

8 driesterrenfrituren

Vakkennis, kwaliteitszorg en liefde voor het vaderlandse pakje friet : alle acht door ons geselecteerde frituren, verspreid over Vlaanderen, slaagden cum laude in onze proefstest.

Ze gebruiken de beste bintjes en werken meestal met geraffineerd rundvet, hoewel sommigen palmolie verkiezen voor hun goudgele en krokante frieten. Deze acht **frituur**houders beheersen hun vak tot in het detail. Ze werken met versgeschilde en zelfgesneden frieten, verversen zeer regelmatig, zoniet dagelijks het **frituur**vet en beheersen de temperatuur in beide bakfasen optimaal. Omdat de frieten op de acht bezochte locaties telkens van uitstekende kwaliteit waren, leek een individuele quoterings overbodig. Ze slaagden allemaal met brio. Eén van de acht mocht zelfs op de Nationale Feestdag voor de koning en zijn gasten frieten bakken. Maar op basis van onze smaakervaring kwamen ook de andere zeven daar evengoed voor in aanmerking.

Krokant vanbuiten, smeug vanbinnen

Met zijn gladgeschoren schedel joeg hij in het begin de oudere buurtbewoners schrik aan. Eenmaal zij de frieten van **Geert Claus** hadden geproefd, veranderde snel hun mening. **Frituur Xantyp** geniet sinds 2003 zowel bij Gentse scholieren en studenten als bij oudere liefhebbers een torenhoge reputatie. De gediplomeerde slager-traiteur begon na zijn studies eerst bij Colruyt, om nadien een buurtwinkel annex broodjeszaak te openen. Maar de concurrentie van nieuwe supermarkten speelde hem en zijn partner Caroline Provoost parten. Reconversie naar **frituur**houder met een tweedehandse **frituur**installatie was zijn antwoord op de moordende concurrentie. De zaken liepen vlot en een investering van 30.000 euro in een gloednieuwe Kiremko volgde. De uitermate verzorgde **frituur**, zonder vervelende frietwalm, draait sindsdien op volle toeren. "Dubbel geraffineerd rundvet is de basis van een volle baksmak. En elke dag krijg ik versgeschilde aardappelen aangeleverd, zodat de frieten vanbuiten krokant en vanbinnenin smeug zijn", vertelt de 33-jarige uitbater. "Dagelijks het vet verversen is een must voor wie topkwaliteit wil leveren." Als gewezen slager maakt hij zelf sappige saté en met zijn ervaring als traiteur bereidt hij vol-au-vent - op vraag van de studenten zonder champignons -, kruidig stoofvlees en bolognesesaus met zelfgedraaid gehakt. De meeste sausen zijn op vraag van voornamelijk de jonge klandizie jammer genoeg extra gezocht. Smakelijke en aangenaam lichtzure tartaar uit eigen keuken zorgt gelukkig voor tegenwicht.

***Frituur Xantyp**, Keizer Karelstraat 4, 9000 Gent, 09 233 46 00. Open maandag t/m vrijdag van 11.30 tot 22.00 u. Friet klein 1,60 euro, middelgroot 1,80 euro, groot 2,20 euro. Sausen vanaf 0,60 euro.*

Dagelijks vers vet is een must

De pas vijftig geworden **frituur**houder **Pol Vandebussche** herinnert zich nog levendig zijn pionierstijd. "Eind de jaren tachtig deed ik als slager-traiteur mijn intrede in dit vak en wel met een mobiele **frituur** die ik gedurende drie jaar elk weekend vlakbij een dancing parkeerde." Na die beginjaren voelden Pol en zijn vrouw Carine dat er meer mogelijkheden in zaten. Even buiten het centrum van Torhout openden zij in 1992 **frituur Twiety**, die vandaag volk lokt van ver voorbij de stadsgrenzen. "Negentig procent zijn vaste klanten. Sommigen staan hier tot drie keer per week aan te schuiven." Pol Vandebussche maakt ook koude

shotels en lekkernijen zoals gehaktballetjes in tomatensaus omdat de klanten graag een ruimere keuze aan snacks lusten. Maar frieten zorgen nog steeds voor de meeste omzet. "Elke dag versgeschilde en gesneden frieten van bintjes zijn de basis voor een perfect resultaat. En dan moet je natuurlijk de temperatuur van het rundvet bij het voorbakken en afbakken respecteren." Ook voor hem is het dagelijks wisselen van het vet een must. En dat vet maakt frieten bakken vandaag abnormaal duur. "Sinds november van vorig jaar is de prijs van het rundvet met 30 procent gestegen, omdat door de grotere vraag naar biobrandstof het verbruik en de prijs van palmnotenolie is gestegen. En daardoor is rundvet weer in trek, wat de prijs ervan in de hoogte jaagt. Gelukkig mogen we over de aardappelprijs niet klagen."

***Frituur Twiety**, Ruddervoordestraat 111, 8820 Torhout, 050 22 11 86, www.frituurtwiety.be. Dinsdag en woensdag gesloten, open van 11.30 tot 13.30 en van 17.00 tot 23.00 u. Kinderfriet 1 euro, klein 1,60 euro, middelgroot 1,90 euro, groot 2,20 euro.*

*Sausen vanaf 0,70 euro. **Geert Claus.Pol Vandenbussche**.*

Geert De Bisschop.

De trots van het ambacht

Veertig jaar frieten bakken zorgde vorig jaar voor een waar volksfeest in Roosdaal. In 1967 begonnen Pierre en Irene De Bisschop met hun rijdend kraam frieten te verkopen, van deur tot deur. Na twintig jaar hielden ze het rondrijden voor bekeken en begonnen ze op het huidige adres met een vast kraam. Na zijn studies hotelschool en stage bij Comme Chez Soi, begon zoon **Geert De Bisschop** in 1990 mee in **Het Friethuis** te werken. "Op school werd ik dikwijls uitgelachen omdat mijn ouders maar een **frituur** hadden", zegt de huidige uitbater. "Nooit vergeet ik de woorden van Pierre Wynants, die zelden met de stagiairs praatte maar mij, tot mijn verrassing, op mijn laatste stagedag op het hart drukte dat in de keuken niet telt wát je doet, maar hoe je het doet." Zin voor perfectie heeft Geert in ieder geval gemeen met de Brusselse topchef. Aardappelen worden nog elke dag zelf geschild en pas net voor de eerste bak handmatig door de snijmachine gehaald. "Zo behouden de frieten hun zetmeel en dat komt de aardappelsmaak ten goede." Geert beschouwt frieten bakken nog als een echt ambacht. Hij investeerde wel in het beste **frituur**materiaal om kwaliteit te garanderen. Ook voor het vet kiest hij voor het beste : "Voor het voorbakken gebruik ik palmnotenolie en voor de afbak rundvet. Niet de goedkoopste werkwijze maar voor mij wel de ideale combinatie om de smakelijkste frieten te bakken."

Het Friethuis, Brusselstraat 5, 1760 Roosdaal, 054 33 56 43. www.hetfriethuis.be. Dinsdag en woensdag gesloten, maandag van 17 tot 23 u., donderdag en zondag van 12 tot 14 en van 17 tot 23 u., vrijdag van 16.30 tot 1 u. en zaterdag van 17 tot 1 u.

Kinderpakje 1,45 euro, klein 1,55 euro, groot 17,75 euro, superpak 2,10 euro. Sausen vanaf 0,50 euro.

Uitzonderlijk lange frieten

Sinds de opening van het Vlinderpaleis, het nieuwe Antwerpse gerechtshof, is het 's middags iets rustiger bij **Jim Kempenaers**. Zijn **Frituur Den Hoek**, gelegen nabij het oude justitiepaleis, trok veel bezoekers aan. "Maar 's avonds is het gelukkig nog altijd volle bak, dankzij de studenten en de fijne buurtbewoners", zegt Jim, die misschien niet de bekendste

frituur van 't Stad uitbaat maar zo mogelijk wel de beste. Hij begon als metaalarbeider maar ging al snel een **frituur**opleiding volgen om vijftien jaar geleden in de Anselmostraat zijn eigen zaak te openen. Momenteel volgt Jim een opleiding tot traiteur omdat hij ook feesten wil verzorgen. Stoofvlees maakt hij zelf, net als tartaarsaus waarin hij peterselie, uitjes en augurken verwerkt. Zijn opmerkelijk lange frieten bakt hij in een evenwichtige mengeling van rund- en palmvet. "Ik vraag mijn leverancier bij voorkeur grote aardappelen. En honderd procent dierlijk vet is lekker maar maakt de friet wel zwaarder." Naast kwaliteitsvet dat elke dag ververst wordt en de juiste temperatuurbeheersing is ook het inschatten van de kwaliteit van de aardappel cruciaal. "Bintjes variëren naargelang van de periode en de herkomst in water- en suikergehalte. Daar moet je rekening mee houden wil je steeds dezelfde krokante friet aanbieden. Dat gehalte meet mijn leverancier. Als hij twijfelt aan een bepaald lot, brengt hij mij een staal zodat ik dat kan testen. Want een lekkere friet begint bij een prima basisproduct."

Den Hoek, Anselmostraat 73, 2018 Antwerpen, 03 248 58 95, www.denhoek-antwerpen.bestfrit.be. Zaterdag en zondag gesloten, open van 11.30 tot 13.30 uur en van 16.30 tot 23.00 uur.

Mini 1,85 euro, klein 1,95 euro, gewoon 2,05 euro, groot 2,15 euro, container familiepak 4,10 euro. Sausen vanaf 0,60 euro.

Jim Kempenaers.

Peter Haenhoute en Nancy Verrek.

Frieten zingen als ze klaar zijn

In een stad vol studentenkoten is er gelukkig ook nog plaats voor een aantal nostalgische frietkoten. Aan de Tervuursepoort vinden we **Nancy Verrek** en **Peter Haenhoute**. "Mijn vrouw komt uit een echte frietfamilie", vertelt Peter. "Haar vader stopte onlangs, na 39 jaar. Haar moeder hield het een kwarteeuw vol. Toen ik Nancy leerde kennen, wist ik dat in de **frituur** mijn broodwinning zou liggen." Samen baten ze al veertien jaar de alleenstaande **frituur Tervuursepoort** uit. Terwijl we een pakje friet bestellen, komt schoonmoeder Marie-Jeanne Vanden Eynde een handje toesteken. "Een **frituur** moet in de eerste plaats proper zijn", zegt ze, terwijl ze vette vingers op de schuifdeuren wegveegt. Het lijkt evident maar wie kent geen groezelige frituren. De laatste jaren is daarin door intensievere controles en betere opleidingen gelukkig beterschap gekomen. Net als de andere bezochte frituren is ook Tervuursepoort een toonbeeld van hygiëne. Eigen bereidingen zijn hier wegens de beperkte oppervlakte wettelijk niet toegelaten. "We concentreren ons volledig op frieten en aangekochte snacks. Dat doe je niet op automatische piloot. Alle zintuigen moeten op scherp staan. Voor de voorbak moet je goed toekijken om de juiste temperatuur te zoeken. Je luistert ook tot frieten komen bovendrijven. Horen we de frieten zingen dat ze klaar zijn, dan halen we ze eruit om daarna te ruiken en af en toe te voelen en te proeven", zegt Peter.

***Frituur Tervuursepoort**, Tervuursepoort, 3000 Leuven. Maandag tot vrijdag van 11.30 tot 23 u., zondag van 16.30 tot 23 u., feestdagen van 11.30 tot 23 u., zaterdag gesloten. Klein 1,75 euro, groot 2 euro. Sausen vanaf 0,50 euro.*

Ook sociale vaardigheid telt

Met een professionele kok aan de **frituur** is het niet verwonderlijk dat **Frituur De Rena** meer biedt dan traditionele friet en snacks. **Victor De Keyser** werkte als chef in restaurants en hotels, voordat hij elf jaar geleden met deze zaak startte. Vandaag is hij ook ondervoorzitter van de beroepsvereniging Navefri en geeft hij wekelijks opleiding aan toekomstige **frituurhouders**. "Ik zie vooral een toekomst voor zaken die ook kleine gerechten aanbieden", zegt hij. Zelf ontwikkelde Victor onder meer een verrassend smakelijke combinatie van friet en zelfgemaakt shoarmavlees, sla en diverse sausen. Verder biedt hij mosselen, steaks en stoofvlees, gehaktballen, goulash en vol-au-vent uit eigen keuken. Victor bakt in palmvet dat hij gemiddeld om de twee dagen ververs. "Het is ideaal voor bintjes. Maar als we van mei tot september moeten overstappen op andere soorten aardappelen voeg ik 25 procent ongeraffineerd rundvet toe om dezelfde smaak als bij bintjesfrietten te verkrijgen." Als lesgever kent hij heel de HACCP-wetgeving (voedselveiligheidssysteem) uit het hoofd. "In onze opleidingen besteden we veel aandacht aan technische en hygiënische aspecten. Maar ik druk de aspirant-**frituurhouders** ook op het hart dat ons vak heel wat sociale vaardigheden vergt. Je moet vlot en met iedereen goed kunnen communiceren. Prima frieten bakken is één zaak maar voor je klanten altijd klaar staan is even belangrijk."

***Frituur De Rena**, Koolmijnlaan 431, 3550 Heusden-Zolder, 011 57 17 97, www.frituurderena.be. Maandag en dinsdag gesloten, open van 11.30 tot 13.30 u. en van 16.30 tot 23 u., zondag van 11.30 tot 13.30 en van 16 tot 22 u. Smurf 1,40 euro, junior 1,70 euro, normaal 1,95 euro, maxi 2,20 euro. Sausen vanaf 0,50 euro. **Jan Croons**.*

Marc Dehenau.

Cholesterolvrij vet

Marc Dehenau geeft als **frituurhouder** ook opleiding aan aankomend talent. In zijn **frituur Tequilla** moet het dus allemaal snor zitten. Zoals veel collega's kende Marc een carrièrewending, voor hij aan de frietketel zijn bestemming vond. Toen elf jaar geleden het kraam van echtgenote Christa Allebos in Moerbeke - de Muur van Geraardsbergen ligt drie kilometer verder - goed begon te draaien, liet hij zijn baan als vertegenwoordiger schieten. Sindsdien lijkt hij voorgoed door het frietvirus gebeten. Opmerkelijk is zijn keuze voor honderd procent palmvet in plaats van het meer doorsmakende rundvet. "Ik weet dat de ideale combinatie uit rundvet en paardenvet met nog een schepje varkensreuzel bestaat, maar ik kies voor cholesterolvrij vet en lichtverteerbare frieten." Ook Marc zweert bij bintjes als de meest geschikte aardappel. "Mijn **frituurvet** wissel ik wanneer het nodig is. Gemiddeld drie keer per week. Ik gebruik daarvoor trouwens dezelfde vetmeter als die welke het Federaal Voedselagentschap hanteert bij controles. Olie is duur en wordt niet goedkoper. Daarom raad ik kandidaat-**frituurhouders** aan om in zo'n meter te investeren." In de temperatuurbeheersing ligt voor Marc de sleutel tot succesvolle frieten. Zowel bij het voorbakken als het afbakken. "Zes minuten op 140° en 1 à 2 minuten op 162° zijn voor mij de ideale temperaturen. Maar een friet moet ook warm gegeten worden. Ingepakt verliezen ze hun temperatuur en hun krokant karakter."

***Frituur Tequilla**, Edingseweg 301, 9500 Moerbeke, 054 41 85 65, www.frituurtequilla.com. Zondag en maandag gesloten, maandag tot donderdag van 11.30 tot 13.30 u. en van 17 tot 23 u., vrijdag en zaterdag idem maar open tot 24 u. Klein 1,60 euro, medium 1,90 euro, groot 2,20 euro. Sausen vanaf 0,50 euro.*

Vers vet moet op smaak komen

Met het Fort van Breendonk op 400 meter van zijn **frituur** ziet **Jan Croons** heel wat dagjestoeristen en schoolbussen passeren. De 31-jarige **frituurhouder**, een gewezen loodgieter en serrebouwer, werkt al zeven jaar in het fiftiesdecor van zijn **Jake'\$ Place**, compleet met levensgrote Elvis. Croons geldt in de sector als een gedreven vakman en mocht op 21 juli 2005, naar aanleiding van 175 jaar België, voor Albert II en de gestelde lichamen op het Rogierplein frieten bakken. "Comme Chez Soi zorgde voor het buffet", voegt hij er trots aan toe. Voor het bakken kiest Croons voor honderd procent plantaardige olie en hij heeft een uitgesproken voorkeur voor het systeem met ouderwetse manden. "Ze zorgen voor een betere, egale bak. Nu gebruikt men meestal snelscheppers of schuimspanen." Jan werkt met geschilde aardappelen die dagelijks geleverd worden. Snijden doet hij zelf en zuiver vet is een must. "Het vet moet transparant zijn maar te vers vet geeft nog niet de volle smaak. Na het bakken van een tiental kilo frieten is het op smaak." Naast stoofvlees en vol-au-vent uit eigen keuken maakt Croons ook zelf vlees- en scampisatés en creëerde hij een snack op basis van kippenfilet in een krokant deegjasje waarvoor hij bloem, water, bier en kruiden mengt. "Een succes. Er is zelfs interesse van een bekende snackproducent maar mijn recept geef ik niet prijs."

*Jake'\$ Place, Dendermondsesteenweg 95, 2830 Willebroek, 03 294 04 05. Maandag gesloten, dinsdag t/m donderdag van 11.30 tot 13.30 u. en van 17 tot 23 u., vrijdag van 11.30 tot 13.30 en van 16.30 tot 24 u., zaterdag van 16.30 tot 23 u., zondag van 16.30 tot 22 u. Klein 1,65 euro, gewoon 1,85 euro, groot 2,05 euro, super 3 euro. Sausen vanaf 0,60 euro. **Victor De Keyser en zijn vrouw Heidi.***

Door Willem Asaert | Foto's Guy Kokken

Weekend Knack - 19-03-2008