



Sonntag, 15. November 2015 (20:05-21:00 Uhr) KW 46

Deutschlandfunk / Abt. Hörspiel, Hintergrund/Kultur

FREISTIL

Pommeswelten

Eine fette Erfolgsstory

Von Günter Beyer

Redaktion: Klaus Pilger

DLF 2012

## Manuskript

### Urheberrechtlicher Hinweis

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt und darf vom Empfänger ausschließlich zu rein privaten Zwecken genutzt werden.

Die Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige Nutzung, die über den in §§ 44a bis 63a Urheberrechtsgesetz geregelten Umfang hinausgeht, ist unzulässig.

© **Deutschlandradio** ||

- ggf. unkorrigiertes Exemplar -

## ATMO BRUTZELN IN FRITEUSE) UNTERLEGEN BIS ...

### O-TON MESTMÄCKER

"Nichts kann die Pommes bedrohen. Pommes sind Kult und gehören zu unserer Kultur einfach dazu."

### ZITATORIN

"Ich hatte Lust auf etwas Herzhaftes zum Mittagessen", sagte er. "Edith kauft immer lauter gesunde Sachen ein. Aber heute ist mir nach etwas anderem." (...) "Warum kommst du nicht einfach mit mir nach nebenan? Ich mache dir Würstchen mit Spiegelei und Fritten. Was hältst du davon?" [Cleeves,366f]

## FRITTEN-WERBUNG NIEDERLANDE

### O-TON ILEGEMS

A: "On peut vraiment dire que le frietkot ...

E: ...entre le Pays-Bas et la France."

### ÜBERSETZER

"Man kann mit Fug und Recht sagen: Die Frittenbude ist ein Symbol Belgiens. Das ganze Land ist wie eine große Frittenbude zwischen den Niederlanden und Frankreich."

### O-TON PRINZ

"'Ne gute Pommes muss kross sein, Die muss knackig frittiert sein. Und die Farbe ist auch nicht unwichtig. Eine gute Pommes sollte goldgelb sein, aber in erster Linie schön knackig kross."

### ÜBERSETZER

"J'ai la frite" heißt wörtlich: "Ich habe die Fritte". Damit meint man: "Ich bin gut drauf!"

## O-TON EINHAUS

"Goldgelb, saftig innerlich, knusprig äußerlich, und vor allem: richtig in frischem Fett gebacken."

## O-TON HAASE

"Wenn wir frittieren, haben wir einen Fettgehalt von zehn bis 15 Prozent."

## ZITATORIN

"Rogler hat an einer völlig verrückten Sache gearbeitet. Er wollte einen Geschmacks katalog für die Kartoffel aufstellen (...). So wie es auch Geschmacks kataloge für Wein oder Tee gibt. (...) Rogler ging auf dem Korridor auf und ab und murmelte vor sich hin. Spundumante, nein, spundamente, spuntante. Irgendein neues Adjektiv für eine Kartoffelsorte." (TIMM, 46)

## FRITTENWERBUNG FRANZÖSISCH

### SPRECHERIN

Pommeswelten.

Eine fette Erfolgsstory

Ein Feature von Günter Beyer

## ATMO FRITTENPRODUKTION UNTERLEGEN BIS ...

### SPRECHER

Satt sein. Keinen Bissen mehr herunter bekommen. Unnötig, sich den Magen voll zu schlagen. Denn auch morgen werde ich satt sein. Im Märchen vom "süßen Brei" gibt es ein Töpfchen, dem man nur zurufen muss: "Töpfchen, koche!" Und schon kocht das Töpfchen ohne Unterlass Hirsebrei.

Bilder wie diese tauchen im Kopf auf. Bilder vom Überfluss. Vom Überfluss an Nahrung. Hier, in dieser belgischen Pommes-frites-Fabrik: Auf einem breiten Förderband schieben sich zigtausende gelblicher Fritten an den Besuchern vorbei, ein nicht versiegender unermesslicher Strom saftiger Nahrung. Essen, das einen feuchten Brodem verströmt. Formatierte, in Stücke

geschnittene Lebensmittel, die am Ende des Förderbandes dumpf in einen Trichter purzeln.

ATMO STEHT KURZ FREI, WEITER UNTERLEGEN

Eine Rentnergruppe lässt sich durch die Fabrik führen. Die Besucher schwitzen unter ihren dünnen durchsichtigen Plastikmänteln, die Haare verpackt unter weißlichen Netzen. Sie drängen sich auf den schmalen, Geländer bewehrten Galerien und dampffeuchten Edelstahltreppchen, die entlang der Fertigungsstraße montiert sind. Einer der Besucher greift in die Kaskade purzelnder Fritten. Es ist wie ein Reflex. Der Mann tut nur, was seine Finger ihm befehlen, hält die Beute fest und schiebt sich ein noch warmes Kartoffelstäbchen in den Mund. Der Angestellte der Pommes-frites-Fabrik, der die Gruppe durch die Halle führt, hat's gesehen! Mit erhobenem Zeigefinger macht er dem Spontanesser durch den Lärm ein Zeichen. Das geht auf gar keinen Fall! Anfassen darf man die Fritten nicht. Und essen erst, wenn sie tiefgefroren, abgewogen, verpackt, versandt, im Supermarkt aus der Tiefkühltruhe genommen, bezahlt und in der heimischen Fritteuse erhitzt sind.

ATMO WEGBLENDEN

ATMO "CURRY HEINI" KURZ STEHEN LASSEN, DANN UNTERLEGEN BIS MUSIKMOTIV

SPRECHERIN

Pommes frites gehören zu den Stars der internationalen Küche für schmale Geldbeutel. Kein Landstrich in Deutschland, wo sie nicht zu haben sind!

Das Ruhrgebiet weist eine besonders hohe Pommes-Dichte auf. Will sagen: Hier gibt es besonders viele Buden, wo sie gleich an Ort und Stelle verputzt oder noch mundwarm über die Straße verkauft werden.

ATMO STEHT KURZ FREI

Es gibt viele Gründe, Waltrop – in der Nähe von Dortmund – zu besuchen. Zum Beispiel kostet der Parkschein am Automat nur 20 Cent die Stunde. Und es ist wirklich nicht weit in die Fußgängerzone zu "Curry Heini", wo schon Pommes-Experte Henning Prinz wartet.

## O-TON PRINZ

"Ne gute Pommes muss kross sein. Die muss knackig frittiert sein, darf nicht zu lange frittiert sein, es gibt ne optimale Temperatur, bei der man sie frittieren sollte, und das schmeckt man hinterher. Also: Schön kross, trotzdem muss sie noch nach Kartoffel schmecken, nicht wie diese ganz dünnen Pommes, die es ja gibt, nur nach Frittierfett. Und die Farbe ist auch nicht unwichtig. Eine gute Pommes sollte goldgelb sein, aber in erster Linie schön knackig kross. "

## SPRECHERIN

Kross! Knackig! Goldgelb! Für viele sind frisch gemachte Pommes einfach unwiderstehlich. Liegt das an der wohligen Abwärme, die sie in der Mundhöhle verbreiten und Gaumen und Hals kanonenofenartig aufheizen? Liegt es an der physischen Substanz – außen kross, innen weich – die die gut gemachte Fritte den Mundwerkzeugen bietet? Ist es das nahrhafte Frittierfett, das aus ihren Poren quillt, wenn die Zähne das Kartoffelstäbchen zermalmen, nachdem der schwache Widerstand der Kruste gebrochen ist und das satte Gefühl mampfender Babyseligkeit zurück bleibt?

Geheimnisvolle Fritte. Unenträtselbarer Genuss.

Eine Reise zu den Ursprüngen der Pommeswelten in Belgien.

## ATMO BRÜGGE GROSSER MARKT, PFERDEFUHRWERKE UNTERLEGEN BIS O-TON VAN BELLE

## SPRECHER

Brügge. Auf dem Großen Markt warten Kutscher mit Strohhüten auf Touristen. Auf Japanerinnen, Chinesen, Briten, die sich von einem PS an der Deichsel durch den pittoresken flämischen Ort ziehen lassen. Eine Stadt wie aus dem Bilderbuch. Weltkulturerbe! Krieg und Zerstörung hat sie vermeiden können, nicht aber die Verlagerung der Handelsströme in agilere Häfen. Heute ist Brügge eine Stadt der schönen Fassaden und besitzt zwei Dutzend Museen. Eines davon ist das "Friets-Museum". Weltweit das einzige Museum, das sich ausschließlich der Fritte widmet.

Die Familie van Belle betreibt so einige Museen, darunter ein Schokoladenmuseum und ein Museum für Wohnungsbeleuchtung. Der Plan für ein "Musée de la frite" oder "Friets-Museum" entstand 2008 im Familienrat. Gewissermaßen mit vollem Mund, erzählt Cédric van Belle.

O-TON VAN BELLE

A: "Mon père a pu acquérir ...

E: ...unique, c'est belge!"

ÜBERSETZER

"Mein Vater konnte hier in Brügge ein sehr schönes Gebäude erwerben. Es heißt "Saaihalle" und stammt vom Anfang des 15. Jahrhunderts. Wir wussten zunächst gar nicht, was wir damit anfangen könnten. Etwas Kulturelles? Ein Museum vielleicht? Etwas typisch Belgisches? Wir warteten also im Restaurant gegenüber der "Saaihalle" auf unser Essen und überlegten. Ein Biermuseum? Das wäre zwar typisch für Belgien, aber das gibt es bereits. Ein Museum für Spitzenklöppelei? Das war vielleicht ein bisschen altmodisch! Und genau in diesem Moment brachte der Kellner unser Essen, Steaks mit Fritten. Die Fritten übrigens wurden in einem Schälchen serviert, das von einer Pommesbude kam. Und da sagten wir uns: Ein Frittenmuseum! Das ist etwas wirklich Besonderes, etwas Einzigartiges, etwas Belgisches!"

SPRECHERIN

Natürlich weiß der Museumsleiter auch, wo und bei welcher Gelegenheit Pommes frites überhaupt erfunden wurden. Natürlich in Belgien!

O-TON VAN BELLE

A: "Les gens de la vallée de la Meuse ...

E: ...à cette époque au 18eme siècle."

ÜBERSETZER

"Die Leute im Tal der Maas im Süden Belgiens pflegten Gründlinge, also diese kleinen Fische, in Öl zu braten. Aber in der Zeit um 1750 folgte ein harter Winter dem anderen. Der Fluss war zugefroren, und man konnte nicht fischen. Also nahmen die Leute Kartoffeln, <das war ihr

Grundnahrungsmittel, schnitten sie in Fischform zurecht, und brieren die Stäbchen in Öl. Das war die Geburtsstunde der ersten Fritten in Belgien!"

ATMO BRUTZELN in FRITTEUSE UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Eine gewagte These! Danach wären Fritten in Wirklichkeit also falsche Fische, wie etwa der Falsche Hase kein Wild ist, sondern bloß aus allerhand Gehacktem besteht. Cédric van Belle schließt nicht aus, dass es sich bei dieser Falsche-Fische-Geschichte um eine Legende handeln könnte. In seinem Museum präsentiert er noch mehr davon. Eine anderer Entstehungsmythos erzählt, dass die Spanier, die bekanntlich im 16. Jahrhundert die Kartoffel aus Südamerika nach Europa brachten, alles Mögliche in Olivenöl zu braten pflegten. Und da wäre ihnen auch die Kartoffel in die Hände gefallen. Weil sie ungeduldige und hungrige Leute waren, schnitten sie den Erdapfel in Stücke, damit das Frittieren schneller ging.

SPRECHER

Cédric van Belle führt durch seine noble "Saaihalle", einst Handelsniederlassung der Genueser Kaufleute. Das Erdgeschoss ist ganz der Geschichte des Kartoffelanbaus in Südamerika gewidmet. Erdäpfel in unglaublichen, nie gesehenen Formen, Farben und Größen erzählen die Vorgeschichte der Fritte. Unter den weiß gekalkten gotischen Gewölben der ersten Etage kommt man dann zur Sache.

O-TON VAN BELLE

A: "Là, ces sont des ustensils ...

E: ...chose exceptionnelle."

ÜBERSETZER

"Hier haben wir die verschiedensten Utensilien, um die Kartoffeln zu Fritten zu zerschneiden. Es gibt da eine ganze Menge unterschiedlicher Modelle für den Hausgebrauch. Diese Maschine dagegen nennt sich "Fritomatic". Das ist eine Art Fritten-Automat. Also, man schmeißt Geld ein, der Apparat schneidet automatisch Fritten, und man erhält schließlich eine Portion Pommes. Es handelt sich hierbei um eine belgische Entwicklung eines gewissen

Monsieur Houberichs. Der stammte übrigens aus Brügge und hat 1965 einen Preis für die beste Erfindung bekommen. Die "Fritomatic" wurde in den Handel gebracht, aber sie war störanfällig und erlebte keine weltweite Verbreitung. Aber ein außergewöhnliches Stück ist das schon!"

ATMO KELLER UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHER

Der olfaktorische Höhepunkt des Museums liegt ganz tief unten: Der gotische Gewölbekeller beherbergt eine Cafeteria, in der selbstverständlich ... frische Fritten gereicht werden.

Bereitwillig verrät der "Frituriste" das Geheimnis der Herstellung original belgischer Fritten:

O-TON FRITURISTE MUSEUM

A: "C'est la graisse de boeuf ...

E: ... c'est la specialité, je pense."

ÜBERSETZER

"Das ist das Ochsenfett. Und dass man die Kartoffeln zweimal frittiert."

SPRECHER

Die Tische sind gut besetzt, die Esser international. Ein junges Paar aus Fernost teilt sich ein Tablett mit einem Berg Pommes und allerhand Saucen. Die beiden langen ordentlich zu, aber ganz zufrieden sind sie nicht.

O-TON BESUCHER

A: "I think the French fries ...

E: ... bigger ones actually."

ÜBERSETZER

"Die Fritten sind gut, aber, ehrlich gesagt: Ich hatte mehr erwartet. Ich habe auch schon anderswo Fritten bestellt, und da waren sie größer."



## ATMO BRÜGGE, AM KANAL UNTERLEGEN

### SPRECHERIN

Auf Brügges Stadtkanälen pflügen flache Sightseeing-Boote das Wasser. Am Ufer laden Bänke zum Verschnaufen ein. Eine Tüte Fritten wäre jetzt nicht zu verachten! Aber: Wo gibt es die hier? Das gefällig hergerichtete Zentrum ist so gut wie frittenfrei. Den einzigen mobilen Frittenstand, einen so genannter "Frietkot", haben wir eben im Museum gesehen. Und das war nur ein Nachbau!

Ist die Fritte im Land ihrer Geburt etwa auf dem Rückzug? Reif fürs Museum?

### MUSIKMOTIV BLÉROTS

#### ATMO PL. ST-JOSSE SD

UNTERLEGEN UND GELEGENTLICH FÜR DIALOGE AM TRESEN FREI STEHEN LASSEN  
BIS ...

### SPRECHER

Falscher Schauplatz, falscher Alarm. Die Fritte hat überlebt! Und zwar meist dort, wo es weniger aufgeräumt zugeht als im Dunstkreis einer Weltkulturerbestätte. Das belgische Kartoffelstäbchen liebt quirlige städtische Quartiere, Bahnhofsplätze, Bushaltestellen und fühlt sich sogar auf Parkplätzen wohl. Deshalb gedeiht es auch auf der Place St. Josse in Brüssel. Wer vor zwölf Uhr Mittag auf den vom Stadtverkehr umbraute Platz kommt, übersieht vielleicht den unscheinbaren weißen Kasten zwischen Zeitungsstand und buntem Blumenkiosk. Was ist schon dran an diesem Verschlag mit den silbrigen Abluftrohren, Marke Eigenbau? Mittags aber werden die Sperrholzwände auseinander geklappt, die Kiste mutiert zum Sesam, öffne dich! Ein schmaler Verkaufstresen mit Vitrine kommt zum Vorschein und das reiche Innenleben eines typischen Frietkots mit Kühltresen und Fritteuse.

Palma Altamirano heizt ihre Apparate auf, stellt die Saucen bereit. Die Filipina hatte sich in Belgien zunächst als Putzfrau durchgeschlagen, bis sie vor anderthalb Jahren die Bude von Martin Apers übernahm. Heute ist sie spät dran, ausnahmsweise hilft ihr ihr Mann Tsavaras ein bisschen. Er stülpt einen mechanischen Frittenschneider über rohe geschälte Kartoffeln, drückt fest, und unten fallen formatierte Stäbchen heraus.

Die erste Kundschaft findet sich ein, Nachbarn aus dem bunten multikulturellen Viertel oder Passanten, die zufällig vorbei kommen. Viele bestellen Fritten ohne Fleischbeilage, "frites naturelles", das heißt, bloß gesalzen, oder mit Mayonnaise oder "Sauce Andalouse", einer Tunke aus Tomate, Paprika und Zwiebel. In Belgien sind Fritten an der Theke oft das Hauptgericht – anders als in Deutschland, wo sie meist zur Beilage herabgestuft werden. Manche kaufen auch gar nichts und wollen nur wissen, wo die nächste Bäckerei ist. Auf dem Schwingdeckel des Abfalleimers sitzt eine erschöpft aussehende alte Frau im fadenscheinigen Wollmantel und kaut langsam eine Portion "Frites naturelles". Eine Stammkundin?

O-TON KUNDIN

A: "Au-dessus-de la chaussée ...

E: ... rien chez moi."

ÜBERSETZERIN

"Ich wohn´ oberhalb der Chaussee de Louvain. Ich muss alle Wege zu Fuß machen. Das ist das erste Mal, sonst bin ich nie her. Aber alle Läden haben zu. Und ich hab nichts zu Hause.

ATMO ST. JOSSE UNTERLEGEN BIS

SPRECHER

Zwei junge Männer aus Deutschland haben sich in die Warteschlange eingereiht. Einer der beiden ist erst vor ein paar Stunden angekommen. Er will ein Praktikum bei einer Brüsseler Firma machen.

O-TON PRAKTIKANT

"Ich freu´ mich auf die Pommes, die Reise habe ich natürlich auch deswegen gemacht, um hier die Pommes zu probieren. In Deutschland esse ich eher Kartoffeln oder Reis oder Nudeln. Aber Pommes – nein!"

SPRECHER

Am Frietkot St. Josse gibt es keine Tische und Stühle. Punktabzug! entschied die Tageszeitung

"La Dernière Heure" beim brüsselweiten Pommesbudentest. Nachzulesen in einem Zeitungsausschnitt an der Vitrine. Positiv schlug dagegen zu Buche, dass die Fritten nach alter Tradition in einer Spitztüte, einem so genannten Cornet, und nicht im Pappschälchen gereicht werden. Gesamtergebnis: Platz drei für St. Josse.

O-TON KUNDE

A: " Je connaissais ...

E: ...ce restera.

ÜBERSETZER

"Ich kannte hier schon die alte Friterie. Ich glaube, die Neue hat die Qualität gehalten. Sie macht Pommes, die ich gern mag, und von Zeit zu Zeit erlaube ich mir das kleine Vergnügen!"

SPRECHER

Martin Apers, der Frittenbäcker von St. Josse, war in Pension gegangen und hatte Palma Altamirano das Geschäft übergeben. An ein drohendes Frittenbudensterben, wie man manchmal in der Zeitung liest, glaubt der Kunde nicht.

O-TON KUNDE

A: "Je pense, on aura peut-être moins ...

E: ... c'est de tradition en Belgique."

ÜBERSETZER

"Vielleicht wird es weniger geben, vielleicht haben sie ein anderes Angebot, mehr nordafrikanisch. Aber trotzdem wird es einige Frittenbuden von guter Qualität geben. Ich glaube, sie werden überleben. Das ist einfach Tradition in Belgien.

ATMO ST. JOSSE UNTERLEGEN

SPRECHER

Palma Altamirano wollte weg von der Putzerei. Mit einer Frittenbude hat sie sich den Traum von der Selbständigkeit erfüllt.

O-TON PALMA ALTAMIRANO

A: "Ici, j'étais en école ...

E: ...frites belges."

ÜBERSETZERIN

"Hier in Brüssel war ich auf einer Schule bei einer sehr netten Madame Nathalie. Sie hat mir gezeigt, wie man belgische Fritten macht."

SPRECHER

An der Place St. Josse haben die Pommes noch einen besonderen Vorteil, beteuert Ehemann Tsavaras Altamirano.

O-TON TSAVARAS ALTAMIRANO

A: "Ils viennent sous vide ...

E: ... c'est de pomme de terre fraîche."

ÜBERSETZER

"Wir bekommen sie vakuumverpackt, geschält, gewaschen, und danach schneiden wir sie. Sie kommen täglich, das hier ist die neue Lieferung. Die sind frischer, der Geschmack ist besser. Das sind keine Tiefkühl-Fritten, echt! Das sind frische Kartoffeln."

MUSIKMOTIV BLÉROTS

SPRECHERIN

Frisch, vorfrittiert, tiefgekühlt: Belgien ist das Reich der Kartoffel- und Pommesvielfalt. Und wahrscheinlich das einzige Land, in dem Fritten entsprechend ihrem Querschnitt Spitznamen haben – vom extra dünnen "Goldhaar" über den "Strohalm" und das "Streichholz" zum 20 mal 20 Millimeter mächtigen "Klotz". Alles genau festgelegt, und es muss schon einiges geschehen, damit die schwarz-gold-rote Pommeswelt in Unordnung gerät. Und doch: Während alle Welt im Frühjahr 2011 von der Jasmin-Revolution in Tunesien erfuhr, riefen zur selben Zeit, am 17. Februar 2011, Studierende in Belgien die "Révolution de la Frite", die

Frittenrevolution, aus. An diesem Tag nämlich war das Königreich 249 Tage ohne gewählte Regierung – Weltrekord! Das schaffen nur wenige Länder, und weil Flamen und Wallonen hier einmal gemeinsam etwas hinbekommen haben, wurde das Ereignis von Spöttern mit dem guten Namen des belgischen Nationalgerichts gekrönt.

ATMO FRIETKOT MAX UNTERLEGEN BIS ENDE O-TON

SPRECHERIN

Aber warum überhaupt ist die doch eher unscheinbare Fritte im schwarzgelbrotten Nachbarland solch eine Grundfeste nationaler Identität? Logistisch und erkenntnistheoretisch führt der Weg zur Fritte über die Frittenbude.

O-TON ILEGEMS

A: "La frite est interessante aussi ...

E: pour moi."

ÜBERSETZER

"Die Fritte ist schon auch interessant, aber für mich ist die Frittenbude noch interessanter."

SPRECHERIN

Paul Ilegems, Jahrgang 1946, groß und schlank, und lebt in der Altstadt von Antwerpen.

O-TON ILEGEMS

A: "Le frietkot est un phénomène ...

E: ...ça me semblait un manque."

ÜBERSETZER

"Die Frittenbude ist ein Phänomen, das man überall in Belgien sieht und das mir typisch für dieses Land zu sein scheint. Ich bin Kunsthistoriker, ich lehre an der Königlichen Akademie der Schönen Künste in Antwerpen. Und als Kunstinteressierter habe ich mir die Frage gestellt, warum die Frittenbude in der belgischen Kunst nicht vertreten ist. Das schien mir ein Mangel

zu sein."

SPRECHERIN

Paul Ilegems kennt viele zeitgenössische Künstler. Er schlug ihnen vor, Werke für eine Ausstellung über Fritten und Frittenbuden zu schaffen. Viele von ihnen waren angetan.

O-TON ILEGEMS

A: "Il y a avait toujours ..

E: ... très amusant.(SCHMUNZELT)"

ÜBERSETZER

"Viele Künstler sagten: Das ist interessant, da beteilige ich mich auch! Ich hab da eine Arbeit, ich schaffe ein Gemälde, ein Foto, ein Objekt, eine Skulptur. Ein ganz bestimmter Pommesschneider fällt mir da ein. Ein wallonischer Künstler hatte dieses rechteckige Metallgitter, um Kartoffeln zu Fritten zu zerschneiden, in Form eines Gemäldes von Piet Mondrian, dem Konstruktivisten, gemacht. Also: Man schnitt die Kartoffel, und die Fritten fielen wie ein Bild von Mondrian heraus. Das war lustig!"

SPRECHERIN

Paul Ilegems Betrachtungen kehrten allerdings immer wieder zur Frittenbude zurück, einem Kunstwerk im öffentlichen Raum.

O-TON ILEGEMS

A: "C'est un bâtiment ...

E: ...cette liberté-là."

ÜBERSETZER

"Solch ein "Frietkot" ist ein improvisiertes Bauwerk, oft ein alter Autobus, ein Wohnwagen oder eine Bude, die der Besitzer selbst zusammengebastelt hat. Also man erkennt darin große Fantasie, große Vielfalt, einen Sinn für Improvisation, der mir sehr belgisch zu sein scheint. Die Belgier sind Individualisten, sie lieben die Improvisation. Sie machen das, was ihnen am besten gefällt, ohne groß Rechenschaft abzulegen gegenüber den Behörden, der Polizei, der

Regierung, dem Finanzamt – das sind alles Institutionen, die sie nicht mögen. In dieser Hinsicht herrschte früher große Freiheit in Belgien. Man kontrollierte kaum die Stabilität der Buden. Jeder konnte eine Frittenbude aufmachen, wo auch immer. Es herrschte da große Freiheit."

#### SPRECHERIN

Bereits während seiner Studienzeit in den 1960er Jahren hatte Paul Ilegems historische Aufnahmen von Frittenbuden zusammengetragen und selber Frietkots im ganzen Land fotografiert. Diese Forschungen wurden zum Grundstock seiner Sammlung, die heute im Frietmuseum in Brügge zu sehen ist.

Daraus geht hervor, dass die Frittenbude ursprünglich ein Kind der Kirmes und der großen Jahrmärkte war. Kartoffelstäbchen - aber auch Waffeln und Schmalzgebäck – gab es nur an bestimmten Feiertagen.

#### O-TON ILEGEMS

A: "Plus tard, vers la fin du 19eme ...

E: ...le lieu préféré des frietkots en Belgique."

#### ÜBERSETZER

"Später, gegen Ende des 19. Jahrhunderts, tauchten die Frietkots auf Straßen und Plätzen auf. Man wollte Pommes auch unter der Woche jederzeit essen können. Nach dem ersten und dem zweiten Weltkrieg gab es eine enorme Expansion der Frittenbuden. Man sah sie überall, in jeder kleinen Stadt, in jedem Dorf. Vorzugsweise siedelten sich die Frietkots in der Nachbarschaft städtischer Monumente an: Kirchen, Rathäuser – das waren ihre Lieblingsorte in Belgien."

#### SPRECHERIN

Frittenbuden sind Sehnsuchtsorte für alle. Arm und reich, vereint im Genuss der goldgelben Stäbchen.

#### O-TON ILEGEMS

A: "C'est pas spécialement pour ...

E: ...étaient étudiants à l'université."

#### ÜBERSETZER

"Die Frittenbude ist keine Einrichtung speziell für die unteren Gesellschaftsschichten. Auch die Bourgeoisie isst Pommes! Denn selbst diejenigen, die nun die oberen Sprossen der sozialen Stufenleiter besetzen - Bankleute, Rechtsanwälte und Unternehmer- sie erinnern sich an das Vergnügen, Fritten zu essen, als sie noch Studenten waren."

#### MUSIKMOTIV BLÉROTS

#### ATMO BEI CURRY HEINI

KURZ FREI STEHEN LASSEN, UNTERLEGEN BIS ...

#### SPRECHER

Bei Curry Heini in Waltrop ist dem deutschen Pommesexperten Henning Prinz die Zeit nicht lang geworden. Er hat inzwischen mindestens eine Portion Currywurst mit Pommes und Mayo verdrückt. Prinz ist nicht nur bekennender Pommes-Liebhaber, sondern Mitautor des grundlegenden Werkes "Pommes-Führer Ruhr". Ein frittologisches Standardwerk, das soeben in dritter, "komplett überarbeiteter Auflage" mit insgesamt 20.000 Exemplaren erschienen ist.

#### O-TON PRINZ

"Wir beschreiben hier die 50 kultigsten und in unseren Augen besten Pommesbuden des Ruhrgebietes. Es gibt eine ganz alte Tradition von Imbissbetrieben, von eben „Pommesbuden“, wie wir hier sagen, und wir möchten den Leuten zeigen, wo es diese „Kultbuden“ noch gibt, die rückläufig sind in der Anzahl, aber die immer noch da sind, die uns besonders gut gefallen, die haben wir in diesem Buch zusammengefasst."

#### ZITATORIN

"Ich bestellte eine Currywurst, (...) das Ketchup gut angewärmt und mit reichlich Curry. Neben mir aß ein Mädchen Pommes mit Mayonnaise, dicke, gelbliche (...) und doch hatte ich den Eindruck, dies hier sei das ausgedrückte Fett überfütterter Hühner."



SPRECHERIN

Was aber haben "Karin´s Imbiss" in Castrop-Rauxel, die "Frittenkiste" in Essen, die "Dorstfelder Frittenranch" oder der "Sattmacher" in Recklinghausen, was andere Buden nicht haben? Henning Prinz und seine drei Mitstreiter bewerten die Buden nach erfolgter Inspektion auf einer Skala mit bis zu fünf Fritten-Stäbchen.

O-TON PRINZ

"Wichtigstes Kriterium ist ganz klar der Kultfaktor. Das, was wir so als Kult empfinden oder auch definieren. Natürlich eben eine sehr lange Tradition der Buden, mindestens 20, 30 Jahre. Inhaber geführt. Und dann eben auch atmosphärisch das, was die Inhaber in so ´ner Bude eben rüberbringen können. Das steht bei uns ganz oben."

IMIPARAL: POMMES SONG

"(...) Hier so ´n paar Pommes / die haun ein ´schon um /Man denkt, man könnte glatt /Bäume ausreißen."

O-TON PRINZ SD 013 T 072-073

"Es gibt also wirklich Pommesbuden, die werden angefahren von Gästen von außerhalb, von anderen Städten, die dann wissen: Aha, in dieser Stadt gibt es diese besondere Pommesbude wie hier zum Beispiel in Waltrop, um zu Curry Heini z gehen. "

SPRECHERIN

So kann eine einfache Pommesbude aufrücken zum begehrten Alleinstellungsmerkmal im Städtetourismus. Schon empfiehlt das Tourismusbüro in 45699 Herten die Gemeinde als...

SPRECHER

... "idealen Rastplatz auf Ihrer Currywurst-Tour".

SPRECHERIN

Geadelt mit dem "Kultfaktor", eignet sich eine Bude sogar als verführerischer Schauplatz für große Gefühle. Henning Prinz weiß Einzelheiten. Als einer seiner Pommes-Führer-Mitautoren seine jetzige Lebensgefährtin kennen lernte, fragte er sie nämlich:

O-TON PRINZ

"Hör mal, sollen wir heute abend mal essen gehen? Möchtest du dich mal überraschen lassen?" Dann ist er tatsächlich hier zu "Curry Heini" gefahren, und da haben die also quasi hier ihre erste Verabredung, ihr Rendezvous sozusagen verbracht."

BANGBOY: FRITTEN

"Du willst immer nur Fritten / immer nur Fritten von mir!"

ATMO CURRY HEINI STEHT KURZ FREI, UNTERLEGEN BIS MUSIK

SPRECHERIN

"Curry Heini" hat natürlich die Höchstwertung im "Pommes-Führer Ruhr" ergattert: fünf goldgelbe Stäbchen!

MUSIKMOTIV BLÉROTS

SPRECHERIN

Kross! Knackig! Goldgelb! Da läuft dem Liebhaber das Wasser im Munde zusammen.

ATMO ARBEIT AM COMPUTER – BEI PRODUKTION IM STUDIO INSZENIEREN.  
UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Aber es gibt auch Pommes, die kann man gar nicht essen. Sondern nur anklicken und angucken im Internet. Fettfreie virtuelle Fritten unter [www.pommeswelt.de](http://www.pommeswelt.de).

O-TON MESTMÄCKER

"Ich hab versucht, Informationen zusammen zu stellen und die auch für Imbissbudenbetreiber in erster Linie zugänglich zu machen. Man findet dort Hersteller und Zulieferer und alles, was so ein Imbissbetreiber braucht, wenn er ne Pommesbude betreibt."

## ÜBERSETZER

Wo gibt es Dunstabzugshauben zum Schnäppchenpreis? Ketchup-Flaschen mit Phantasie-Köpfen? Wer vertreibt T-Shirts mit dem Aufdruck: "Frittieren geht über Studieren"? Und wie bestellt man im afrikanischen Ruanda Pommes in der Landessprache?

## ZITATORIN

"Ifiriti nyamuneka" - (Fritten bitte!)

## O-TON MESTMÄCKER

"Gerne möchten wir auch Sprachrohr sein für die Pommesbuden und Imbissbuden dieser Welt."

## SPRECHERIN

Wir – das sind Biggi, Fritti und Admin – hinter allen drei Kürzeln verbirgt sich die Texterin und Journalistin Birgit Mestmäcker. Vor zehn Jahren schuf sie das Internetportal "Pommeswelt".

## O-TON MESTMÄCKER

"Lange vor dem Internet, also bevor ich das Internet für mich entdeckt hatte, wollte ich ein Pommes-Buch verschenken zum Geburtstag. Das war eine Dame, die wurde 60 Jahre alt, und die war ein totaler Pommesfan und aß ihren Enkelkindern immer die Fritten weg, wenn die mal so ein Pommes-Schälchen in der Hand hatten, und ich hatte da einfach so einen spontanen Gedanken: Der schenke ich zum Geburtstag ein Pommes-Buch."

## SPRECHERIN

Das gab es damals aber nicht, Birgit Mestmäcker hätte selber eins schreiben müssen. Daraus wurde nichts, wohl aber aus der "Pommeswelt" im Internet. Und nach zehn Jahren als Biggi, Fritti und Admin ist die Bloggerin überzeugt, dass Fritten unsterblich sind.

## O-TON MESTMÄCKER

"Meine Prognose ist ganz klar: Nichts kann die Pommes bedrohen. Ich glaube nicht, dass, welche Gerichte auch immer, Pommes ersetzen können."

Was Sie auch daran sehen, dass es in fast jeder andersartigen Imbissbude, also in jeder Dönerbude, gibt es auch Pommes. Es gibt kaum einen Dönerstand, der nur Döner verkauft. Und insofern: Pommes sind Kult und gehören zu unserer Kultur einfach dazu."

SPRECHERIN

Warum das so ist? Fritti hat da eine Vermutung.

O-TON MESTMÄCKER

"Ich glaube, es ist das Spielerische, das Kinder mögen, sie dürfen mit den Fingern essen, man kann sie essen ohne großen Aufwand. In der Pommesbude sind wir alle gleich."

ATMO CURRY HEINI UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHER

Bei Curry Heini in Waltrop ist inzwischen auch der Unternehmensgründer eingetroffen: Curry Heini persönlich, alias Heinrich Höver, Jahrgang 1935. Er hatte den Imbiss 1965 gegründet. Damals war die Dortmunder Straße noch keine Fußgängerzone, und auf der Zeche Waltrop wurde noch Kohle gefördert. Zweimal die Woche macht sich Heinrich Höver noch für ein paar Stunden hinterm Tresen nützlich.

O-TON HEINRICH HÖVER)

"Mein Sohn, der macht montags, macht der Bücher, und heute abend tut er ein bisschen Tennis spielen. Und da tu ich ihn vertreten abends ein paar Stunden."

SPRECHER

Heinrich Höver kommt vom Land. Sein älterer Bruder erbte den elterlichen Hof. Heini musste zusehen, wo er blieb, und sich seinen Lebensunterhalt anderswo verdienen. Zum Glück arbeitete Heinis Schwägerin beim Schlachter in Waltrop. Sie wusste, dass der Imbiss nebenan einen Nachfolger suchte.

O-TON HEINRICH HÖVER)

"Und dann sagte meine Schwägerin: "Das wär doch was für dich!", sagt sie. Und dann haben

wir uns das angeguckt. Wissen Sie, ich war ja nur Landwirt gewohnt, nicht. Jetzt musste ich ja erstmal hier mit den fremden Kunden und alles, und die Schwägerin, die stammt hier von dem Metzger, wo wir immer die Waren von beziehen. Da musste ich ja alles von abnehmen, von dem Metzger. Und der hatte gute Sachen."

DIETHER KREBS: "CURRYWURST"

"Abends nach 'er Schicht / Wat Schönres gibbet nicht/ als wie Currywurst! / Mit Pommes dabei! Gebnse gleich zwei! Zweimal Currywurst, bitte!"

O-TON HEINRICH HÖVER

"Und da brauchte ich nur noch sehen, dass ich gute Pommes kriegte. Da gab es zu der Zeit, gab es ja auch Pommes, wo die Kiste fünf Euro billiger war oder D-Mark damals. Aber ich hab immer auf Qualität geguckt. Immer Qualität."

DIETHER KREBS: "CURRYWURST"

Mit Pommes dabei! Gebnse gleich zwei! Zweimal Currywurst, bitte!"

ATMO CURRY HEINI UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHER

2001 übernahm Heinis Sohn Ludger den Imbiss. Gemeinsam mit seiner Schwester und Ehefrau Anja steht er hinterm Tresen, bedient die Gäste im rückwärtigen Speiseraum oder an den Tischen vor dem Geschäft. Jeden Tag von 11 bis 22 Uhr, nur mittwochs bleibt die Fritteuse kalt.

SPRECHER

Wer zu Curry Heini geht, taucht ein in eine Welt perfekter Schnellgastronomie. Die Hövers sind aufmerksam, freundlich, flott. Und selbst wenn der Laden voll ist, setzen sie sich unüberhörbar durch gegen den Lärm von brutzelndem Fett, die rauschende Dunstabzughaube, das Radio und das Gequatsche der Gäste.

O-TON LUDGER HÖVER

"Wichtig ist erstmal die Qualität, die Freundlichkeit, die Sauberkeit, und natürlich: Alles muss mit viel Leidenschaft verkauft werden und viel Liebe zum Beruf. Und: Die einmal hier waren, die kommen immer wieder."

DIETHER KREBS: CURRYWURST

"Mit Pommes dabei, bitte!"

ATMO CURRY-HEINI STEHT FREI UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHER

Bei Curry Heini herrscht Hochbetrieb. In allen Fritteusen bullert und brutzelt es gleichzeitig. Den Überblick verlieren die Hövers dabei nicht. Was zu tun ist, steht auf Zetteln mit kryptischen Abkürzungen, die die Bedienung auf die Theke legt.

O-TON ANJA HÖVER

"Das ist Currywurst, Pommes, Mayo. CPM heißt das. PM heißt Pommes Mayo. Das sind Abkürzungen, dass wir keine ganzen Romane auf die Zettel schreiben." ATMO

ZUR ATMO MISCHEN (ATMO KASSE KLINGELT) UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Pommes sind unscheinbare Dinger. Austauschbar. Gelb uniformierte Rekruten einer Fastfood Armee, hierzulande kommandiert von fetten Currywürsten und tiefenden Döner-Portionen. Denkt man. Dabei steckt in der Fritte jede Menge alchemistisches Potenzial. Aus Fritten kann man Gold machen! Man kann sogar goldene Fritten machen! Das sagte sich 1990 der Künstler Stefan Bohnenberger, besorgte sich bei McDonald´s ein Schälchen Pommes, schichtete zwei Fritten in Kreuzform übereinander und ließ das Ganze in massivem Gold abgießen. Heraus kam "Pomme d´Or" – die Goldfritte! Die Münchner Galeristin Andrea Tschechow präsentierte sie standesgemäß auf blauer Seide in einer Vitrine.

## O-TON TSCHECHOW

"Es war die Abschlussarbeit seiner Pommes-Ära, kann man sagen. Das war das, was uns wirklich fasziniert hat, dass diese Idee in dieser brutalen Naivität einfach einmalig war. Das war einfach ne sehr gelassene Geste, zwei Pommes hinzulegen, und die dann aus reinem Gold!"

## SPRECHERIN

Kunsthistoriker waren entzückt: Hatte Stefan Bohnenberger da nicht die alte Geschichte vom antiken König Midas neu erzählt? Von jenem sagenhaften Midas, dem alles zu Gold wurde, was er berührte? Der aber schließlich beinahe verhungert wäre, weil man Gold ... nicht essen kann?

Die anspielungsreiche "Pomme d'Or" in der Galerie Mosel und Tschechow blieb allerdings unverkauft, der kostbare goldene Abguss ging zum Selbstkostenpreis an den Künstler zurück. 22 Jahre später allerdings verlangt Stefan Bohnenberger von seiner damaligen Galeristin die Herausgabe des Originals – jener von ihm über Kreuz drapierten McDonald's-Fritten. Doch die waren nicht mehr auffindbar, wohl in den Müll gekehrt oder zu Staub zerfallen.

## DIETHER KREBS: CURRYWURST

"Mit Pommes dabei, bitte!"

## SPRECHERIN

2012 wurde der Fall vor Gericht verhandelt. Bohnenberger, inzwischen in die Frittenmetropole Brüssel übersiedelt, ließ über einen Anwalt mitteilen: Eine Sammlerin sei bereit gewesen, 2500 Euro für die Originalvorlage zu zahlen. Und wo, bitte schön, sei die abgeblieben? Die Galeristin habe die Antikfritten veruntreut.

Dem schloss sich 2012 das Oberlandesgericht München in dritter Instanz an.

## O-TON TSCHECHOW

"Wir hatten sie nicht mehr. Wir mussten Schadensersatz zahlen. Für verloren gegangene 22 Jahre alte Pommes."

## MUSIKMOTIV BLÉROTS

SPRECHERIN

Was sind denn nun Fritten? Baumaterial für goldene Mini-Kruzifixe? Oder, wie die belgische Legende weis machen will, aus Wintersnot geborener Fischersatz? Nüchtern betrachtet, werden Pommes aus Kartoffeln gemacht.

ATMO: KARTOFFELN AUF FÖRDERBAND UNTERLEGEN BIS ...

Und das in unvorstellbar großen Mengen. Zum Beispiel im belgischen Leuze-en-Hainaut, im sanfthügeligen, von Kartoffelfurchen schraffiertem Hennegau nahe der Grenze zu Frankreich. Dort versorgt die Firma Lutosa Haushalte in 90 Ländern mit tiefgefrorenen Kartoffelprodukten: Gratin, Püree, Kroketten und Pommes.

WERBUNG: "ODE À LA FRITE" ODER BELGISCHE NATIONALHYMNE

SPRECHERIN

Die Fabrikbesichtigung fällt auf jenem Tag, der sich auf alle Zeiten in die belgische Frittengeschichte, also Nationalgeschichte, einschreiben wird. Zufall? Das Privatfernsehen hat eigens ein Team aus Charleroi geschickt.

O-TON ST.-GHISLAIN

A: "Nous avons donc appris ...

E: ... nos collègues hollandais."

ÜBERSETZERIN

"Wir haben gerade erfahren, dass Belgien der größte Pommes-Exporteur der Welt geworden ist. Wir haben unsere holländischen Kollegen überflügelt!"

SPRECHERIN

Das erfüllt auch Françoise St.-Ghislain, die Marketing-Chefin von Lutosa, mit Stolz.

O-TON ST.-GHISLAIN

A: "Nous sommes vraiment ici ...



E: ... de purée, des croquettes."

ÜBERSETZERIN

"Wir sind hier wirklich im Land der Kartoffeln. Wir haben hier sehr reiche und fruchtbare Böden, günstig für den Kartoffelanbau. Überwiegend verarbeiten wir Bintje. Das ist eine Sorte mit vielen Vorzügen. Etwa der gute natürliche Kartoffelgeschmack, ihre schöne Farbe und die Tatsache, dass man aus Bintjes sowohl Pommes frites als auch Püree wie auch Kroketten machen kann."

ZITATORIN

"Rogler hat an einer völlig verrückten Sache gearbeitet. Er wollte einen Geschmacks katalog für die Kartoffel aufstellen (...). So wie es auch Geschmacks kataloge für Wein oder Tee gibt. (...) Rogler ging auf dem Korridor auf und ab und murmelte vor sich hin. Spundumante, nein, spundamente, spuntante. Irgendein neues Adjektiv für eine Kartoffelsorte." [Timm, 46]

SPRECHERIN

Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel, und Fritte nicht gleich Fritte. Das muss ein global agierendes Unternehmen berücksichtigen, wenn es seine Produkte loswerden will.

O-TON ST.-GHISLAIN

A: Un japonais n'est pas un nouveau-zélandais ...

E: ... une frite du four."

ÜBERSETZERIN

"Ein Japaner ist kein Neuseeländer und kein Franzose. Jedes Land hat seine Ansprüche, nicht nur hinsichtlich Geschmack, Kartoffelsorte oder Frittentyp. Sondern auch in Bezug auf Gesetzgebung und Packungsgrößen. Jedes Land hat seinen eigenen Geschmack. Wir Belgier essen Fritten aus der Fritteuse, ihr Deutschen aus dem Backofen."

ATMO LABOR UNTERLEGEN BIS ENDE ZITATOR

SPRECHER

Besonders viele Fritten darf die junge schlanke Laborantin im Firmenlabor essen. Jede Stunde zieht sie eine 1-Kilo-Probe aus der laufenden Produktion, frittiert sie fachgerecht und protokolliert das Ergebnis.

O-TON LABORANTIN

A: "On doit goûter ...

E: ... plus blanche."

ÜBERSETZERIN

"Wir müssen den Geschmack prüfen, und wir schauen uns die Beschaffenheit an, ob das in Ordnung ist. Wir kontrollieren auch die Länge der Fritten, die Qualität natürlich, die Farbe nach dem Frittieren. Sie müssen wissen, wir haben Kunden, die verlangen eine eher rotbraune Fritte und andere, die wollen ein eher weißes Kartoffelstäbchen."

ZITATORIN

"Onkel Heinz bekam als erster ein, zwei Bratkartoffeln auf den Teller geschoben. Er kaute vorsichtig, schmeckte, ein Schmecken, wie man es von Weintrinkern kennt, eine sanfte Bewegung des leicht geöffneten Mundes, ein nach innen gerichtetes Horchen. Er zögerte, wiegte den Kopf, nachdenklich, regelrecht grüblerisch, also bekam er noch zwei Scheiben auf den Teller. (...)

Dann, nach einem kleinen Zögern, sagte er: "Das ist die Fürstenkrone!" [Timm,11]

MUSIKMOTIV BLEROTS

SPRECHERIN

Wer heute an Linda, Sieglinde, Bintje oder Fürstenkrone schnuppert, den dampfigen Duft einer gekochten Kartoffel einatmet oder in eine frische krosse Fritte beißt, ahnt kaum, wie schwer es einst die Kartoffel hatte, überhaupt auf unseren Speisezettel zu kommen.

O-TON KOSLER

"Es ist längst an der Zeit, dass die Menschheit sich mal ordentlich bei der Kartoffel bedankt."

SPRECHERIN

In München leitet Barbara Kosler das Deutsche Kartoffelmuseum – die weltweit einzige Kartoffel-Pinokothek. Kartoffeln satt – auf Gemälden, Zeichnungen und als Plastiken.

Die Spanier, die die Kartoffelkultur bei den Inkas entdeckten, taten sich schwer, die Bedeutung der Knolle zu erfassen.

O-TON KOSLER

"Und nun landet sie in Europa, und was wird sie? Sie wird zum Teufelskraut! Weil nämlich die Kirche sagt: Moment, Kartoffeln, ne, ne, ist nicht zum Essen. Denn: in der ganzen Bibel kommt nicht einmal das Wort Kartoffel vor. Und wenn der liebe Gott gewollt hätte, dass man Kartoffeln isst, hätte er es da rein geschrieben! Und zum zweiten war die Kirche live dabei, wie die Kartoffel entstanden ist. Das war nämlich so: der Teufel hat auf den Boden gespuckt, und aus diesem Auswurf ist die Kartoffel gewachsen. Folglich ist die Kartoffel eine Teufelsfrucht."

ZITATORIN

"Sind Kartoffeln nur Kartoffeln,  
oder könnten es auch Seelenzeichen sein?/  
Muss man sie nicht als Objektivationen sehen,  
zum Beispiel unterdrückter, nicht gelebter  
Wünsche, Triebe?"

[Buckow,73]

SPRECHERIN

Rund zwei Jahrhunderte sollte es dauern, bis aufgeklärte Köpfe hierzulande das Potenzial der Kartoffel für die Volksernährung erkannten.

O-TON KOSLER

"Die Kartoffel ist weltweit die einzige Nahrungsfrucht, von der Sie sich ein ganzes Leben so gut wie ausschließlich ernähren können, ohne Mangelerscheinungen zu kriegen. Also: Äpfel sind gesund, wenn Sie nur Äpfel essen würden, würden Sie krank werden. Reis ist gesund, wenn Sie nur Reis essen, werden Sie krank werden. In der Kartoffel ist alles drinnen, was wir

zum Leben brauchen."

ZITATORIN

"Die heiÙe, dampfende Kartoffel ist auch heute noch das wärmste Gemüse für mich", sagte er.

"Eine Kartoffel ist auch heute, nach fünfzig Jahren, noch so warm wie ein warmes Bett."

[Müller, 66]

ATMO: FRITTEUSE SIEDET UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Aber was ist mit der nackten Kartoffel, der Fritte? Der Schale beraubt, zerstückelt, in ein heißes Fettbad versenkt? Bloß eine wertlose Sättigungsbeilage?

O-TON HAASE

"In den Pommes frites sind ein Großteil der Vitamine noch drin, wir haben immer noch sehr viel Vitamin C in diesen Pommes-frites-Streifen, wenn sie ausgebacken sind."

SPRECHERIN

Norbert Haase ist der Kartoffelexperte beim Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, dem Max-Rubner-Institut, in Detmold.

O-TON HAASE

"Wir haben die ganzen Mineralstoffe drinne, und wir haben die Kohlehydrate drinnen. Allerdings haben wir dann auch Fett über das Frittieren in diesen Kartoffelstreifen, und da müssen wir wieder unterscheiden: es gibt die Zubereitung als Backofenkartoffel. Dort bekommen wir nicht mehr Fett rein. Das heißt, wir haben einen Fettgehalt absolut von fünf bis sieben, bis acht Prozent. Wenn wir frittieren, haben wir einen Fettgehalt von zehn bis fünfzehn Prozent. Immer noch im Vergleich zu anderen Lebensmitteln relativ niedrig."

SPRECHERIN

Zehn bis 15 Prozent Fett – das ist tatsächlich nicht viel. Das Problem sind die dicken Freunde der Pommes: Currywurst 25 Prozent Fett, Mayonnaise 70 Prozent Fett. Nicht zu vergessen: die üppige Zuckerdosis im obligatorischen Softdrink.

Aber für Entwarnung ist es noch zu früh. Ganz so harmlos sind Pommes denn doch nicht.

O-TON HAASE

"Wir wissen seit zehn Jahren, dass beim Frittieren unter bestimmten Bedingungen sich unerwünschte Stoffe bilden können. Diese unerwünschten Stoffe – ich nenne einmal ein Beispiel – das ist das Acrylamid. Diese Stoffe haben ein bestimmtes Gesundheitsrisiko. Acrylamid ist kanzerogen im Tierversuch und ist auch mutagen im Tierversuch. Bislang ist aber die Beweiskette nicht bis zum Menschen durchgeführt worden. Alle Humanstudien, die bislang vorgelegt worden sind, sind widersprüchlich."

SPRECHERIN

Pommes essen hat bislang keinen messbaren Risikofaktor. Seit Jahrtausenden erhitzen Menschen quer durch alle Kulturen ihre Lebensmittel. Sie backen Brot, rösten Kaffee- und Kakaobohnen, grillen Fleisch. Dabei entsteht in allen Fällen Acrylamid.

O-TON HAASE

"Acrylamidbildung setzt ein ab 100, 110 Grad Celsius. Wir erhitzen diese Kartoffelprodukte auf 140 bis 170 Grad, so dass wir auf jeden Fall mit einer Bildung rechnen müssen."

SPRECHERIN

Die belgische Praxis, Pommes zweimal zu frittieren, scheint übrigens die Acrylamidbelastung zu senken. Dasselbe gilt für industriell hergestellte vorfrittierte und tiefgekühlte Kartoffelprodukte. Auch überaltertes Fett, das Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung gelegentlich in Schnellimbissen vorfinden, ist zwar eklig und hinterlässt auf den schönen goldgelben Fritten hässliche schwarze Stippen. Aber:

O-TON STANEK

"Problematisch wird es halt, wenn ich nicht die Vorgaben der Hersteller einhalte, wenn ich die Temperatur zu hoch fahre, sehr unterschiedliche Produkte in der gleichen Fritteuse frittieren,

dann wird das Fett schon stark belastet, und dann kann es zu Verschmutzungen kommen und auch nachhaltige geschmackliche Veränderung bewirken. Aber von gesundheitlichem Risiko würde ich nicht sprechen."

SPRECHERIN

Jürgen Stanek von der staatlichen Lebensmittelüberwachung in Bremen, stößt bei seinen unangemeldeten Visiten gelegentlich auf schwarze Schafe unter den Pommesmachern, die am falschen Ende sparen.

GLÜCKAUF-GRILL UNTERLEGEN BIS

SPRECHER

Dürfen wir also noch Pommes essen – trotz Acrylamid und Co.? Wir tun ´s einfach, eine letzte Henkersmahlzeit im "Glückauf-Grill" in Dorsten-Hervest.

Auch so eine Frittenbude mit Kultfaktor: ein Eckkiosk am Rande der Bergarbeiter-Siedlung. Nougatbraun, mit Glasbausteinen in der Fassade. Innen eine lange Theke, links überladen mit Süßigkeiten, rechts frei zum Rüberreichen der Speisen und zum Bezahlen. Dahinter Fritteusen, Arbeitsplatte und Spüle. Diana Einhaus, die Chefin, kommt aus Sachsen, trägt Jeans, grünen Pullover und darüber eine Schürze. Der Laden läuft, die Leute wollen Pommes und andere Deftigkeiten, die Spezialität des Hauses ist Hühnerleber mit Röstzwiebeln. Den Leuten gefällt ´s.

O-TON EINHAUS

"Weil das seit Jahren die gleiche Qualität ist und wir seit Jahren zum Beispiel auch unsere Frikadellen selber machen. Unseren Kartoffelsalat. Die Salate generell. Soßen selber kochen. Ist ´n Haufen Arbeit, aber es lohnt sich. Und deswegen kommen die Leute wieder. "

ATMO GLÜCKAUF-GRILL UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Diana Einhaus hat den Glückauf-Grill vor zwei Jahren von Marlies Rosin übernommen, der

Mutter eines Sternekochs aus dem Ruhrgebiet. Das will was heißen.

Fritz Vogelhardt sitzt auf einem Hocker vor einer realen CPM. Der ehemalige Bergmann kennt auch die Vorgeschichte des Grills.

O-TON VOGELHARDT

"Das war früher mal ne Leichenhalle, und zwar, wenn jemand tödlich verunglückt ist, der wurde hier aufgebahrt. Das war in früheren Zeiten, fuffziger Jahren. Danach war hier ´n Lebensmittelgeschäft, ´n Fernsehgeschäft. Und dann war die Pommesbude, ich glaub, neunzehnhundert... in die achtziger Zeit, oder wat."

IMIPARAL: POMMES SONG oder: POMMESSONG UNGEFILTERT

ATMO GLÜCKAUF-GRILL UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHER

Eine junge Frau hat ihren Kinderwagen an die Theke geschoben und bestellt. Ab wann kriegen die Kleinen hier Pommes?

O-TON EINHAUS

"Sobald sie kauen können. Sobald sie im Wagen sitzen und Mama sagen können, gibt´s auch Pommes."

SPRECHER

Auch Diana Einhaus hat sich eine Portion Pommes verdient. Heißes Fett umbraust die blassgelben Rohlinge im Metallkorbchen. Die Chefin gönnt ihnen noch ein paar Augenblicke im Vollbad. Bis sie perfekt sind.

O-TON EINHAUS

"Die müssen rascheln. GERÄUSCHE. Wenn ich die hochhebe im Korbchen, beim Schütteln müssen die richtig rascheln!"

ATMO: FRITTEN RAUSCHEN, RAUSHEBEN, TRÖPFELN, "RASCHELN", SCHWENKEN, SALZEN."

"Mein Mittagessen - fertig!"

SPRECHER ÜBER REST DER ATMO

Bei der Einkehr in Diana Einhaus´ "Glückauf-Grill" könnte man denken, die Pommes-Welt sei eine von gestern. Das aber ist nicht wahr! Pommes sind zukunftsfähig.

ATMO "SCHARFRICHTER" UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHER

Flachbildschirme an der Wand zeigen Clips der angesagten Musikgruppen, auf Barhockern nehmen Herren mit Businesshemd und Krawatte im lichtgedämpften Ambiente ihren Lunch. Einen Tresen mit Schokoriegeln wie im "Glückauf-Grill" sucht man vergebens.

O-TON KOOPMANN

"Allein von der Einrichtung her ist dieser Laden anders als die klassische Frittenbude um die Ecke, die man früher hatte, oder den Imbisswagen. Der Fußboden und die Wände sind in einem tiefen Braunton gehalten mit Fliesen, und die Sitzbänke und Barhocker haben einen roten Bezug. Auch das Lichtdesign ist entsprechend abgestimmt, nicht zu hell und nicht zu dunkel, alles zeichnet diesen Laden mehr als Lounge aus als nur als Imbissbude."

SPRECHER

Und so heißt das auf edel gemachte Etablissement in der Bremer Innenstadt denn auch: "Scharfrichter-Lounge". Das Motto: "Verhafte deinen Hunger!" Kein Geruch nach Frittiertem liegt in der Luft, das Fett wird täglich gewechselt. Hier reicht man Curry-Würste, die "Kawumm" heißen, "Burning Baboon" oder "Sudden Death". Gewürzt sind sie von "mild" bis "höllenscharf" in den Schärfegraden eins bis 41. Die Gäste müssen einiges an Mut mitbringen, wie Geschäftsführer Ingo Koopmann erzählt.

O-TON KOOPMANN



"Das geht über alle Altersstufen, mehr Männer als Frauen, aber auch Frauen, was ich immer wieder bewundernswert finde, dass es welche gibt, die auch mal so sich hoch arbeiten über den Schärfegrad 20 hinweg, der schon verdammt scharf ist. Ich esse nämlich immer nur einen Schärfegrad eins."

#### ATMO SCHARFRICHTER KÜCHE UNTERLEGEN BIS ...

##### SPRECHER

In der Eventgastronomie haben aber auch Pommes ihren Auftritt. Der Trend geht eindeutig zur Edelfritte! Auf der Speisekarte steht – für fünf Euro – ein spektakuläres Upgrading für Kartoffelstäbchen namens "Diva".

##### O-TON KOOPMANN

"Das ist die Pommes frites mit Blattgold drauf, die gerne mal zu Geburtstagen genommen wird, oder wenn Kinder da sind, die das sehr schick finden, weil das was Außergewöhnliches ist. Das Gold ist Blattgold, 625er Gold, ist jederzeit verdaulich, geht einfach durch den Körper oben rein und unten wieder raus, und das wird dann auf die Pommes frites draufgelegt, so zwei bis drei Blatt, und dadurch kriegt noch mal das Goldbraune der Pommes frites einen goldenen Schimmer dazu."

##### SPRECHER

Der antike König Midas wäre beinahe verhungert, weil alles, was er berührte, zu Gold wurde. In der "Scharfrichter-Lounge" würde er staunen: Man kann also Gold doch essen! Die Gaststättenaufsicht war allerdings der Meinung, dass Gold auf Pommes – anders als in Zahnfüllungen – nichts zu suchen habe. Deshalb ruht die "Diva" derzeit im stand-by-Modus. Bis auf weiteres darf sie nicht verkauft werden.

#### ABSAGE ÜBER MUSIKMOTIV BLEROTS

##### SPRECHERIN

Das war:  
Pommeswelten

Eine fette Erfolgsstory  
Von Günter Beyer

Es sprachen: Jochen Langner, Claudia Matschulla, Katja Liebing,  
Carolin Schreiber, Matthias Haase und Wolfgang Rüter.

Mit Texten von Anna und Bernd Blume, Ann Cleeves, Herta Müller  
und Uwe Timm

Schnitt: Christine Potschkat

Ton und Technik: Ernst Hartmann und Kiwi Hornung

Regie: Rolf Mayer

Redaktion: Klaus Pilger

Produktion: Deutschlandfunk 2012

ENDE