



STEEDS MEER FRITURISTEN IN MAASTRICHT VERKOPEN 'VLAAMSE FRITES'

Vlaamse friet is goud

MAASTRICHT - Een Belg kan zich tegenwoordig helemaal thuis voelen in Nederland. In Maastricht toch, want steeds meer frituristen en restauranthouders brengen daar onze Belgische frietjes aan de man. Uitbaters hopen met onze nationale trots extra klanten te lokken. Wij trokken alvast met grote honger naar Maastricht om de 'Vlaamse frites' te keuren.

De Nederlandse frituristen hebben met onze Belgische frietjes goud in huis gehaald. Teun Wienen van frituur 'Tuutsje van Teunsje': "De Belgische frieten doen het

hier goed. Zowel Nederlanders als toeristen zijn er gek van." Frietexpert Michel Mes van 'The One and Only Original Belgian Fries Website' zet enkele kenmer-

ken van het Belgisch frietje op een rij. "Versheid staat boven alles en de frietjes moeten een dikte van 10 mm hebben. Nadat ze twee keer gebakken zijn, moeten ze krokant zijn aan de buitenkant en zacht vanbinnen. En de aardappelsmaak, die moet je zeker proeven." Volgens Mes zijn er geen grote verschillen tussen Belgische en Nederlandse frietjes. "De Belgen hebben wel expertise. Onze frieten staan garant voor kwaliteit. Veel Nederlanders nemen de term over om zo aan klanten duidelijk te ma-

ken dat ze goede frieten verkopen. Een staaltje marketing, want de grondstof, aardappel, is overal dezelfde." In Nederland zijn de Belgische frieten gekend als 'Vlaamse frites'. "Dat komt omdat Nederland meer affiniteit heeft met Vlaanderen dan met België", zegt Mes. Op zijn website vind je informatie over Belgische frietjes in het buitenland. ECO
www.belgianfries.com



Uw reporter proeft echte Vlaamse frites in een Maastrichtse tuut (puntzakje).

TUUTSJE VAAN TEUNTSJE

"Hier werken alleen flinke jongens van over 100kg"

MAASTRICHT - 'Lek vinger, lek doum.' Dat is de Maastrichtse leuze van de friterie van Teun en Miralda Wienen-Hitz uit Lanaken. Zij brengen nu al een jaar wat zij noemen 'goei porties Vlaamse frites' aan de man.

Wanneer we de 'Tuutsje van Teunsje' binnenstappen, zijn we niet alleen. Teun moet meteen friet met stoofvleessaus klaarstoven voor een 15-koppige hongerige groep. "Die komen speciaal voor de Vlaamse frites", zegt Teun (47). Zijn frituur is ruim een jaar open. "Ik wil het oude ambacht van goed frituren in ere herstellen. Zelf gesneden friet van de allerbeste Belgische patatten, gefrituurd in de beste olie."

Hij steekt de knapperige stokjes in een papieren 'tuut', met de ster van Maastricht erop. "Als de mensen aan Belgische frieten en Maastricht denken, wil ik dat ze spontaan bij mij uitkomen." En dat hij aandacht trekt, is een feit. "Ik weeg 150kg ja", lacht hij. "Wij zijn hier allemaal flinke jongens." Teun duwt me ook nog een 'gaminke' onder de neus. "Dat is één van onze snacks uit eigen keuken", zegt hij. Lekker, écht lekker.

DE PROEFTEST

+	11 mm dikte
+	met snuifje zeezout
+	met liefde bereid
+	prachtig puntzakje
-	het mag krokanter
SCORE	8,5/10

[Wijcker Brugstraat 41, www.tuutsje.nl](http://www.tuutsje.nl)

REITZ

Al meer dan 100 jaar kunnen de Maastrichtenaars proeven van Belgische frieten bij frituur Reitz op de Markt.

Foto's DDL



"Op koopavond is haast elke kant hier een Belg"

MAASTRICHT - Frituur Reitz op de Markt staat al meer dan 100 jaar als een rots in het kolkende frituurvet.

Het was de familie Reitz die in 1908 begon met friet bakken op de Markt. In 1998 nam Ronald de zaak over. "We profileren ons niet als een Belgische frituur, maar de klanten komen wel speciaal voor onze goede Belgische frieten", zegt

de Nederlandse uitbater Ronald Consten (45) die in Lanaken woont. "Als het koopavond is, staan er bijna alleen Belgen aan mijn tent." Bij Reitz schillen ze de aardappelen zelf. "De frieten worden voorgebakken en goudgeel afgebakken om zo in de geruite puntzakjes te verdwijnen. Een aantal van onze sauzen komen uit België."

[Markt 75, www.reitz.eu](http://www.reitz.eu)

DE PROEFTEST

+	vers
+	12 mm dikte
+	zacht vanbinnen
-	vanbuiten mag het krokanter
+	puntzakje à la minute gedraaid
SCORE	7,5/10

WITLOOF (FROM BELGIUM)

"Frieten en Haspengouws fruit"

MAASTRICHT - Bij eetcafé Witloof zit je aan tafel zoals bij oma en opa. Op de kaart staan Belgische familierecepten.

Bij Witloof omschrijven ze zich zo: 'Witloof gooit een blik over de schouder, naar de tijd waarin de Belg zich onderscheidde door zijn typische keuken. Te lang waren we ons niet bewust van de eigenheid en de kwaliteit van die keuken.' Eigenaar Ad Fiddelaers (32 en ge-

boren Maaseikenaar): "Wij richten ons echt op de Belgische keuken en laten onze gasten proeven wat deze gastronomie in haar mars heeft. Genste waterzooi, Antwerps stoofvlees, frietjes, hutsepotten... En we gebruiken Haspengouws fruit." Voor 29,75 euro kan je drie Belgische gangen achter de kiezen steken.

Ook het interieur is een blik waard. "Kom je binnen, dan zit je net in een bruin café. Wat verder zit je in een clean Waals frituurinterieur. In het laatste salongedeelte hangen stedenbordjes op." Eten doe je trouwens ook op zulke bordjes. Elke gast krijgt een ander motiefje.

[Sint Bernardusstraat 12
www.witloof.nl](http://www.witloof.nl)

DE PROEFTEST

+	goudbruin
+	aangenaam droog
+	perfect knapperig
+	1 cm dikte
SCORE	9/10



Belgische recepten bij Witloof.