



## Belgische Frittenbudenkultur

**Ob Fritten, Friten oder Pommes Frites – in Belgien ist die knusprig frittierte Kartoffelspezialität kein Fastfood, das ein Schattendasein als Beilage führt. Im Gegenteil. Serviert in der typischen kegelförmigen Frittentüte genießt sie hierzulande sogar Kultstatus!**

Ihren exzellenten Ruf behält die einfache aber geniale Delikatesse auch über die Grenzen hinaus. Mindestens genauso berühmt ist die belgische Frittenbude, auch Frittüre genannt. Sie gilt als Keimzelle des belgischen „Nationalgerichts“. Aus all dem hat sich die unverkennbar belgische Frittenbudenkultur entwickelt. Dieser wurde nun eine besondere Ehre zuteil: Sie schaffte den Sprung in das Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der Deutschsprachigen Gemeinschaft.



## Eine Spezialität mit Geschichte

Die Frittenbudenkultur hat eine lange Tradition. Die ersten Fritten wurden auf Jahrmärkten um die Mitte des 19. Jahrhunderts hergestellt und verzehrt. Die ersten festen Frittenbuden gehen zurück auf das Jahr 1880. Zwischen 1950 und 1980 erlebten die freistehenden Frittenbuden ihren Höhepunkt. Seitdem verringert sich die Zahl dieser Art Buden ständig und immer mehr Betreiber zieht es in feste Gebäude.

Um die wertvolle Vielfalt der Frittenbudenkultur zu erhalten und zu pflegen, haben die Berufsvereinigungen „Nationale Vereinigung der Frittürebetreiber“ (Navefri) und „Unior Nationale des Frituristes“ (Unafri) im Jahr 2015 den Antrag zur Aufnahme der belgischen Frittenbudenkultur in das Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der

Deutschsprachigen Gemeinschaft eingereicht. Dem ging in den Jahren 2013 und 2014 eine Petition voraus, bei der mehr als 50.000 Unterschriften in den drei Gemeinschaften zur Unterstützung des Antrags gesammelt wurden.

## **Einmalig in der Welt**

Etwa ein Viertel der Belgier verzehrt einmal wöchentlich frisch zubereitete Fritten aus der Frittüre. Davon gibt es fast 5000 in ganz Belgien, immerhin 30 in der Deutschsprachigen Gemeinschaft. Über Kulturen und Sprachen hinweg ist mit der Zeit ein weithin geteiltes, lebendiges Erbe entstanden, welches täglich in den drei Gemeinschaften Belgiens gelebt wird: Die Frittenbudenkultur.

Dieser urtypisch belgische Brauch bringt Genuss, Know-how, Kochkunst, Tradition und Geselligkeit auf einmalige Art und Weise zusammen. Die Frittenbudenkultur wird darüber hinaus in vielen Comics, Filmen, Liedern und Büchern thematisiert.

## **Ein Ort mit Seele**

Die Frittenbude ist ein besonderer Treffpunkt, wo Rang und Namen keine Rolle spielen. Hier treffen arm auf reich, jung auf alt und Belgier auf Touristen. Ganz klar: Die Frittüre lebt, sie hat eine Seele. Die Gruppe der Kulturerben dieser Tradition ist daher sehr vielfältig und weitreichend – vom kleinen Kern der Frittenbäcker und Lieferanten über Familien, Vereine, Ausbilder, Künstler und Wissenschaftler bis zum großen Kreis der Frittenbudenbesucher.

### **Downloads**

[Anerkennung 041116 - Frittenbudenkultur.pdf \[0,91 MB\]](#)

---