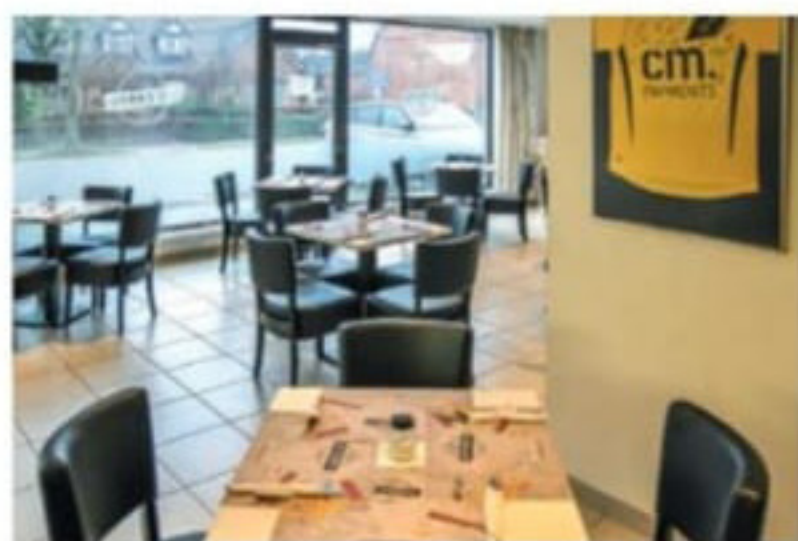


Vers, verser, meest vers

Frituur de Parel in Meerle:
'echt verse friet
schil je zelf'

De keuken in Frituur de Parel in Meerle, net over de Belgische grens, draait op volle toeren. Waar via de achterzijde eerst de kant en klaar vacuümverpakte verse friet werd geleverd, worden sinds een aantal maanden tientallen zakken 'vuile aardappels' naar binnen gesjouwd door zijn vertrouwde Belgische aardappel-leverancier. Vuil? Met het zand er nog aan! Kevin Lankhuizen vertelt ons enthousiast over de werkzaamheden die dat met zich meebrengt en legt de voordelen uit. Zijn klanten delen zijn enthousiasme over het resultaat: Friet waarbij je de zetmeel proeft, met een echte aardappelsmaak.

FOTOGRAFIE: BURO70.NL



Als ondernemer blijf je in beweging. De wens naar zelf schillen en snijden kwam voort uit zijn mijmeringen over kwaliteit en het aantrekken van extra klanten. "Het belangrijkste voordeel is natuurlijk de smaak. We krijgen goede reacties. Klanten benoemen precies zoals het bedoeld is: in de smaak herkennen we het zetmeel, de echte aardappelsmaak".

OUDERWETS SCHILLEN EN SNIJDEN

"Vroeger ontvingen we van dezelfde aardappelleverancier dezelfde aardappel, schoon gesneden en vacuümverpakt. Blij met die kwaliteit destijds? Zeker! Toch merkte ik wat smaakverlies door vochtverlies. De nieuwe werkwijze wordt positief ontvangen. We zien ook een stijgende lijn in het aantal bestellingen", steekt Kevin van wal over de opmerkelijke wijziging in zijn frituur. Hij is voor zijn leverancier de eerste klant sinds zes jaar die de stap achterstevoren maakt. Niet van zelf schillen naar vacuüm verpakt. Maar van vacuüm verpakt naar ouderwets zelf schillen en snijden.

MINDER AFVAL

De aardappels worden achter in de zaak eerst met een dunschiller machinaal geschild, waarbij de toevoer van water zorgt voor een schone aardappel. En vervolgens aardappel voor aardappel, door de handmatige snijder gehaald. "Het is zeker veel werk. Mijn



pa helpt met regelmaat", vertelt Kevin terwijl op de achtergrond het geluid klinkt van de roestvrijstalen hendel, die door zijn vader met handkracht naar beneden wordt gedrukt. Om zo de aardappel door de snijder tot friet te duwen. Bij elkaar opgeteld brengt zijn keuze een kleine werkdag in de week extra werk met zich mee. Het is niet alleen maar schillen, ook de schoonmaak van de ruimte komt daar bij. Het voordeel is dat hij minder afval heeft. Hij schilt het aantal aardappels tot friet wat hij verwacht te verkopen. Weggooien van een overvoorraad komt nog zelden voor.

HARDLOPERS

We vragen Kevin of er meer is veranderd in Meerle. Al het goede is behouden, wel is het assortiment vegetarische snacks (niet veganistisch) uitgebreid van drie naar tien verschillende mogelijkheden. De echte hardloper blijft toch de traditionele frikandel, in België vaak betiteld als curryworst. Al wordt deze kort op de hielen gezeten door de verse Belse saté, het bourgondische stoofvlees en de Bicky burger.

KNAPPERIG

Bij Frituur de Parel in België wordt gebakken in Ossewit. Bakken in vast vet levert volgens de verhalen in deze contreien de allerbeste, lekkerste en knapperigste frietjes op. De vaste klanten komen van overal. Even zitten en een frietje nemen. "Zeker leuk dat mensen de moeite nemen richting Meerle te komen". Ben jij binnenkort een van die nieuwe gezichten die graag terugkomt?

Frituur de Parel
Strijbeekseweg 1
B-2328 Hoogstraten (Meerle)
www.frituurdeparel.be
Facebook: frituurdeparel

Openingstijden
woensdag tot/met zaterdag:
16.00 – 21.00 uur
zondag: 12.00 – 21.00 uur
maandag en dinsdag gesloten