

Fünf Millimeter Happiness

03/01/2018 Gelb, knackig, lecker, umstritten – an Pommes scheiden sich die Geister. In Belgien ist ihre Zubereitung eine Frage der nationalen Identität. Auf der Suche nach der perfekten Fritte im Porsche Macan Turbo.

Einmal in der Woche gönnt sich der Dreisternekoch eine satte Portion Pommes frites, und zwar mit Pickles – eine Sauce mit eingelegtem Essiggemüse – und viel Mayonnaise. Peter Goossens schließt genießerisch die Augen, wenn er daran denkt: Die ersten Fritten aus der heißen Tüte sind noch knusprig und rau, die letzten schmelzen buchstäblich auf der Zunge dank der köstlichen Saucen, die sie durchtränkt haben. „Man braucht doch im Leben ein wenig Happiness“, sagt der Belgier, dessen „Hof van Cleve“ einige Kilometer südwestlich von Gent, bei Kruishoutem, zu den 20 besten Restaurants der Welt gehört.

Viele Länder behaupten, die vermutlich beliebteste Art der Kartoffelzubereitung erfunden zu haben. Der international etablierte Begriff French Fries unterstellt sogar, die Pommes frites seien den Franzosen eingefallen. Das aber reklamieren die Belgier für sich. „Die Pommes frites sind Teil unserer DNA, die wahre Fritte gibt es deshalb nur bei uns“, sagt Goossens mit einem Schmunzeln. „Der Trick besteht darin, dass wir sie zwei Mal frittieren. Aber es sind die Zutaten, wie bei allem, was gut schmecken soll.“

Mindestens ein Gericht mit Pommes

Goossens hat immer mindestens ein Gericht mit Pommes auf der Karte – eher unkonventionell für ein Dreisterne-Restaurant. Doch der Starkoch hat die Herstellung der goldgelben Stäbchen auch zu einer Kunstform erhoben. Die Kartoffeln dürfen nicht zu frisch sein, aber auch nicht zu lange lagern, denn dann wandelt sich die in ihnen enthaltene Stärke in Zucker um, und das resultiert beim Frittieren in braunen Flecken. Daneben sind Form und Dicke entscheidend für den Geschmack. Goossens passt seine Frites Haute Cuisine jeweils dem Gericht an, zu dem er sie serviert: Die Pommes zum Fasan sind genau fünf Millimeter dick und acht bis neun Zentimeter lang, zum Wagy-Rind dürfen sie zwei Millimeter dicker sein. Und selbstverständlich werden sie von Hand geschnitten.

Die perfekte Fritte zu machen lernt man aber nicht in den Grandes Écoles der Haute Cuisine in Paris, wo Goossens seine Ausbildung genossen hat. Das Rezept wurde ihm in die Wiege gelegt. „Bei uns zu Hause hat meine Mutter gekocht, mit einer Ausnahme: Mein Vater machte die besten Pommes frites“, erzählt Goossens während einer Kochpause auf dem kiesbedeckten Parkplatz seines Restaurants. Dort stehen neben dem Porsche Macan Turbo ebenfalls nur Luxus- und Sportwagen – zur Freude des autoverrückten Küchenchefs: Goossens ist schon mehrmals beim belgischen Zoute Grand Prix angetreten, 2016 fuhr er zum ersten Mal die Mille Miglia. Für eine Ausfahrt im Macan fehle ihm leider die Zeit, sagt er mit Bedauern. Seine Gäste warten. Es ist das Signal, zur nächsten Verkostung aufzubrechen.

Pommes frites haben es nicht leicht, schon gar nicht, wenn sie knusprig sind. Denn die soll es in Zukunft in der Europäischen Union nicht mehr geben. Es geht um den krebserzeugenden Stoff Acrylamid. Er entsteht beim Braten, Frittieren oder Rösten unter hohen Temperaturen, vor allem bei Produkten auf Kartoffel- oder Getreidebasis. Belgien fürchtet um seine gastronomische Tradition. Es sei „eine Schande“, wenn die EU ein Verbot aussprechen würde, erklärte Belgiens Tourismusminister Ben Weyts. Der doppelte Frittierprozess sei für den perfekten Geschmack besonders wichtig. Einmal für die innere Fluffigkeit, zum anderen für die Knusprigkeit.

Mehr als 5.000 Frituren

Wen in Belgien der Pommes-Hunger überfällt, der wird an jeder Ecke fündig. Mehr als 5.000 Frituren, wie die Frittenbuden auf Flämisch heißen, verteilen sich über das Land, und nirgends ist ihre Dichte größer als auf der Achse Brüssel–Gent–Brügge. Zumindest behaupten das die Flamen, die traditionell mit den französischsprachigen Wallonen um die Vormachtstellung in Sachen Fritten streiten. Peter Goossens holt sich seine wöchentliche Ration am liebsten im „Frietparadijs“ auf dem Marktplatz des Städtchens Kruishoutem, betrieben wird es seit vier Jahren von Stijn Vlaeminck und Joshua van Loucke, beide Quereinsteiger im Frittengeschäft. „Unsere Frituur ist für uns die Erfüllung eines Kindheitstraums“, sagt Vlaeminck. Früher war er Buchhalter. Van Loucke, gelernter Florist, ergänzt: „Wir machen die Fritten wie unsere Großmütter.“

Das bedeutet, dass sie ihre Stäbchen zwei Mal in Blanc de bœuf frittieren, reinem Rinderfett. Dazu servieren sie Stoofvleessaus – eine Biersauce, die eigentlich zu einem Rindfleischeintopf gehört, einem flandrischen Nationalgericht. Vlaeminck und Van Loucke lassen sie eigens von einem Metzger herstellen, das Rezept ist ein Geheimnis, dass nicht einmal sie selbst kennen. „Aber unsere Gäste finden offenbar, dass unsere Pommes die besten weit und breit sind." Dabei gibt es allein in Kruishoutem mit seinen rund 8.000 Einwohnern drei Frituren. „Keine Konkurrenz", versichert Vlaeminck. Und wo bekommt man das beste Frittengericht im nahegelegenen Gent, wo die Budendichte noch höher ist? Vlaeminck muss nicht lang überlegen: „Ganz klar: im ‚Gouden Saté'!"

In der zweitgrößten Stadt Flanderns, in der mehr als 30.000 Studenten leben, ist das Gouden Saté auf der Overpoortstraat die zentrale Anlaufstelle für hungrige Nachtschwärmer. Eröffnet wurde die legendäre Frituur vor dreißig Jahren von einem gewissen Julien. Julien ist mittlerweile tot, aber seine Kreation, das Julientje, ist immer noch das beliebteste Nachtessen der Genter. Es besteht aus einer riesigen Portion Fritten mit Stoofvleessaus, Mayonnaise und Rindfleisch, über die großzügig geröstete und frische Zwiebeln gestreut werden. Mathys van Laar, der die heiße Köstlichkeit im Akkord über den Tresen schiebt, hat die ganze Nacht geöffnet. Wenn die Genter Bars und Diskotheken am frühen Morgen schließen, reicht die Schlange des hungrigen Jungvolks in seiner Bude bis auf die Straße. „Sie lieben unser Julientje, weil es groß, fettig und schmackhaft ist", sagt van Laar lachend, während er einem jungen Mann einen hohen Berg Pommes reicht, der unter dreierlei Saucen kaum auszumachen ist.

Okay, Gent, sehr beeindruckend – aber sollen die Pommes in Brügge nicht noch besser sein? Nicht verwunderlich, dass die Genter bei dieser Frage zunächst auf die eigenen Buden schwören. Aber wo es in der Nachbarstadt die besten Pommes gibt, verraten sie trotzdem: „Im ‚Bosrand'!", rufen Wirt und Gäste wie aus einem Mund. Doch bevor es in Brügge zum Fritten-Test geht, erkundigen wir uns im Frietmuseum, dem einzigen Pommes-frites-Museum der Welt, nach dem Ursprung der Stäbchen. Demnach wurden sie im Wallonien des 19. Jahrhunderts erfunden, und das aus reiner Not: Die Fischer an der Maas hatten die Angewohnheit, ihren Fang zu frittieren. Eines Jahres aber war der Winter so hart, dass sie mangels Fisch auf Kartoffeln zurückgreifen mussten – das Kultgericht war geboren. „Pommes frites sind typisch belgisch, weil sie bescheiden und unaufdringlich sind – und trotzdem überall beliebt", erklärt Museumschef Cédric van Belle den identitätsstiftenden Gehalt des belgischen Nationalgerichts.

Belgiens beste Frituur: das Bosrand

Bosrand: Die Frituur liegt am Stadtrand von Brügge, fernab der pittoresken Kanäle und des Weltkulturerbes der Altstadt. Am frühen Abend herrscht auf dem kleinen Parkplatz vor der Bude Hochbetrieb. Die Besitzerin Cindy Sanctorum gründete ihr Geschäft vor einem Vierteljahrhundert, gerade 18 Jahre war sie damals alt. „Ich wollte nicht auf die Universität wie meine Freunde, ich wollte etwas Eigenes starten."

Seither ist ihre Frituur immer beliebter geworden und beschäftigt mittlerweile 15 Angestellte. „Zu unserem Erfolgsgeheimnis zählt, dass wir sieben Tage die Woche geöffnet haben. Und dass wir die

Pommes mit einem hundertprozentig pflanzlichen Öl zubereiten – wie meine Großmutter. Ich mag kein Tierfett", sagt Sanctorum, zu deren Kunden naturgemäß viele Vegetarier zählen. Der Lohn für so viel Eigensinn: Erst wurde das Bosrand zu Belgiens bester Frituur gewählt – für die Inhaberin der Ritterschlag. Und dann bezeichnete Gert De Mangeleer, Belgiens anderer Dreisternekoch, ihr Lokal als seine liebste Frittenbude. Es wäre aber auch sehr untypisch für die Belgier, wenn Peter Goossens ihr einziger Starkoch mit einer heimlichen Liebe zur Friet wäre.

1. Man nehme Kartoffeln der Sorte „Alegria" oder „Bintje".

2. Die Kartoffeln schälen und in ca. sieben Millimeter starke und ca. acht Zentimeter lange Stücke schneiden. Anschließend kurz unter kaltem Wasser abspülen und auf Papier zum Trocknen ausbreiten. Das ist wichtig, damit die Pommes nach dem Frittieren nicht zusammenkleben.

3. Die Stäbchen nun einige Minuten in 160 Grad heißem, reinem Rinderfett pochieren. Dabei dürfen sie nur ganz leicht Farbe annehmen. Danach zum Abkühlen abermals auf Papier ausbreiten.

4. Die Pommes frites abschließend zwei bis drei Minuten lang in 180 bis 190 Grad heißem Erdnussöl goldgelb und knusprig frittieren. Für eine besondere geschmackliche Note kann man diesem Frittieröl einige Knoblauchscheiben beigeben.

Linksammlung

Link zu diesem Artikel
https://newsroom.porsche.com/de/christophorus/porsche-macan-turbo-performance-paket-pommes-frites-belgien-bruessel-gent-bruegge-14462.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/70bb5730-4063-4471-b39d-2152d81a136a.zip

Externe Links
https://christophorus.porsche.com/de

Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft
Porscheplatz 1
70435 Stuttgart