

'Frieten bakken is een echte passie'

zaterdag 06 december 2008

Auteur: Herman Ricour



© Herman Ricour

Piet: 'Je moet alles constant in de gaten houden want als het vet begint te verbranden, is het te laat.'

BRUSSEL - Al 25 jaar bakken Piet en zijn echtgenote Renée frieten op traditionele wijze in het centrum van Brussel. Met echte 'patatten' en rundvet als olie. Een passie die ze nog lang willen voortzetten.

Op het einde van de Lakensestraat staat een ouderwets frietkot. Het is vrijdagmiddag en ambtenaren komen frieten halen. Er staat een lange rij. Het frietkot is versierd met geraniums. 'Bijna al mijn klanten zijn Vlamingen', vertelt Piet, die iedereen in zijn typisch Brussels accent bedient. Na even aandringen wil hij toch meegeven waarom zijn frietkot zo succesvol is.

'Frieten bakken is mijn passie. Ik bak alles in ossenwit of rundvet want dat zorgt ervoor dat de smaak van de aardappel beter tot zijn recht komt. Je moet wel alles constant in de gaten houden want als het vet begint te verbranden, is het te laat', zegt Renée.

Ondertussen komen enkele brandweerlieden mee aanschuiven voor een portie goudgele frieten. Een kleintje kost 1,7euro en alle sauzen worden verkocht aan 50eurocent. Daarnaast prijken klassiekers als frikandellen, brochetten of bitterballen op de kaart.

René heeft nog nooit met diepvriesfrieten gewerkt, want hier gaan alleen echte *patatten* door de frietsnijder.

Dat het 'ouderwetse' frietkot zou verdwijnen, zou hij doodzonde vinden. 'Ik heb de jongste jaren veel investeringen gedaan, zodat alles conform de strengste normen van de voedselveiligheid is. Het dak en de elektriciteit zijn volledig vernieuwd, de hele kookinstallatie werkt op aardgas. Het zou pijnlijk zijn moest ik ooit moeten vertrekken.'

Een wachtende klant geeft René overschot van gelijk. 'Dergelijke frietkoten maken integraal deel uit van onze cultuur.

Daarom moeten ze beschermd worden.' (bdp)