

Goede friet bakken is een specialiteit.

13 februari 2010, AgriPRESS



Een eigen restaurant was te duur. Dan maar een frituur, zei de 48-jarige Victor de Keijser toen tegen zijn grote liefde Heidi. Hij had haar leren kennen tijdens zijn werk als kok in Zuid-Duitsland en meegetrouwd naar zijn woonplaats Heusden-Zolder. Vlakbij de imposante gebouwen van de kolenmijnen, startte De Keijser met zijn Duitse geliefde in 1996 een frituur in de verlaten dancing *De Rena*.

"Ach, wie kan er nu geen frites bakken?", zie ik tegen Heidi. *"Maar al gauw ontdekte ik dat het meer is, dan aardappelstaafjes in het vet leggen."*

"Het is een vak en voor mij een passie en een roeping. Je moet het niet alleen leren maar je moet ook contact zien te krijgen met je frites. Je moet leren naar ze te luisteren als ze in het vet liggen. Frites laten weten of ze slap, plat of te bruin zijn. Ze praten met je via je pols." zegt De Keijser op docerende toon. Op zijn zwarte T-shirt, waar boven een friteszakje in gele letters de namen van hem en zijn vrouw prijken, gaat zijn gouden kettinkje heftig op en neer.

De friturist is op temperatuur. *"Ik ben meer dan een fritesbakker"*, vervolgt hij op gedreven toon. *"Wie alleen bakt om snel geld te verdienen, is gauw afgebrand. Een goede friturist geeft iets terug aan de mensen, zorgt voor sociaal contact, warmte. Je moet beseffen dat je steeds op een bühne staat, niet om een kunstje te vertonen maar om je passie te tonen en te delen."*

Hij komt nu goed op stoom want als voorman van Navefri, de nationale Vereniging van Frituristen, vindt hij dat er teveel gerotzooid wordt met de Belgische bijdrage aan de wereldcultuur. *"Het woord frites moet beschermd worden. Alleen frites die gemaakt worden van verse aardappelen, bij voorkeur Bintjes, mogen frites worden genoemd. Voorgebakken en diepvries frites zijn uit den boze. Wie diepvriesfrites werkt, moet het vak uit."*

Mc Donalds? Heeft niks te maken met frites. Ook de puntzak moet terug. Want in de puntzak is de frites geboren", klinkt het streng. Enkel voor 'zoer vleisj' of stoverij wil de Navefri-bons een uitzondering maken *"dat maakt de puntzak week."*

Omdat hij zag dat het vak teveel door geldbewuste beunhazen uitgeoefend werd en de beroepseer

besmeurd raakte door de vele faillissementen, startte hij met de eerste Belgische opleiding tot friturist.

"Bij het onderwijsinstituut Syntra in Hasselt begon ik een vakopleiding, die een jaar duurt. Nu zijn er ook in Leuven, Sint-Niklaas, Oudenaarde en Kortrijk."

Op de vraag of Belgen betere fritesbakkers zijn dan Nederlanders antwoordt hij als een doorkneed ambassadeur. *"Belgen doen het anders dan Nederlanders"*, zegt hij. *"Wij bakken onze frites traditioneel: in ossenvet en met bintjes. Nederlanders niet. Die zweren bij hun 'gezonde' vloeibare plantaardige olie en allerlei andere aardappelen. Maar dat plantaardig spul is veel duurder. Om de prijs van de frieten niet te verhogen bakken ze in Nederland langer door met dezelfde olie, waardoor die juist schadelijk wordt voor de gezondheid."*

Hij heeft gemerkt dat er veel 'fritesvluchtelingen' uit Nederland zijn eethuis bezoeken. Die vinden die volle smaak van de in ossenvet gebakken staafje veel lekkerder.

"En een keer per week ossenvet frieten eten kan echt geen kwaad voor de gezondheid."

Nederlander of Belg, het maakt voor De Keijser eigenlijk niet veel zoveel uit.

"Wie geen dikke frites kan bakken, mag zich geen friturist noemen. Minimaal 9 tot 10 mm dik moeten ze zijn. Daaronder bestaat niks, dat zo mag heten. Een echt goede bakker kan staafjes van 13 mm dikte aan," zegt de expert vol overtuiging. *"Hoe dikker de frites, des te moeilijker die te bakken zijn. Na het afbakken moet hij van binnen een zacht fluwelen, smeelige textuur hebben, en aan de buitenkant moet hij krokant zijn. Goddelijk gebakken heet dat."*

13/02/2010, Victor de Keijser, AgriPRESS Benelux,