

Deutschlandfunk

## **GESICHTER EUROPAS**

Samstag, 30. Juli 2016 – 11.05 – 12.00 Uhr  
KW 30

**Moules-Frites:  
Eine kleine Kulturgeschichte  
des belgischen Nationalgerichts**

Mit Reportagen von Suzanne Krause

Am Mikrophon: Britta Fecke

Musikauswahl und Regie: Keno Mescher

(DLF 2015)

### **Urheberrechtlicher Hinweis**

*Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt und darf vom Empfänger ausschließlich zu rein privaten Zwecken genutzt werden. Die Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige Nutzung, die über den in §§ 44a bis 63a Urheberrechtsgesetz geregelten Umfang hinausgeht, ist unzulässig.*

© **Deutschlandradio** ||

- unkorrigiertes Exemplar -

Der belgische Allround-Künstler Jan Bucquoy hat einen weiten Begriff seiner Profession:

„ Eine gute Fritte zu machen, das ist für mich Kunst. Lebendige Kunst. Und das liegt mir viel näher als das Leben in Gemälden oder so zu reproduzieren. Damit lässt sich doch der Lauf der Dinge nicht verändern. Mit einer guten Pommes hingegen schon. Jedes Mal wenn ich eine Frau bei mir zu Hause bekoche und leckere Fritten serviere, dann geht die Katze in den Sack.“

Doch die Möglichkeiten eines guten Essens sind begrenzt meint dieser belgische Historiker:

„Wenn es möglich wäre, dank eines Tellers Moules-Frites das belgische Volk zu nationaler Einheit zusammenschweißen, hätten unsere Politiker davon schon längst Gebrauch gemacht.“

Gesichter Europas: Moules-Frites - Eine kleine Kulturgeschichte des belgischen Nationalgerichts. Mit Reportagen von Suzanne Krause. Am Mikrofon begrüßt sie Britta Fecke.

Drei Bevölkerungsgruppen, mehrere autonome Regionen und ein Staat: Belgien! Historiker und Politiker sprechen allerdings häufig von zwei Staaten in einer Nation, nur ein Nationalgefühl stellt sich bei den Belgiern nicht ein. Die eine ist Flämin, der andere Wallone oder er gehört zu der deutschsprachigen Minderheit. Mehrfach drohte das konstruierte Staatsgebilde entlang seiner Sprachgrenze auseinander zu brechen. Viele belgische Regierungen scheiterten

nach nur wenigen Monaten an den gegenläufigen Interessen der Flamen und Wallonen. Denn die Flamen sind es lange Leid mit ihren Steuergeldern das Sozialsystem der ehemals wohlhabenden Wallonie zu finanzieren. Angesichts des sozialen Gefälles, der Mentalitätsunterschiede und Sprachgrenze, drängt sich die Frage auf, was die Belgier zusammenhält außer ihrer Vorliebe für aromatisierte Biersorten und feine Pralinen? Die Antwort liegt ebenfalls auf der Zunge: Moules-Frites!

Jedes noch so kleines Dorf – egal ob im wallonischen oder flämischen Teil des Königreiches - hat seine eigene Friterie oder sein Fritkot. Rund 5.000 Frittenbuden versorgen die Belgier mit ihrem Grundnahrungsmittel. Um im flämischen Norden ein Fritkot zu eröffnen, braucht es lediglich eine buchhalterische Ausbildung. Die wallonische Regierung verlangt seit April 2009 zudem die Einhaltung strikter Hygiene-Vorschriften. Und bietet seit einigen Jahren auch eine Ausbildung zum Frittenverkäufer an. In zwei Berufsbildungszentren des Landes wird der Nachwuchs geschult, wie hier in Tournai, im Osten Belgien. Von den 20 Kandidaten zu Beginn des Lehrgangs haben nur 4 bis zur heutigen praktische Abschlussprüfung durchgehalten:

## **REPORTAGE 1**

Im Hinterhof des Weiterbildungszentrums parkt ein betagter dunkelblauer Lieferwagen – auf beiden Flanken prangt ein rot-orangeses Gemälde, ein Troll-Gesicht. Ein Farblecks in der sonst eher grauen Umgebung. Die rollende Frittenbude ist innen mit Edelstahl verkleidet, der Arbeitsplatz, ausgestattet mit Mikrowelle, zwei Mini-Kühlschränken und einem Gar-Gerät für Hamburger, ist eng.

Melanie Merchez steht breitbeinig vor den beiden runden Frittier-Kesseln, in denen das Fett schon siedet. Mit einer Schöpfkelle kippt die zierliche Dunkelhaarige blassgelbe Kartoffelstäbchen von der belgischen Liebessorte Bintje in die blubbernden Kessel. Fischt

bald die nun vorgegarten Fritten wieder heraus, klopft energisch das Öl von der Kelle und deponiert die dampfenden Pommes in einer Edelstahl-Lade. Melanies Bewegungen wirken routiniert, mit dem Handrücken wischt sie beiläufig ein paar Schweißperlen von der Stirn.

„Eine belgische Fritte muss bei 140 Grad vorgegart werden. Sie wird getrocknet und dann nochmal gekocht, bei 170, 180 Grad. Das macht sie außen knusprig und innen weich. Es gibt sie in mehreren Kalibern, je nach Länge und Schnitt - stimmts?“

Ratsuchend blickt sie zu ihrer Nachbarin, einer schlanken Mittfünfzigerin. Arielle Marchand nickt. Und zählt diese unterschiedlichen Kaliber auf. In ihrem Leben hat Arielle schon unzählige Jobs gemacht, vor allem im Pflegebereich. Nun sattelt sie um – ihr neuer Lebensgefährte betreibt seit 35 Jahren eine Friterie in Uccle, einer bourgeoisen Hochburg im Südosten von Brüssel. Bald wird sie dort die Fritten aus dem Fett fischen, sagt Arielle Marchand, ihre Augen strahlen.

„Das Zugpferd seiner Imbissbude sind die Fritten: die macht er aus Kartoffeln eines Bauern aus der Gegend. Ganz frische Ware, die wir selbst schälen und schneiden. Also, wenn Sie gute Fritten essen wollen, dann müssen Sie nach Uccle, zur Friterie Bourdon! Mein Freund ist mit Leib und Seele bei der Arbeit, das ist doch sehr beflügelnd.“

Mit einem Ohr hat Melanie Merchez gelauscht, während sie wie im Akkord Fritten in die dampfenden Kessel kippt, herausfischt, abschüttelt. Ja, gibt die 22-Jährige zu, der Job sei harte körperliche Arbeit. Stress. Aber das schreckt sie nicht. Vor zwei Jahren hat Melanie die Schule abgeschlossen, dann stand sie erst einmal auf der Straße. Entschloss sich zu einem Praktikum in einer Friterie und war davon so angetan, dass sie sich beim Frituriste-Lehrgang einschrieb. Hier lernte sie alles über die unterschiedlichen Kartoffelsorten, Frittier-Fette, Hygienevorschriften und Betriebsführung. Melanie legt kurz die Sieb-Kelle weg.

„Ich hoffe, dass mir die Ausbildung zu einem Job verhilft. Zu einer Arbeit, die mit Belgien zu tun hat. Ich habe Lust, mein Land zu repräsentieren – vielleicht eröffne ich mal eine Friterie in Frankreich. Um den Franzosen beizubringen, wie man gute Pommes macht.“

Die Vorbereitungen sind abgeschlossen, Melanie hat sich draußen eine Zigarette angezündet, während ihre Mitschüler sich dezent zurückziehen. Die ersten 'Kunden', Kochlehrlinge aus der hiesigen Schule, versammeln sich vor der rollenden Frittenbude. Melanie Merchez drückt ihre Kippe aus und klettert in den Lieferwagen.

Während sie sehr konzentriert in der Küche hantiert, hat Joel Meurice einen hohen Hocker draußen neben der Theke aufgestellt. Eine Art Thron, von dem aus er mit Argusaugen Melanies Arbeit überwacht. Meurice ist Mitglied der Prüfungs-Jury – ein Kerl wie ein Bär, mit einem solchen Bauchumfang, dass die gelbe Küchenschürze davor leicht waagrecht absteht.

„Bei der Prüfung wird benotet, ob die Kandidaten die Arbeitsabläufe und die Garzeiten im Griff haben. Ich verlange, dass sie untadelige Produkte abliefern – schließlich repräsentieren sie Belgien! Also, die Portion muss groß genug sein, die Fritten schön gebräunt und trocken, nicht fettig. Ich weiß, wovon ich spreche – meine Eltern haben seit 1982 einen Fritten-Stand am Marktplatz von Tournai. Ich bin sozusagen in der Friterie geboren worden und helfe seit meinem achten Lebensjahr mit. Wir sind sechs Kinder in der Familie – drei davon arbeiten am Fritten-Stand. Der hat 120 Sitzplätze und läuft sehr gut.“

Soll heißen: der läuft wieder sehr gut. Denn vor einigen Jahren machte sich auch in Belgien die Wirtschaftskrise spürbar und alleine in Tournai einem knappen Dutzend Friteries den Garaus. Mancher Belgier kaufte statt einer Tüte Fritten für 1,50 Euro am Stand lieber für 1,10 Euro ein Kilo Tiefkühl-Pommes im Supermarkt. Doch, Geld hin, Geld her: mittlerweile wird die Sehnsucht nach dem traditionellen wöchentlichen Gang zur Friterie wieder gestillt, die Kunden kommen nach und nach zurück. Joel Meurice streicht sich kurz mit der Hand über den Bürstenkopf.

„Ich bin optimistisch. An unserem Stand tauchen immer mehr Touristen auf, die nur wegen der Pommes nach Tournai kommen.“

Joel Meurice beugt sich mit dem Oberkörper weit über die Theken-Ausgabe ins Innere: stumm beobachtet er, wie Melanie sorgfältig eine Schale Fritten in einen Papierbogen einwickelt. Packt sie zu fest, weichen die knusprigen Fritten im Inneren auf, packt sie nicht

fest genug, kühlt die Ware aus. Meurice nickt befriedigt: das Mädchen macht es richtig. Der letzte Kunde ist bedient, Melanie Merchez atmet sichtlich auf.

„Ich glaube, alles in allem ist es gut gelaufen. Auch wenn ich vergessen hatte, das Gar-Gerät rechtzeitig anzustellen, deshalb musste die Kundin mit dem Hamburger lange warten. Jetzt muss ich aber aufräumen.“

Melanie greift sich einen Lappen – gleich ist der nächste Prüfling an der Reihe, bis dahin muss die Frittenbude wieder blitzblank sauber sein.

Stéphane Spoiden lehrt französische Geschichte und Kultur an der Universität von Michigan, am Lehrstuhl für 'International Studies and Global Cultures'. Für ein englischsprachiges Aufklärungswerk über die französische Küche hat er auch eine Abhandlung über belgische Spezialitäten beigesteuert. Mit dem Titel: - 'Die Moules-Frites-Enthüllungen: dies ist -nicht- Belgien'.

"Welches Gericht ist klassisch belgisch? Wenn Sie dies irgendeinen Belgier fragen, wird er oder sie ohne zu zögern antworten: Steak mit Fritten. Leider aber kommt da der gastronomische Einfluss Frankreichs ins Spiel. Das bringt uns also nicht voran, selbst im winzigen Belgien nicht. Denn genau dieses Speise bezeichnen auch die Franzosen als ihr Nationalgericht. Dass in Belgien dazu häufig ein grüner Salat serviert wird, ändert kaum etwas an der Sachlage. Roland Barthes würzte Steak-Frites, eigentlich ein ziemlich banales Gericht, mythisch an. Daraufhin musste Belgien sich damit zufrieden geben, die Krümel aufzusammeln, die eine gewisse kulinarische Internationale, obskur und informell, aber dennoch machtvoll, hinterließ. So erhob sozusagen eine kosmopolitische Vox populi Miesmuscheln mit Pommes zum belgischen Nationalgericht.

(...)

Keine der beiden großen linguistischen Gruppen hat jemals den schlechten Geschmack besessen – dies wäre im Ernährungsbereich eh ziemlich unpassend -, ein Gericht wie Moules-Frites als eigenen kulturellen Besitz auszugeben. Das Essen, eine Art Synonym für

Gemütlichkeit, ist de facto das, was die Belgier am besten miteinander teilen. Jede Speise, deren regionale Abstammung wohl bekannt ist, wird überall auf dieselbe Art und Weise zubereitet, im Norden des Landes ebenso wie im Süden.

In einem Geschichtsbuch steht, dass das Rinds-Ragout Carbonnade flamande sogar eine, wenn auch bizarre, Rolle spielte beim Aufbau eines geeinten Belgiens: Es wurde in Brüssel von Balkons auf die niederländischen Truppen gekippt, während der Aufstände, die 1830 zur Unabhängigkeit Belgiens führten. Diese Anmerkungen mögen befremdend, sogar absurd wirken. Wir müssen sie jedoch in den Kontext der exzessiven Regionalisierung eines Landes stellen, in dem sogar das Sozialversicherungssystem von der sprachlich basierten Spaltung bedroht ist.“

Belgien ist wohl das einzige Land, indem Fritten als Hauptmahlzeit serviert werden. Auch deshalb hat man die belgische Frittenkultur in seltener nationaler Eintracht bei der UNESCO als Kulturgut angemeldet. Die dazugehörigen Miesmuscheln ebenfalls zum nationalen Gericht zu erklären, gestaltet sich komplizierter, denn die Schalentiere kommen im Gegensatz zu den Kartoffeln nicht aus der heimischen Zucht. Oder nur sehr selten.

In der Regel liegen holländische Muscheln in den belgischen Gartöpfen. Doch ein Reeder versucht dem großen europäischen Marktführer aus der Nachbarschaft Konkurrenz zu machen: Willy Versluys produziert vor der Küste Flanderns Miesmuscheln. Ein patriotisches Unterfangen, das passend zum belgischen Staat schon mehrfach dem Untergang geweiht war. Doch der Reeder hält durch, wohl auch, weil er neben der Muschelzucht noch eine kleine Flotte hat. Den Fang vertreibt Versluys in seinem Heimathafen Ostende:

## REPORTAGE 2

Freitagmorgens um halb sieben strömert Willy Versluys am alten Fischhafen durch die Lagerhalle. Ein sehr langer, breiter Flachbau, von Neonlampen erhellt, durchgekachelte, der Boden ist nass und rutschig. Nur einige Arbeiter sind unterwegs, die weiße Styropor-Kisten mit fangfrischer, sortierter Ware in langen Reihen stapeln.

Versluys steuert seinen Lagerstand an. Anfang sechzig ist der breitschultrige Mann, mit seinem schmalen Oberlippenbart und dem Eckchen Kinnbart erinnert er ein bisschen an einen Hollywood-Piraten. Neugierig inspiziert er die offenen Styropor-Kisten, bis an den Rand gefüllt mit Fang von der englischen Südküste:

„So, wir haben hier die Seezunge. Am meisten sehen Sie da auch die Seeteufel. Das ist die Kabeljau, haben wir da. Dann haben wir noch Turbot, Tarbut und Griet – Tarbut ist sehr guter Fisch, sehr teuer auch, teurer als Seezunge.“

35 Jahre lebt Willy Versluys nun schon vom Fischhandel, mit einem Partner hat er eine kleine Flotte aufgebaut, mit selbstentworfenen Kuttern. Denn eigentlich ist er Ingenieur – Bau-Ingenieur. Doch das Bau-Geschäft, das er früher mit seinem Bruder betrieb, ging in der Immobilienkrise baden. Versluys sattelte um, absolvierte im Abendkurs eine Fischereischule und kämpfte sich als Landratte und Quereinsteiger mühsam in der konservativen Fischer-Zunft hoch. Sein Blick schweift über die Kisten.

„Die Fischerei in Belgien geht langsam ab, kleiner und kleiner, und ich habe ein bisschen Angst, dass in zehn Jahren die flämische, belgische Fischerei wird zu Ende sein. Ich hoffe, dass die jungen Unternehmen noch etwas sehen in die Fischerei. Aber es ist ganz schwer, because – wegen die zu viele Reglementierungen. Wir werden sehen.“

Versluys Laden liegt gleich neben der Lagerhalle. Begrüßt wird der Kunde von einer überlebensgroßen elegant geschwungenen Muschel, der *Mytilus Edilus*. Der gemeinen Miesmuschel. Doch das Exemplar auf dem Poster präsentiert sich schwarz-gelb-rot angemalt – die Farben der belgischen Nationalflagge. Belgica hat Versluys seine Muscheln getauft. Sie

wachsen an langen Leinen auf hoher See, fünf Kilometer vor der belgischen Küste. Mit dem Daumen reibt sich der Unternehmer den rechten Nasenflügel.

„Unsere Muscheln sind ein bisschen anders dann die holländischen Muscheln, weil: die sind immer am Meer, die brauchen nichts zu tun, nur zu essen. Die haben keinen Sand, die haben weniger Predatoren – das sind die Feinde und damit können die Muscheln schneller wachsen. Und die Schale ist leichter. Und damit haben wir auch mehr Muschelfleisch und die Prozenten sind höher als die holländischen Mosselen, 13 bis 14 Prozent.“

Eigentlich würde Versluys nun gern ein Foto der Muschelbänke zeigen. Er stürmt ins geräumige Büro nebenan. Auf einer ellenlangen Arbeitsplatte stehen mehrere Computer, dazwischen stapeln sich Broschüren, Geschäftsunterlagen, Miniatur-Kutter. Eine Glasfront gibt den Blick frei auf die Abfertigungshalle mit der mannshohen Krabbenpuhl-Maschine. An der hat Versluys 25 Jahre lang getüftelt. Doch jetzt hat er nur das Muschelbank-Foto im Kopf: ein Griff - und die Suche beginnt. Der Reeder zieht Ordner um Ordner aus dem Regal, kramt vergeblich im Ablagekorb. Daneben steht eine blickdichte Flasche mit dem dreifarbigem Belgica-Muscheln-Etikett. Genever, eine Art Gin, sagt er und greift grinsend zu einer Flasche:

„Sie können mal versuchen, wenn Sie wollen. Nein ? *Lachen* Das haben wir, wenn ziemlich kalt und wenn die Leute hier, die uns besuchen kommen, die trinken dann ein klein bisschen zum Aufzuwärmen.“

Er selbst hat früher ab und zu einen Genever gehoben, wenn bei seinem Muschelprojekt die Gegenschläge mal wieder allzu heftig waren. Um die behördlichen Genehmigungen für seine Belgica-Zucht kämpfte der Unternehmer lange Jahre. Schiffe und Stürme zerstörten die ersten Leinen-Anlagen. Und 2012, ein Jahr nach der Markteinführung, behauptete die Hygiene-Kontrollbehörde, die gelieferte Muschelprobe sei verseucht. Da musste Versluys die Käufer öffentlich warnen. Als dann heraus kam, dass das Labor die Probe vor der Untersuchung zu lange hatte herumliegen lassen und die Muscheln ursprünglich einwandfrei gewesen sind, da war der gute Ruf schon ramponiert. Es dauerte, bis die Belgica wieder gefragt war.

„Wir haben ungefähr pro Jahr 150 Tonnen Muscheln, nicht mehr.“

Ein Klacks angesichts der 30.000 Tonnen, die die Belgier pro Jahr verschlingen. Willy Versluys zuckt mit den Schultern.

„Wir haben immer zu wenig. Weil wir haben nicht mehr Platz vor unserer Küste. Da gibt's zu viele andere Dinge zu tun, Belgien hat nur 67 Kilometer Küste, und alles muss da geschehen, für Muschelwachsen ist da nicht so viel Platz. Das wird immer ein kleines Geschäft bleiben.“

Versluys ist die paar Hundert Meter von seinem Laden zur Mole gefahren. Dort an der Schleuse warten Küstenkutter auf den Einlass, balgen sich Möwen um Fischreste. Auf der anderen Seite des Hafens stehen Lastenkräne: Bau-Trupps haben die alten Fischerläden schon fast gänzlich abgerissen und ziehen schicke Wohntürme hoch. Still schaut der Reeder ins Wasser. In der Freizeit beschäftigt er sich gerne mit der bewegten Geschichte seiner Heimat – Flandern, sagt er und schmunzelt.

„Wir sind ein Land, das eigentlich eine Föderation sollte sein. Aber nicht gegeneinander, miteinander. Aber wir sind so verschieden in Belgien, dass wir ja.. - und die Politiker, die machen das ein bisschen mehr aufbauschen.. dann es in Wirklichkeit ist. Wir lieben unsere Mit-Belgier, wir haben da keine Probleme mit.“

Und seine Belgica essen alle gerne – Flamen wie Wallonen.

Was fish and chips für die Briten sind Moules-Frites für die Belgier. Umfragen ergaben, dass die meisten Wahlberechtigten Bürger ohne den gesetzlichen Zwang nicht zur Urne, sondern zur Friterie gehen würden! Ein Viertel der belgischen Bevölkerung besucht mindestens einmal in der Woche die Frittenbude ums Eck. Doch aus der verzehrten Menge an Muscheln und frittierten Kartoffelstäbchen ein Nationalgericht mit Erfinderstatus zu konstruieren, ist gar nicht so einfach, denn auch in Frankreich stehen Moules-

Frites auf der sommerlichen Menükarte, besonders häufig in der Normandie oder Bretagne.

Die Frage: wer zuerst auf die Idee kam Muscheln mit Pommes statt mit Brot zu reichen, wird deshalb nicht nur im nachbarschaftlichen Wettstreit diskutiert, sondern auch wissenschaftlich.

Pierre Leclercq ist Experte für Ernährungsgeschichte – seit einem Jahrzehnt forscht der Historiker deshalb an der Universität von Lüttich/Liège Und hält auch immer wieder im wallonischen Landesteil Vorlesungen über sein im wahrsten Sinne des Wortes Leib- und Magenthema. Wie heute in Ath, einer pittoresken Kleinstadt im belgischen Osten.

### **REPORTAGE 3**

Im Konferenzsaal, einem schmalen hellen Raum im zweiten Stock des Gallo-romanischen Museums von Ath, trudeln um kurz vor Drei die letzten Zuhörer ein und nehmen Platz an dem langen Tisch in der Saalmitte. Man kennt sich, begrüßt sich mit Küsschen – kaum einer, der nicht im Seniorenalter ist.

Pierre Leclercq hingegen vorne im Saal dürfte Mitte vierzig sein. Ein auf den ersten Blick schmaler Mann mit Wuschelmähne, Vollbart, weißem Oberhemd, der oberste Knopf offen, das Hemd fällt über die Jeans. Und spannt ein ganz klein bisschen in der Leibes-Mitte. Zur Begrüßung öffnet der Historiker weit die Arme:

„Heute wollen wir die Chronologie zur Entwicklungsgeschichte der Ernährung fortführen. Wir haben bei der Steinzeit angefangen und landen heute im 19. und 20. Jahrhundert.“

Zwei Stunden lang, Gesten- und Anekdotenreich, referiert Leclercq. Erzählt, dass die Mode der heute so typischen Regionalgerichte gerade mal zu Beginn des 20. Jahrhunderts aufkam – als überzeugte Nationalisten anfangen, kulinarische regionale Heimatschätze, Volkes Küche, zu propagieren.

Mit dem Verkosten eines ziemlich opulenten Süppchens aus der Belle Epoque, das Leclercq nach historischem Rezept auf einem Campingkocher im Saal zubereitet hat, klingt der heutige Kurs aus. Der Forscher leckt sich genießerisch die Lippen ab, bevor er das Thema der nächsten Sitzung verkündet: die geheimnisumwitterte Entstehungsgeschichte der Pommes Frites. Gleich muckt eine ZuhörerIn auf:

„Warum heißen die Pommes im angelsächsischen Sprachraum eigentlich französische Fritten? Die stammen doch aus Belgien!“

„Wussten Sie, dass die Belgier selbst bis weit in die Mitte des 20. Jahrhunderts hinein davon überzeugt waren, die Pommes seien eine französische Erfindung? Der Mythos, dass die Wiege der Fritte in Belgien stand, ist erst in den 1980-er Jahren aufgekommen. „

Nachdenklich verlässt mancher Besucher den Saal, während Leclercq seine Siebensachen packt. Mit Mühe verstauen er und ein Freund seine historischen bleischweren Kochbücher in einer Tüte. Im Aufzug denkt der Historiker mal wieder laut darüber nach, warum es Franzosen und Belgier so wichtig erscheint, den Pommes ein Geburtsland zuzuschreiben. Monate hat er geforscht, in Archiven historische Aufzeichnungen studiert, alte Zeitungen durchgeblättert. Nun meint Leclercq: es war ein Bayer, der in Paris das Kochen lernte und dann als einer der ersten belgische Fritten auf dem Jahrmarkt-Stand von Lüttich feilbot, anno 1838. Monsieur Fritz, wie er sich nannte, galt als Pommes-König - er starb jung, aber reich.

Nach dem zweistündigen Vortrag kratzt Pierre Leclercq die Kehle, beschwingt steuert er mit dem Freund die Marktkneipe an. Mit einem Seufzer lässt er sich auf den Stuhl am Ecktisch plumpsen, während sein Begleiter am Tresen zwei Bier bestellt. Leclercqs Gedanken schweifen zu einer weiteren belgischen Spezialität: dem Nationalgericht Moules-Frites.

„Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden Miesmuscheln und Pommes erstmals in denselben Gaststätten in Nordfrankreich angeboten. Da hat Belgien keineswegs das Monopol und war auch nicht das erste Land mit einer solchen Speise. Und dennoch: ich habe herausgefunden, dass Miesmuscheln ab 1870 überall auf belgischen Jahrmärkten als volkstümliches Gericht feilgeboten wurden. In den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts fand man die Speise dann in

der Rue des Bouchers, der Fressgasse in Brüssel. Dort, wo Touristen die typischen belgischen Spezialitäten serviert werden.“

Die Bedienung bringt das Bier. Nach einem tiefen Schluck stellt Leclercq das Glas auf den Tisch und legt beide Hände darum. Das Studium der raren Quellen, gibt der Historiker offen zu, habe ihm nicht erklären können, warum Miesmuscheln und Pommes in Belgien so überaus beliebt wurden.

Leclercq kratzt sich kurz am Kopf – dennoch sei das belgische Nationalgericht kaum identitätsstiftend.

„Wenn es möglich wäre, dank eines Tellers Moules-Frites das belgische Volk zu nationaler Einheit zusammenzuschweißen, hätten unsere Politiker davon schon längst Gebrauch gemacht.“

Leclercq greift erneut zum Bierglas – eine kurze Stärkung vor dem Heimweg, quer durch Belgien.

Stéphane Spoiden, Dozent an der Universität von Michigan, hat sich im Rahmen seiner Studien auch mit der Geschichte der belgischen Küche auseinander gesetzt:

„Muscheln mit Fritten stellen eine hybride und degenerierte Spezialität dar, die das belgische Paradox per se kultiviert. Das Gericht ist eine Speise, der es an Einheit fehlt. Nehmen Sie sich die Zeit, einen Topf Muscheln, der Ihnen serviert wird, genau zu betrachten: da präsentieren sich alle Muscheln in einer schrecklichen Unordnung, die Schalen weit offen, eine auf der anderen, als hätte man sie einfach so in den Topf geworfen – was auch häufig der Fall ist. Hier und da findet sich ein bisschen Gemüse. In Anlehnung an Ponge, der seine ganz eigene Art hatte, eine Auster zu betrachten, lässt sich sagen: Muscheln mit Pommes bilden eine ganze Welt. Aber nicht irgendeine. Sondern die Welt, in

der das belgische Chaos aus einem einfachen Gericht aufsteigt. Bei einem Interview wurde der bekannte Filmmacher Jaco Van Dormael gefragt, was er von Belgien halte. Der Künstler antwortete: Miesmuscheln mit Pommes seien, genau wie ihr Herkunftsland, das Ergebnis einer wilden Bastellei, eine Art konstruktives Kuddelmuddel. Kurzum: eine positive und Ressourcen-reiche Unordnung.“

Belgien hat eine Sollbruchstelle zwischen dem Norden und Süden, Flandern und der Wallonie, reich und arm. Das Land trennt deutlich sichtbar mehr als nur die Sprachgrenze: Die relativ autonomen Regionen haben eigene Parteien, Regierungen, Schulen, Zeitungen, sogar Fernsehsendungen. Es gibt allein fünf Regionalparlamente auf einer Fläche, die nur halb so groß ist wie Bayern.

Was also hält das Königreich zwischen Ardennen und Nordsee zusammen, wenn es weder die Mentalität noch eine gemeinsame Geschichte ist? Der König und die Kunst!

Im Film, Tanz oder der Musik zählt Qualität nicht Herkunft. Es sind belgische Filme, die internationale Erfolge feiern, nicht flämische! Es ist der belgische und nicht der wallonische Regisseur, der bei den Salzburger Festspielen gefeiert wird.

Einer, der flämisch-wallonischen Spannungen in kreative Energie umwandelt ist Jan Bucquoy. Ein belgischer Allround-Künstler: Regisseur, Schauspieler, Autor, und landesweit bekannt für seine schrägen Performances. Außerdem betreibt Jan Bucquoy eine Anarcho-Kneipe in Brüssel. Was dort auf den Teller kommt landet schon mal als Kunst an der Wand:

## REPORTAGE 4

Im Bio-Supermarkt von Marolles, im historischen Zentrum von Brüssel, herrscht mittags Hochbetrieb. Kisten voller Zucchini, Tomaten, Spargel, Erdbeeren stapeln sich vom Boden hüfthoch, die Auswahl ist groß, die Kundschaft bunt gemischt. Und mittendrin wieselst Jan Bucquoy herum. Bucquoy wirkt wie ein in die Jahre gekommener Tim, der junge Reporter der belgischen Comics-Serie Tim und Struppi: mitten auf Jans sonst kahlem Schädeldach, weit oberhalb eines grauen Haarkranzes, sprießt hoch auf ein Büschel weißer Haare, wie Tims Tolle. Doch statt Flaum auf der Wange trägt der Endsechziger einen akkurat gestutzten Kapitänsbart und keine Knickerbocker, sondern einen schicken dunkelblauen Anzug. Wie gewohnt hat sich Bucquoy einen leeren Pappkarton hinter der Kasse geschnappt und füllt ihn mit Kartoffeln. Rotschalige Erdäpfel, von der Sorte Rosa Luce, sorgfältig wählt er handgroße Exemplare, für das richtige Fritten-Format.

„Die Kartoffel ist lebendig, man muss sie genau anschauen, um ihr Wesen wirklich zu erfassen.“

Da spricht der Künstler.

„Eine gute Fritte zu machen, das ist für mich Kunst. Lebendige Kunst. Und das liegt mir viel näher als das Leben in Gemälden oder so zu reproduzieren. Damit lässt sich doch der Lauf der Dinge nicht verändern. Mit einer guten Pommes hingegen schon. Jedes Mal wenn ich eine Frau bei mir zu Hause bekoche und leckere Fritten serviere, mit einem Bio-Salat und einem Highland-Rinderfilet, dann geht die Katze in den Sack. Zum Anbaggern ist das eine unschlagbare Methode.“

Einer bestimmten Kartoffelsorte ist Jan Bucquoy nicht treu. Sein Blick deutet an: bei Frauen hält er es wohl ähnlich. Er räuspert sich kurz und wird - fast - ernst.

„Jede Kartoffel eignet sich für die Kunst, da gibt es keinerlei Hierarchie. *Lachen.*

Ich mag einfache Dinge. Der Belgier ist ein unkomplizierter Mensch. Und direkt. Wenn Sie einem Franzosen die Kartoffelfrage stellen, wird er sich dazu gleich eine umfassende Theorie

ausdenken. Wir hingegen schauen für unsere Fritten nur auf die Qualität der Kartoffel: festkochend soll sie sein, ein bisschen sandig und nicht zu frisch. Frühkartoffeln, die isst man besser als Pellkartoffel. Bei Fritten handelt es sich eher um Resteverwertung. Da nimmt man ältere Kartoffeln, die sind billiger und ergeben eine gute Mahlzeit. Ein Gericht wie bei den Reichen. Wie heißt es doch so schön – die Armen träumen, während die Reichen schlafen.“

Auch bei seinen Vernissagen serviert der Künstler immer selbstgemachte Pommes. Überhaupt spielt die Fritte in seinem Werk die Hauptrolle. Neben Frittier-Öl. Eine weitere Requisite will Bucquoy nun auf dem Flohmarkt auftreiben.

Mit weit ausholenden Schritten ist er zur benachbarten Place Jeu de Balle geeilt. Auf dem großräumigen Platz haben fliegende Händler ihre Ware gleich auf dem Kopfsteinpflaster ausgekippt, Hausrat, Autoteile, Nippes aus der Mülltonne – ein ziemliches Chaos. Vor dreihundert Jahren schon verkauften Diebe hier allmorgendlich Hehlerware, heute fehlt der Trödelmarkt in keinem Tourismus-Führer.

Jan Bucquoy wühlt in einem Haufen Lumpen am Boden – auf der Suche nach Küchen-Handtüchern. Der Grundlage seiner Kunst. Jedes Mal, wenn er Fritten zubereitet, trocknet er die Kartoffelstäbchen in den Tüchern. Schreibt danach schwungvoll 'Huile sur Toile- Öl auf Stoff' auf jedes Tuch, signiert und rahmt es unter Glas. Neulich, bei einer Ausstellung in Paris, hätte er ein Werk aus der Reihe fast verkauft, sagt er und wedelt mit einem Fundstück, einem karierten Küchentuch.

„Kein Volk auf dieser Welt wird dies als Kunst ansehen. Dazu ist der Druck des etablierten Kunstbetriebs einfach zu mächtig. Die Belgier hingegen haben, mit Hilfe einiger ausländischer Dadaisten, eine Art von Surrealismus und Post-Surrealismus entwickelt. Ich habe das die 'Geisteshaltungs-Kunst' getauft. Da geht es um eine gewisse Haltung gegenüber dem Leben und der Kunst. Die Botschaft lautet: Behalten Sie das Wesentliche im Blick! Und das ist nicht unbedingt ein Gemälde an der Wand. Denn dabei handelt es sich letztendlich um nichts anderes als um eine teure Tapete.“

Bucquoy's heutige Beute hingegen kostet einen Appel und ein Ei – ein Euro für drei ungebrauchte Küchentücher. Aus echtem Leinen. Das hält eine Ewigkeit. Und soll so den

Namen des belgischen Künstlers in die Zukunft, ach, in die Ewigkeit tragen. Während rundum die Händler ihre Ware zusammenpacken, knüllt Bucquoy prüfend ein Tuch in der Hand zusammen, sein Blick wird nachdenklich.

„Ich arbeite ja auch für die Identität Belgiens. Denn meiner Heimat fehlt es an einem eigenständigen Identitätsgefühl. Das Land liegt eingeklemmt zwischen mehreren anderen und die Staatsgründung war ein künstlicher Akt. In gewissem Sinne sind wir Belgier alle Wechselbälger. Also muss man tagtäglich am Aufbau einer belgischen Identität arbeiten.“

Ein Ziel, dem sich Bucquoy mit Herz und Seele verschrieben hat. Mit einer Hand bürstet er seine weiße Haartolle gegen den Strich.

„Früher war die belgische Kunst außerhalb des Landes völlig unbekannt. Heute ist das völlig anders. Selbst in Paris, wenn ich da erzähle, dass ich ein belgischer Filmmacher bin, hören nun alle gleich hin. Sie sagen sich: der macht sicher schräge Filme, typisch belgisch. Dass sich in den vergangenen zwanzig Jahren betreffs des belgischen Images viel verändert hat, dazu habe auch ich beigetragen. Insofern könnte ich sagen: ich bin Belgien!“

Spricht's. Und trollt sich, zur nächsten Frittenbude.

Früher war Moules-Frites ein günstiges Gericht, eine proteinreiche Mahlzeit auch für Arbeiter, heute gilt es als Delikatesse und ein Topf Muscheln kostet mindestens 20 Euro! Mit dem Preis stiegen auch die Zubereitungsmöglichkeiten: Miesmuscheln in Weißweinsauce, im Gemüsesud, mariniert oder mit Sahne oder an einer Roquefortsauce....welche Variation man auch immer bevorzugt, frisch sollten die Molusken in jedem Fall sein.

Wie bei Chez Léon, das Restaurant ist eine unumgängliche Anlaufstelle für alle Moules-Frites Liebhaber. Die Friture Bruxelloise wie sich das Lokal auch stolz

nennt, erstreckt sich über eine gesamte historische Häuser-Zeile, sie liegt direkt hinter dem Grand-Place in Brüssel, in der Fressgasse Rue des Bouchers.

1893 eröffnete Léon Vanlancker seine Gaststätte, mittlerweile steht die sechste Generation an den Garkesseln –

## REPORTAGE 5

Zwei Stunden bevor bei Chez Léon die Türen öffnen, ist das Küchenpersonal schon in vollem Einsatz. Links neben dem Restaurant-Eingang, in dem großen, rundum gekachelten Arbeitsbereich, werden die tiefen runden Frittier-Kessel angeheizt. Daneben platziert ein Mann routiniert Muschelfleisch auf speziellen Edelstahltellern, ein anderer schnippelt Gemüse, ein dritter filetiert Fisch. In der Luft hängt ein feiner Duft von Meeresfrüchten. Paul Vanlancker wirft einen prüfenden Blick auf die halbhohle Mauer, die den Gang von den Arbeitsplätzen abteilt und auf der sich zahllose Zettelchen türmen.

„Das sind all die Reservierungen, die für heute eingegangen sind. Für Gruppen. Das reicht von zehn bis 250 Personen auf einen Schlag.“

Der kleine schmale Mann saust in den nächsten Raum – hier werden Desserts vorbereitet. Unterwegs begrüßt der Chef jeden Angestellten mit Wangenkuss, mit einem Klaps auf die Schulter – Personal und Stammkunden rufen den agilen 73-Jährigen respektvoll Monsieur Paul. Monsieur Paul zeigt im Hinterraum auf eine Art riesiges Hamsterrad mit dicken Stahlspeichen. Die Muschelwaschmaschine, eine Erfindung seines Großvaters, sagt Vanlancker stolz.

„Früher wurden die Muscheln in Jutesäcken geliefert, je 50 Kilo, die wurden vor der Tür abgeladen. Eines Tages sagte mein Vater zu mir: Trag mal die Muscheln rein. Ich erwiderte: weißt du, wie schwer die sind? Mein Vater gab zurück: ich habe dich nicht nach dem Gewicht gefragt, ich habe dich angewiesen, sie rein zu holen. Das waren immerhin 50 Kilo auf einen

Schlag! Später dann enthielt jeder Sack nur noch 25 Kilo, heute kommen die Muscheln in 10-Kilo-Kisten.“

Ein Angestellter hat Muscheln in die Waschanlage gekippt und den Wasserhahn geöffnet. Beim Drehen des Rades reiben die Muscheln aneinander und putzen sich gegenseitig. Dabei werden sie heute schon gesäubert geliefert. Und sind auch keine reine Saisonware mehr. Früher bezog Chez Léon seine Muscheln nur aus Holland – wo zwischen Ende April und Mitte Juli nicht geerntet wird. Heute jedoch ordert das Haus in dieser Zeit bei Händlern rund um den Globus – um die Spezialität seines Hauses tagtäglich servieren zu können. Mit leicht versunkenem Blick schaut Monsieur Paul auf die Waschanlage.

„Sobald wir früher diesen Lärm hörten, bedeutete dies: die Muschelsaison ging wieder los – unser Umsatz schnellte erneut in die Höhe. „

Wenn, wie Samstags, der Laden richtig brummt, werden locker 800 Kilo Muscheln umgesetzt. Nur auf den Schalen bleibt Monsieur Paul sitzen: bis heute hat er keine Methode gefunden, sie zu recyceln, gesteht er bekümmert ein.

Geschickt tänzelt Paul Vanlancker die Rampe zwischen Hinterzimmer und Küche hinunter. Wirft beim Vorbeihuschen mechanisch einen Blick in die Töpfe auf dem Herd und schaut dann im Lokal nach dem Rechten. Treppchen rauf, Treppchen runter - der Gastbereich setzt sich aus mehreren winzigen alten Häuschen zusammen, die die Familie Vanlancker nach und nach aufkaufte. In einem Durchgang weist Monsieur Paul mit der rechten Hand um sich.

„Diesen Teil hier haben meine Eltern 1957 erworben, um sich damit auf die Brüsseler Weltausstellung von 1958 vorzubereiten. Die bedeutete für Belgien allgemein und für uns ganz speziell ein außergewöhnliches Jahr. Wirklich außergewöhnlich. Es war der Auftakt des Touristenansturms. Und die Weltausstellung sorgte auch dafür, unser Nationalgericht Moules-Frites rund um den Globus berühmt zu machen.“

Auf zwei Etagen verfügt Chez Léon heute über 400 Sitzplätze, weitere hundert vor dem Lokal, auf der Straße. Die Einrichtung ist rustikal: die Wände, über den langen Holzbänken, zieren kleine Messingschilder. Erinnerungen an prominente Gäste.

„An dem Tisch da drüben hat Helmut Kohl gesessen. Als er mir die Hand gab, ist meine darin völlig verschwunden.“

Monsieur Pauls Miene wird ganz weich. Er erinnert sich, wie er als junger Spund hier die Rezepte seiner Großmutter nach kochte.

„Damals haben wir noch Fritten in der Tüte verkauft. Die berühmten belgischen Pommes mit Senf oder Mayonnaise. Da habe ich den afrikanischen Musiker-Star Manu Dibango bedient, Juliette Greco und viele andere berühmte Leute. Deren Karriere begann damals in den Kneipen rundum. Denn zu der Zeit galt unsere Straße als das Saint-Germain-des-Prés von Brüssel. Ein magischer Ort, wo das Leben rund um die Uhr tobte. Für mich, der hier aufwuchs, war das Viertel ein kleines Paradies.“

Der Küchenchef ruft die Bestellungen der ersten Gäste aus. Jeder zweite ordert ein Menü mit Miesmuscheln. 17 unterschiedliche Muschelgerichte hat Chez Léon auf der Karte – gratiniert, mit Schnecken, provenzalisch, roh, in Essig mariniert, mit Curry oder Creme fraiche. Der Renner bei deutschen Gästen sind Moules à la plancha.

Monsieur Paul lässt seinen Blick hinüber zum Herd schweifen, auf dem ein Dutzend gusseiserner Schmor-Töpfchen stehen. Ein Angestellter hebt den Deckel, schüttelt die Muscheln mit heftigem Ruck durch. Deckel drauf, nächster Topf. Sein Chef schaut lächelnd zu.

„Die Muscheln werden lebend in den Topf gegeben. Dazu kommt Salz, Pfeffer, Sellerie, Zwiebeln und ein Stückchen Butter. Dann kommt der Topf auf den Herd. Sobald die Brühe kocht, werden die Muscheln durchgeschüttelt. Wenn der Sud erneut aufsteigt, sind die Muscheln gar. Da braucht man das richtige Gespür für den richtigen Augenblick. Ja nach Saison und Muschel ist die Garzeit mal kürzer, mal länger, da geht es um Sekunden.“

Er holt mit bloßen Fingern eine Muschel zum Verkosten aus dem heißen Sud. Sein Kopfnicken signalisiert - die sind auf den Punkt gar.

„Auf diesem Herd brauchen die Muscheln ungefähr vier Minuten. Es muss sehr schnell gehen, damit sie nicht zu lange leiden und austrocknen. Ich kann mittlerweile selbst bei geschlossenem Topfdeckel sehen, wann die Muscheln gar sind. „

Diese klassischen Moules Marinières sind auch die Lieblingsspeise von Monsieur Paul. Er bereitet sie regelmäßig bei Messen in der ganzen Welt zu: in den Vereinigten Staaten, Kanada, in Dubai und Shanghai. Ein Botschafter im Dienste der belgischen Küche.

Moules-Frites - Eine kleine Kulturgeschichte des belgischen Nationalgerichts.

Das waren Gesichter Europas mit Reportagen von Suzanne Krause.

Eine Sendung aus dem Jahr 2015.

Musik und Regie: Keno Mescher. Die Literatúrauszüge las Thomas Lang. Ton- und Technik: Daniel Dietmann und Kiwi Hornung. Redaktion und Moderation Britta Fecke.