

Fett!

Eine Meldung und ihre Geschichte *Wie ein Minister für belgische Pommes frites kämpft, obwohl niemand mit ihm kämpfen will*

Wenn Ben Weyts heute Abend nach Hause fährt, dann wartet dort seine Frau auf ihn, die Kinder sind aus dem Haus, und er plant ein romantisches Abendessen. Er dachte an etwas Besonderes, ein paar Pommes frites vielleicht. Man kann sich mit Ben Weyts ziemlich lange über perfekte Pommes unterhalten, die Königspommes gewissermaßen. Weyts ist Tourismusminister in der belgischen Region Flandern und damit auch eine Art Pommesminister, denn hier wurden die „Vlaamse friet“ erfunden, hier träumt man davon, dass sie eines Tages Unesco-Weltkulturerbe werden, und hier gelten sie als vollwertige Mahlzeit. Und vollwertig heißt für Weyts: handgeschnitten. Selbstgemacht. Aus frischen, rohen Kartoffeln. Und zweimal frittiert. Und da beginnt das Problem.

Denn in der großen, wunderbaren Welt des Frittierens ist es leicht, die Orientierung zu verlieren. Deshalb gibt es die Europäische Kommission und ihre Verordnung Nr. 852/2004, mit der Pflicht, Konsumenten zu schützen in Bezug auf die Sicherheit des Essens. Die Sicherheit des Essens ist in Gefahr durch Kontaminierungen, und nach Verordnung Nr. 315/93 ist Acrylamid, ein Stoff, der beim Frittieren entsteht und möglicherweise krebserregend ist, solch eine Kontaminierung, weshalb wiederum die EU nach Empfehlung 2013/647/EU eine Expertenkommission eingesetzt hat, die festgestellt hat, dass Pommes besser vor dem Frittieren blanchiert, also kurz gekocht werden. Tja.

Ben Weyts erzählt seine Geschichte in einem kleinen Büro seines Ministeriums in Brüssel, das am Platz der Märtyrer steht und den Opfern der belgischen Revolution von 1830 gewidmet ist. Das passt ganz gut. Denn so, wie er die Geschichte erzählt, ist es die Geschichte eines kleinen, stolzen Volkes, das gegen eine übermächtige Organisation kämpft. „Sie wissen, wie Kartoffeln schmecken, wenn sie gekocht werden?“, fragt er, und er schaut jetzt sehr ernst und auch ein wenig vorwurfsvoll den Besucher an, als wäre der für das Leid der Welt verantwortlich und als wären gekochte Kartoffeln ein großer Teil davon.

Ben Weyts räumt ein, dass es wichtigere Dinge als Pommes gibt. Er gibt zu, dass es leicht ist, sich auf Kosten der EU als Politiker zu profilieren, was nicht seine Schuld sei, fügt er hinzu. Er versichert, dass Gesundheit ein hohes Gut sei. Aber, sagt er, und hebt seinen Zeigefinger, zu Pommes gebe es vor allem zwei Dinge zu sagen: „Wir

essen sie viel. Wir mögen sie sehr.“ Weyts setzte sich also an seinen Schreibtisch. Er schrieb einen leidenschaftlichen Brief an Vytenis Andriukaitis, EU-Kommissar für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Andriukaitis ist in Sibirien geboren, er arbeitete als Chirurg in Litauen, bevor er nach Brüssel kam, und Weyts fürchtete vielleicht, dass Andriukaitis in Sibirien nicht vollständig mit den Feinheiten der belgischen Pommes vertraut gemacht wurde.

Er erläuterte in seinem Brief den Geschmack und den Herstellungsprozess belgischer Pommes und setzte das Wort „heerlijk“ dahinter, köstlich. Er schrieb, dass er Verständnis dafür habe, dass andere Länder andere Kulturen haben, dass anderswo Fritten gebacken, tiefgefroren und, ja, sogar blanchiert werden, aber dass sie eben in Belgien sind, belgische Pommes bevorzugen und er in dieser Sache das belgische Volk hinter sich habe. Der Kampf für die

Pommes wurde in England veröffentlicht, in Amerika, in Deutschland, und es war die alte Geschichte einer herzlosen EU, die den Menschen nur Ärger macht und ihnen nun auch noch ihre Pommes wegnehmen will.

Was nicht so bekannt wurde, war die Reaktion der EU. Sie ließ sofort verlauten, dass Pommes ihr sehr wichtig seien. Dass die belgischen Pommes nie in Gefahr waren. Dass der Vorschlag der Kommission eine Empfehlung sei, die selbstverständlich Rücksicht nehme auf das reiche kulinarische Erbe der Belgier. Wer also traditionelle belgische Pommes weiterhin zweimal frittieren und nicht kochen möchte, kann das tun. Weyts' Brief war unnötig. Die Pommes sind nicht bedroht. Den Gegner, den er beschwor, gab es nicht. Nur bekam das keiner mit.

67 Parlamentarier aus 28 Mitgliedstaaten berieten über den idealen Frittierungsprozess. Vier Wochen lang hörte sich die Europäische Kommission die öffentliche Meinung an. Es meldeten sich besorgte Bürger aus Deutschland, holländische Kaffeehausbesitzer, Nahrungsmittelkontrolleure aus der Schweiz, Hoteliers aus Mecklenburg, Bäcker aus Italien, slowenische Demonstranten, norwegische Verbraucherschützer, finnische Tiefkühlhändler, dänische Bauern und belgische Frittenverkäufer. Mitte Juli wurde die Empfehlung wie geplant verabschiedet. Es ist ein Kompromiss, der vor allem dazu dient, Menschen vor Krebs zu bewahren und gleichzeitig Belgier weiter doppelt frittierte Pommes essen zu lassen, wenn sie es als Teil ihrer nationalen Identität betrachten.

Man könnte denken, dass es die Aufgabe von Politikern sei, solche komplizierten Sachverhalte zu erklären, und dass es auch ein bisschen populistisch ist, mit Pommes Politik zu machen. Weyts sieht das anders. Er wird heute Abend nach Hause fahren, seine Pommes frittieren, einen Riesling öffnen, und er wird auch die Mayonnaise selbst machen, aber das ist wieder eine andere Geschichte. Er sieht seine Arbeit als Erfolg. Weyts sagt, es sei Aufgabe der Politik, die Herzen zu gewinnen. Jonathan Stock



Weyts in Brüssel

Ben Weyts, 46, flämischer Tourismusminister, darf seine Pommes zweimal frittieren. Die Prozedur, die angeblich den typischen Geschmack belgischer Pommes frites ausmacht, drohte laut *De Zondag* verboten zu werden: Die

Aus der „Süddeutschen Zeitung“