林还记得当年开店时顺畅的流程。“申请执照,办证,



掌柜:林德恩(Eric Baden)
店名:咖啡公社
地址:上海市浦东新区龙阳路

手续清晰、透明、规范,流程很成熟。”

从2003年定居上海浦东康桥社区后,老林这22年就再未搬过家。他笑称自己是“老浦东人”。他的女儿也是在浦东出生长大。

说着流利中文的老林,说自己完全没想到会一直留在中国。上世纪90年代,他刚来中国时并没有认真学习中文,因为他觉得很快会回德国。是这一方水土,也是这土地上的蓬勃朝气,让他留了下来。 特约撰稿 王仲昀

跨越雪山来到黄浦江畔

尼泊尔小伙在上海复刻家乡美味

拉萨啤酒、IPA 佛手柑啤酒配鸡肉 Tikka、鸡肉咖喱……这是 NEWA 餐厅的初夏“套餐”。NEWA 是一家以尼泊尔料理为特色的餐厅,也是上海众多东南亚风味“美食小馆”中的一员。店主人 Benny 能说一口流利的上海话,熟客们都亲切地叫他“上海小囡”。

Benny 的母亲是上海人,父亲阿尼尔 20 世纪 80 年代从尼泊尔的加德满都来到上海,求学、经商,后来就把家安在了这里。由于时常怀念家乡的味道,阿尼尔 20 年前在南京西路上开了一家叫 Yeti 的尼泊尔餐厅。据说这是上海第一家尼泊尔风味餐厅。

Benny 记得,不少在上海居住的尼泊尔人,都会特意约在 Yeti 聚会。餐厅的欢乐氛围给 Benny 留下了深刻印象,也让他认定,餐厅不仅能烹制人间美食,还能创造世间的美好。

后来父亲生意越来越忙,无暇顾及及其他,Yeti 不得不关闭。餐厅的落幕让 Benny 失落了好一阵子。

告别 Yeti 后不久,Benny 也离开上海赴澳

大利亚读书。在那里,Benny 学习了市场营销和管理学专业,获取了经济学、管理学“双学士学位”。

毕业后,回到上海的 Benny 做起了“职业买手”,常年飞行往来于米兰、巴黎、东京等时尚之都。工作之余,Benny 品尝着各地的美食,越发怀念 Yeti,慢慢萌生了重开尼泊尔餐厅的想法。

2023 年,Benny 开了延续自己梦想的餐厅,取名 NEWA,意在揭示餐厅的主人来自加德满都盆地的尼瓦尔(Newar)民族。“尼瓦尔民族在文化、艺术和宗教方面的成就在尼泊尔历史上有很重要的地位,尼瓦尔美食更是家喻户晓。”Benny 说。

民族的,才是世界的。在 NEWA 的菜单上,有着尼瓦尔民族特有的菜品:炭烤辣牛肉干(Beef Choila),米饼肉末披萨(Chatamari),还有香味浓郁的尼泊尔咖喱、手拍的炭烤饼……这一道道美味,在上海复刻出了尼泊尔的味道。



掌柜:Benny Joshi(林辰乔希)
店名:NEWA 尼泊尔餐厅
地址:上海市静安区西康路

Benny 说,自己非常喜欢愚园路的富春小笼,而尼泊尔也有一款类似小吃——momo。据说 momo 是古时候商人从中国带回去的,如今在尼泊尔的街头巷尾随处可见。美食是文化的纽带。昔日随着商旅翻越雪山的小笼,和如今跨越高原来到黄浦江畔的尼泊尔美食,都是文化交融的使者。

通讯员 宋圣柠 本报记者 梅璵迪

把瓷器珍品「搬到」上海

加拿大收藏家心怀浓厚文化乡愁

5月20日,羹美世界艺术馆在杨浦区长阳创谷园区开馆,涵盖千余件来自欧洲各国古董瓷器的“瓷艺天下”展同日揭幕。馆长孙建伟身着一袭民族风红色长裙,在弦乐四重奏中,向来宾介绍艺术馆和瓷器展品。

馆长孙建伟女士是加拿大籍华人,与丈夫拉斯洛·保拉克维茨(Laszlo Parakovits)一起,是近代收藏欧洲古代艺术品品种最广、数量最多的收藏家之一,收藏品近万件。

2008年,孙建伟捐赠了306件欧洲古董瓷器给上海市历史博物馆,并开启“东风西渐”全国巡展。2012年,孙建伟和丈夫向西景德镇陶瓷大学捐赠了158件英国古董瓷器。2019年,孙建伟组织了一批瓷器给同济大学用作美学教育,后来这批瓷器还在上海对外经贸大学博物馆展出。

孙建伟与瓷器结缘,要从她与丈夫的故事说起。孙建伟1989年去加拿大留学学习财务,毕业后尝试做一些小生意。1994年,她经朋友介绍,认识了后来的丈夫拉斯洛——一位古董收藏家。结婚后,孙建伟随丈夫做起了古董收藏。拉斯洛告诉孙建伟,欧洲最早的瓷器是从仿制中国瓷器开始的。

2018年,孙建伟回上海参加上海侨联举办的一个活动,来到杨浦区的长阳创谷考察。结束考察离开时,孙建伟突然看到一个不起眼的牌子,上面印着“中国纺织机械厂”。原来长阳创谷的前身是中纺机,是她已故的父亲曾经工作过的地方。“我父亲是1952年毕业的大学学生,也是新中国第一批工程师。”

经过几年的酝酿,孙建伟决定在长阳创谷开一个艺术馆,让那些展品有一个更好的归宿。“我想,这是不是也算一种感情上的传承,和父亲保持了跨越时空的情感交流?”当参观者在艺术馆内,或端详瓷器上的图案,或轻声讨论中西瓷器的区别,站在一旁的孙建伟,笑着听着,灯光将她的红裙与瓷器上的中国元素映照得格外鲜亮,恰似她心中永不褪色的文化乡愁。

通讯员 林景 本报记者 吴雪舟