



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

## Weltberühmt: Pommes frites aus Belgien

Das kleine Belgien hat eine große Leidenschaft für frittierte Kartoffeln. Belgische Pommes sind keine gewöhnlichen Fritten. Sie werden aus einer bestimmten Kartoffelsorte gemacht, müssen die richtige Größe haben und richtig zubereitet werden. Die Belgier sind stolz auf ihre Pommes frites. Für sie ist es mehr als eine Mahlzeit, Fritten sind ein Lebensgefühl.

### Manuskript

KEMAL VUCITERNA (Imbissbesitzer):

Hier singt was, es macht „dschhh“. Sie machen dieses bestimmte Geräusch.

BERT DE CALUWE (Verkaufsmanager bei „Remo-Frit“):

**Pommes frites** sind das Erste, was ich esse, wenn ich aus dem Urlaub im Ausland zurück nach Belgien komme.

BERNARD LEFÈVRE (Präsident der Vereinigung „Navefri-Unafri“):

Wenn man ein Fest feiert, isst man Pommes Frites, wenn man eine neue Freundin hat, geht man mit ihr **Pommes** essen. Und wenn man sie nicht mehr hat, geht man auch Pommes essen. Pommes schmecken immer.

SADIFE VUCITERNA (Imbissbesitzerin):

Hallo, ich heiße Vuciterna Sadife.

KEMAL VUCITERNA:

Hallo, ich heiße Vuciterna Kemal. Wir **betreiben** den Imbiss „Pita de la Chapelle“. Ich mache das seit 32 Jahren.

KEMAL VUCITERNA:

Unsere Kunden essen jeden Tag gute **Fritten** – gut **durchgegart**, außen **knusprig** und innen weich. Das Geheimnis guter Pommes frites liegt in der Wahl der Kartoffel. Wir nehmen oft **Bintje**-Kartoffeln. Das sind die besten Kartoffeln, um Pommes frites zu machen.



## Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

BERT DE CALUWE:

Es ist eine sehr alte Kartoffelsorte. Ich glaube, sie ist über 100 Jahre alt, aber sie ist in Sachen Geschmack und Knusprigkeit immer noch **unschlagbar**. Ich heiße Bert de Caluwe und arbeite bei „Remo-Frit“ als Verkaufsmanager. Selbst in Belgien - und wir sind ein sehr kleines Land - müssen wir Regionen wie **Flandern** und die **Wallonie** mit unterschiedlichen Größen **beliefern**. In Flandern sollen die Pommes elf Millimeter dick sein, im Süden von Belgien 12 oder 13.

KEMAL VUCITERNA:

Pommes frites sollten elf Millimeter dick sein. Das ist die richtige Größe. Wenn sie dünner sind, werden sie schneller kalt, so sind sie viel knuspriger. Und wenn sie zu dick sind, nehmen sie zu viel Platz in der Papiertüte ein und werden dann auch schnell kalt. **Rinderfett** ist das **weiße Gold** für die Fritten. So bleiben sie weich. Wenn sie heiß sind, sind sie schön knusprig. Wenn man sie in zu viel Pflanzenöl **gart**, verbrennen sie sehr schnell.

BERNARD LEFÈVRE:

Für mich sind Pommes frites die **Quintessenz** dessen, was die Belgier **ausmacht**, etwas ganz Einfaches, und doch entdecke ich jeden Tag was Neues. Ich heiße Bernard Lefèvre und ich bin der Vorsitzende von „Unafri“, der Vereinigung der **Frittürenbetreiber**. Man weiß nicht, wer die Fritten erfunden hat, aber es sind die Belgier, die daraus eine Kunst gemacht haben.

KEMAL VUCITERNA:

Die Pommes frites werden zweimal **frittiert**. Zuerst bei 125 Grad Celsius, um sie vorzugaren. Beim zweiten Mal erhöhen wir die Temperatur auf maximal 175 Grad Celsius.

BERNARD LEFÈVRE:

Der Frittenmacher muss viel mehr hören als sehen, ob die Pommes gar sind. Der Frittenmacher ist wie ein Orchesterchef, er organisiert das Chaos.

KEMAL VUCITERNA:

Beim Garen singen die Pommes frites ein Lied, es geht „dschhh“. Sie machen dieses bestimmte Geräusch.

BERNARD LEFÈVRE:

Pommes frites sind eine **Mahlzeit** für sich. Man kann einfach nur Pommes essen, vielleicht mit ein wenig Mayonnaise, aber auch ohne Mayonnaise ist es eine **unvergleichliche** Mahlzeit.



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

KEMAL VUCITERNA:

Das, was man macht, muss man **von ganzem Herzen lieben**. Das ist nicht einfach. Man macht jeden Tag das Gleiche, ist eingeschlossen in einer **Bude** und arbeitet 10 bis 12 Stunden. Die Liebe zum Beruf ist auch ein Geheimnis.

*Autor/Autorin: Ruben Kalus/Dunja Dragojevic  
Redaktion: Suzanne Cords*



# Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

## Glossar

**Pommes frites** (aus dem Französischen, nur Plural) – dünne Kartoffelstäbchen, die in Fett gebacken werden

**Pommes** (nur Plural) – Abkürzung für: Pommes frites; dünne Kartoffelstäbchen, die in Fett gebacken werden

**etwas betreiben** – hier: einen Laden (z.B. ein Restaurant oder ein Café) führen

**Fritte, -n (f.)** – umgangssprachlich für: die Pommes Frites; Stäbchen aus Kartoffeln

**durchgegart** – hier: durchgebraten; fertig gebraten

**knusprig** – so, dass ein Lebensmittel durch Braten oder Backen eine harte Oberfläche bekommt

**Bintje** – der Name einer Kartoffelsorte

**unschlagbar** – hier: einmalig gut, unübertrefflich

**Flandern** – eine Region im Norden Belgiens, in der man Niederländisch spricht

**Wallonie (f.)** – eine Region im Süden Belgiens, in der man überwiegend Französisch spricht

**jemanden beliefern** – jemandem eine Ware oder ein Produkt bringen

**Rinderfett** (n., nur Singular) – das Fett vom Rindfleisch, das oft beim Braten oder Frittieren verwendet wird

**das weiße Gold** – ein sehr teurer Stoff; etwas sehr Wertvolles

**etwas garen** – etwas auf dem Herd kochen oder backen

**Quintessenz, -en (f.)** – das Wichtigste; das Wesentliche

**jemanden aus|machen** – das Wichtigste/das Besondere an einer Person sein

**Frittürenbetreiber, -/Frittürenbetreiberin, -nen** – eine Person, die ein kleines Restaurant mit in Fett gebratenen Snacks führt



## Deutsch Aktuell

Video-Thema – Manuskript

**Mahlzeit, -en** (f.) – das Essen, das zubereitet wurde

**unvergleichlich** – so, dass etwas viel besser als alles andere ist

**etwas von ganzem Herzen lieben** – etwas sehr mögen; große Leidenschaft für etwas empfinden

**Bude, -n** (f.) – hier umgangssprachlich für: ein kleines Lokal