

De Belgische friet gaat “vreemd”

DIRK AJ COECKELBERGH

2025

De Belgische friet gaat “vreemd”

Onze friet heeft een gele kleur. Dat is geen toeval maar een speling van de natuur enerzijds en een speling van cultuur anderzijds.

Onze friet heeft de laatste tijd iets met China, het land van mensen met een lichtgele kleur; dat is geen toeval.

In deze bijdrage gaan we op zoek naar onze friet.... en zijn banden met China.

We kunnen er veel van leren over wie we zijn, hoe we zijn en hoe we niet zijn.

Inhoud

I. “Belgische friet”? Wat is dat?	p. 03
II. Hoezo: “Belgische friet” is geen fastfood?	p. 13
III. Maar “Belgische friet”: let’s think positive	p. 21
IV. Maar “Belgische friet”: let’s also think critical	p. 35
V. Hoe de “Belgische friet” in België meer en meer “Chinese” friet wordt	p. 44
VI. En waarom de “Belgische friet” in China “bijna niks” betekent	p. 48
Conclusie	p. 59
Eindnoten	p. 60

I. “Belgische friet”? Wat is dat?

“Make fries Belgian again”.

Een petitie¹ werd enkele jaren geleden gelanceerd door Belviva en had als slogan “Make fries Belgian again”. Het was de bedoeling om Meriam Webster, “most trusted online dictionary in America”, te vragen het woord “french fry” te schrappen en/of “Belgian Fries” toe te voegen in het woorden- en begrippenboek². Wij dachten: nu gaan we eindelijk weten wat zo typisch is aan onze Belgische fritten?

“Belgian”

Er werden vele argumenten aangehaald naar Webster zoals o.m. “... a belgian fry can simply not be mistaken for a French fry.. ” (maar dat wordt niet verder uitgelegd).

De Belgische frit wordt omschreven in vijf onderdelen:

- “ robust »,
- “ naturally cut ”,
- « double baked »,
- « crispy on the outside »
- « soft on the inside ».

Is het dat?

Wij zijn hierin erg teleurgesteld.

Reden één: de petitie was niet echt origineel:

- de topchefkok Pierre Wynants van Comme Chez Soi, een autoriteit, een derde generatie koks, een tweede generatie sterrenkoks, had die vraag al eens gesteld aan de Amerikanen én een njet gekregen³;
- volgens bepaalde bronnen heeft ook de website VisitFlanders minstens in februari 2019 die eis op haar site gesteld⁴, zonder resultaat.

Reden twee: de petitie was deels eigenlijk zonder beginvoorwerp. De uitdrukking “French fries” betekent eigenlijk niet “Franse frieten”; het is volgens kenners de verkorte versie van “french fried potatoes” wat staat voor “Frans gebakken aardappelen”.

Reden drie: de petitie was deels eigenlijk zonder eindvoorwerp: de friet ontstond o.i. niet in België.

Reden vier: de input. Volgens de organisator was de petitie een succes; volgens ons niet: slechts een 20.000 mensen tekenden de petitie. Dat is niet eens 0,18 % van de bevolking; nochtans was de oproep meermaals te zien op TV en te horen op de radio.

Reden vijf: de output. De petitie had geen resultaat.

Reden zes: we kunnen het verkeerd begrepen hebben, maar volgens sommigen (die het ook zouden moeten weten want ze zijn ook uit de sector) is de Belgische friet nu net erg gediversifiëerd en divers

(letterlijk citaat doch onze onderlijning) : "... Nochtans bestaat die universele perfecte friet niet. Eén van de belangrijkste elementen van onze frietkotchuur is net dat alle frituren verschillend zijn, zowel qua product, bereiding als inrichting. Maar elke frituur heeft wel de beste frieten, althans voor haar klanten. Het is van essentieel belang om deze diversiteit te erkennen en te bewaren. Al onze frietkoten zijn van elkaar verschillend en toch - of misschien net daarom - stuk voor stuk zo herkenbaar 'Belgisch' ..."5.

Reden zeven: de definitie van wat en hoe de Belgische friet is, was eerder mager gehouden (zie hieronder).

Is de definitie van Belgische friet zo eenvoudig?

De definitie van Belgian fries is o.i. een definitie die veel, heel veel mist, maar wie zijn wij natuurlijk; volgens ons is er veel meer nodig dan dat om een typische ("Belgische") friet te krijgen: althans, dat zeggen en/of schrijven frietspecialisten mij. We keken er even naar.

Hoe maak je eigenlijk echt goede, krokante (Belgische) friet?

Aardappelen, eerder wat? Neen

Hoe zit dat met de aardappelen?

De kleur van de aardappel (wit, rood,) wordt niet vermeld; die is nochtans van belang voor/volgens o.m. de producent Aviko (in België prefereert men friet van witte aardappelen⁶),

Er staat weinig of niks over de smaak; robuust betekent volgens de Oxford Dictionary 'strong and rich in flavour or smell'; wij vinden dat inhoudelijk als omschrijving eerder vaag. De typische smaak is nochtans van belang voor/volgens o.m. de producent Aviko (in België prefereert men friet met een "echte aardappelsmaak", gefrituurd in dierlijk vet, waardoor ze een "unieke, rijke smaak" krijgen⁷), ...

Het soort aardappel (ras) wordt niet vermeld; die is nochtans van belang voor/volgens o.m. de Belgische kok Jeroen Meus⁸, frituurtoestellenfabrikant Fritel⁹, horecagroothandel Agora¹⁰, agro-onderzoeksinstituut Inagro¹¹, toestellenfabrikant Frifri¹², de Belgische kok Piet Huysentruyt¹³, Patrick Frit's Shop in Laken¹⁴, distributeur Carrefour¹⁵, chef-on-a-mission (Agria-aardappelen¹⁶), producent FarmFrites (Agria¹⁷), de producent Aviko (in België prefereert men het Bintje¹⁸), de Chinese voorzitter van de Belgische vereniging der Chinese frituristen ("de beste aardappel is het Bintje"¹⁹)... ; velen pleiten voor het "Bintje" of het kopen van specifieke frietaardappelen (wat normaal is vermeld op de verpakking).

Het belang van de afbakkleur, de homogeniteit van de afbakkleur en de afwezigheid van bruine suikertoppen (dit hangt in belangrijke mate af van de aardappelsoort) na het bakken worden niet vermeld (als onderdeel van de kwaliteit van de aardappel); dat is nochtans van belang voor de frietenproducenten volgens agro-onderzoeksinstituut Inagro²⁰, ...

Er staat niks over de voldoende lengte van de frieten dus ook niet over de lengte van de aardappelen; die is nochtans van belang voor/volgens o.m. de Belgische kok Jeroen Meus

(lange/grote aardappelen)²¹, de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop (minstens 6 cm lange aardappelen)²²,

De oogstregio wordt niet vermeld; dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. distributeur Carrefour (Belgische aardappelen²³ of uit de Europese Unie²⁴), producent Belviva²⁵, ;

De producentenregio wordt niet vermeld; dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. distributeur Carrefour (België²⁶), producent Belviva (België²⁷), producent MacCain (België²⁸).

De leeftijd van de aardappel wordt niet vermeld; dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. de producent en innovator Lamb Weston ("do not use early season potatoes" – bij gebruik van "late season potatoes" krijg je gemakkelijk kleurvariaties in de friet)²⁹, de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop (bij voorkeur jonge aardappelen, want die bevatten minder suikers)³⁰,

...

Verse frieten of anderszins?

Er staat niets vermeld over het feit of het moet gaan om verse-frieten-net-zelf-gesneden, om verse-frieten-gesneden-door-een leverancier dan wel om diepvriesfrieten en wat de verschillen/verschillen in gevolg (kunnen) zijn zijn; dit is nochtans van belang volgens o.m. de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop (bij voorkeur verse frieten)³¹,de artisanale frituur "Frieterij" met vestigingen in o.a. Antwerpen, Berchem en Borgerhout en al enkele keren uitgeroepen tot de beste friet van Antwerpen³²; volgens hem bakken bijna alle frituren in België met ter plekke (vers) gesneden frieten³³ en is dat een belangrijk verschil in kwaliteit tussen Nederland en Vlaanderen; het is ook van belang volgens o.m. Patrick Frit's Shop in Laken (elke dag vers geleverde aardappelen)³⁴.

Schillen?

Er staat niets vermeldt over het schillen: schillen of niet schillen? Dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. distributeur Carrefour (geschild³⁵), distributeur Delhaize (geschild³⁶), chef kok chef-on-a-mission (niet-geschild³⁷).

Hoe schillen?

Er staat niets vermeld over hoe schillen: machinaal met messen, machinaal met stoom, manueel met messen, manueel met dunschiller, ... ? Dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. distributeur Carrefour (geschild met stoom)³⁸,

Voor het snijden in water dompelen?

Er staat niets vermeld over of en hoe na het schillen en voor het snijden in water dompelen? Dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. distributeur Delhaize (onderdompelen, één voor één³⁹),

Hoe snijden?

Er staat niets vermeld

- bij industrieel mechanisch snijden over het belang van aangepaste mechanische snijoplossingen, over de mesopties, ... ; dit is nochtans van groot belang volgens FAMM STUMABO, fabrikant van snijoplossingen en hangt af van het type aardappel, de ouderdom ervan en de buitenkant ervan⁴⁰;
- bij industriële watersnijoplossingen of watersnijden over het belang van aangepaste mechanische snijoplossingen, over de mesopties, ... ; dit is nochtans van groot belang volgens FAMM STUMABO, fabrikant van snijoplossingen en hangt ook hier af van het type aardappel, de ouderdom ervan en de buitenkant ervan⁴¹;
- bij handmatig snijden over het snijinstrument of het snijmes: dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. de artisanale frituur “Frieterij” (niet met het allerscherpste mes, want je wil dat de buitenkanten wat ruw zijn)⁴²,

Er staat niets vermeld over de dikte van de frieten; die is nochtans van belang voor/volgens o.m. de artisanale frituur “Frieterij” (10 mm)⁴³, chef kok chef-on-a-mission (10-15 mm)⁴⁴, toestellenfabrikant Frifri (11 mm maar jij beslist)⁴⁵, de Belgische kok Jeroen Meus (Belgische traditie is 11-13 mm)⁴⁶, producent farmFrites (12 mm)⁴⁷, frituurtoestellenfabrikant Fritel (13 mm)⁴⁸, eetwarenspecialist BelArtisan (“dikke”)⁴⁹, de producent Aviko (in België prefereert men dikkere friet⁵⁰),

Er staat niets vermeld over de gelijke gesneden dikte van de frieten; die is nochtans van belang voor/volgens o.m. frituurtoestellenfabrikant Fritel (anders bij het bakken geen gelijkaardige bakking)⁵¹...

Spoelen en/of afdrogen na het snijden?

Er staat niets vermeld over het feit of de vers versneden frieten na het snijden

- al dan niet gespoeld
- en/of al dan niet ook afgedroogd moeten worden;

dit maakt nochtans een verschil volgens de Belgische kok Jeroen Meus⁵², horecagroothandel Agora⁵³, Belgische kok Piet Huysentruyt⁵⁴, de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop (bij voorkeur afdrogen)⁵⁵, distributeur Delhaize (grondig spoelen tot het water helder is⁵⁶, laten uitlekken⁵⁷, zorgvuldig droogdeppen met een propere keukenhanddoek⁵⁸), al zeggen ze dus duidelijk niet allemaal hetzelfde.

Er staat niets over het spoelen of reinigen van diepvriesfrieten? Dit maakt nochtans een verschil

- volgens de producenten van diepvriesfrit hoeft het blijkbaar niet;
- de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop (aangeraden te checken of er ijsvorming is en het ijs dan te verwijderen)⁵⁹,

Hoe en hoe lang gesneden friten bewaren?

Er staat niets over het feit dat verse frieten na het snijden of dus versneden friet – indien niet direct of snel gebruikt – koel moeten bewaard; dit is nochtans van belang volgens distributeur Carrefour (te bewaren tussen 0°C en max. 7°C.⁶⁰),

Hoe snel bakken?

Er staat niets over het feit dat (verse) frieten na het snijden liefst snel moeten gebakken worden, omdat ze anders kunnen verkleuren; ..); dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. de artisanale frituur “Frieterij”⁶¹,

Hoe bakken?

Er staat niets over het feit dat volgens sommigen verse frieten best op voorhand geblancheerd worden of in warm water gelegd.

Er staat niets over het feit dat (diepgevrozen) frieten volledig diepgevrozen moeten blijven tot vlak voor het bakken en dus niet half of volledig ontdooid mogen worden; dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. producent en innovator Lamb Weston⁶².

Er wordt niks gezegd over het soort van bakproces (in-vet-of-olie-in-een-friteuse-bakken, in-een-traditionele-over-bakken, in-een-dry-fryer-bakken, ..); dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. frituurtoestellenfabrikant Fritel (echte Belgische frieten moeten in de friteuse)⁶³, horecagroothandel Agora⁶⁴, toestellenfabrikant Frifri⁶⁵, de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop (bij voorkeur niet in vet/olie)⁶⁶,

Er wordt niets gezegd over waar bakken? Dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop (thuis: bij voorkeur in een goed verluchte keuken)⁶⁷, Het is niet voor niets dat in Chinese steden friet bijna niet thuis wordt gebakken⁶⁸.

Er wordt niets gezegd over het soort van product waarin de frieten gebakken moeten worden: ossenwit (gefilterd gesmolten rundervet), plantaardig vet⁶⁹ of plantaardige olie (zoals bv. arachidolie), reuzel (gefilterd gesmolten varkensvet) of olijfolie of sojabonenolie; dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. de Belgische kok Jeroen Meus⁷⁰, Belgische kok Piet Huysentruyt⁷¹, frituurtoestellenfabrikant Fritel (geen olijfolie!)⁷², kok Sofie Dumont (ossenvet)⁷³, horecagroothandel Agora⁷⁴, toestellenfabrikant Frifri⁷⁵, de befaamde friturist Erik De Wever van Frituur Joy Life uit Aartselaar (rundsvet van ongeraffineerde kwaliteit)⁷⁶, distributeur Carrefour (zonnebloemolie⁷⁷), frituur Tartaar uit Gent (palmolie, want veel lichter vet en dus lichtere frieten, want veganistisch en dus geschikt voor alle mensen, inclusief vegetariërs én veganisten)⁷⁸, producent McCain (zonnebloemolie⁷⁹; niet bereid met archaïdeolie maar met zonnebloemolie⁸⁰), de producent Aviko (in België prefereert men friet gefrituurd in dierlijk vet, waardoor ze een unieke, rijke smaak krijgen)⁸¹, de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop (zo olie, bij voorkeur olie die hoge temperaturen doorstaat)⁸²; volgens Dows van Michigan State University is (in de optie olie) olie van sojabonen met een hoog oliezuurgehalte het gezondste⁸³;

Test-Aankoop is o.i. zelfs bijna vernederend voor de Belgische privatieve of professionele friturist of distributeur: “....Maar of het nu gaat om diepvriesfrieten om af te bakken in de friteuse of in de oven, of om voorgebakken verse frieten, nooit schijnt een goede smaak hand in hand te gaan met kwalitatieve vetten...”⁸⁴.

Er wordt niets gezegd over het feit dat het vet/de olie voldoende groot moet zijn in hoeveelheid om de friet gemakkelijk te kunnen bakken; dit is nochtans van belang voor/volgens o.m. producent en innovator Lamb Weston (te weinig olie geeft kleurvariatie in de gebakken friet)⁸⁵,

Er wordt niets gezegd over het feit dat het vet/de olie moet vervangen na een aantal bakbeurten, met name na maximaal 10 keren, tenzij de producent van de olie/vet het sneller aanraadt⁸⁶; 96 % van

de professionelen doen dat, meer dan 80 % van de particulieren doen dat niet⁸⁷; dit verklaart volgens ons deels waarom frieten van een frietkot beter smaken dan die van bij mensen thuis; het verversen is van belang volgens o.m. Patrick Frit's Shop in Laken⁸⁸, de FOD Volksgezondheid⁸⁹,

Er wordt niets gezegd over het feit dat het vet/de olie na elke bakbeurt moet schoongevist met bv. een schuimspaan op restanten van (meestal kleine) stukjes friet; dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. de producent en innovator Lamb Weston⁹⁰, de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop⁹¹,

Er wordt niets gezegd over de warmte van het vet bij het bakken; dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. de Belgische kok Jeroen Meus⁹², frituurtoestellenfabrikant Fritel⁹³, horecagroothandel Agora⁹⁴, eetwarenspecialist BelArtisan⁹⁵, toestellenfabrikant Frifri⁹⁶, Belgische kok Piet Huysentruyt⁹⁷, Patrick Frit's Shop in Laken⁹⁸, chef kok chef-on-a-mission⁹⁹, de distributeur Spar¹⁰⁰, de producent en innovator Lamb Weston¹⁰¹, de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop¹⁰², de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop¹⁰³,

Er wordt niets gezegd over het feit dat je de fritten bij het bakken best niet meteen in de frietvetpot gooit doch wel a)ze eerst legt of gooit in een frietnet, weg van het vet en b) dan langzaam laat zakken in het vet; zo voorkom je opspattingen van vet of overkokende frituurvetpotten mochten ze nog nat zijn; dat is van belang voor/volgens o.m. de producent en innovator Lamb Weston¹⁰⁴,

Er wordt niets gezegd over het verschil in temperatuur bij bakking één (lager) en twee (hoger); dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. de Belgische kok Jeroen Meus¹⁰⁵, frituurtoestellenfabrikant Fritel¹⁰⁶, horecagroothandel Agora¹⁰⁷, eetwarenspecialist BelArtisan¹⁰⁸, toestellenfabrikant Frifri¹⁰⁹, Belgische kok Piet Huysentruyt¹¹⁰, Patrick Frit's Shop in Laken¹¹¹, chef kok chef-on-a-mission¹¹², de distributeur Spar¹¹³, de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop¹¹⁴, distributeur Delhaize¹¹⁵,

Er wordt niets gezegd over het feit dat je de frieten niet te vroeg uit het vet mag halen: ze moeten de juiste tijd erin hebben doorgebracht of de gewenste kleur hebben voor je ze er uit haalt; dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. de producent en innovator Lamb Weston¹¹⁶, distributeur Delhaize (minstens 6 minuten de eerste keer)¹¹⁷, ...

Er wordt niets gezegd over niet te veel tegelijk bakken; dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. Belartisan (max. een handsvol tegelijk¹¹⁸), producent FarmFrites (in kleine batches¹¹⁹), de producent en innovator Lamb Weston¹²⁰, volgens distributeur Delhaize (niet teveel frietjes tegelijk¹²¹),...

Er wordt niets gezegd over het feit of de fritten tussen de twee bakbeurten moeten afgekoeld zijn of zelfs volledig afgekoeld; dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. de Belgische kok Jeroen Meus¹²², toestellenfabrikant Frifri¹²³, Belgische kok Piet Huysentruyt¹²⁴, de artisanale frituur "Frieterij"¹²⁵, chef kok chef-on-a-mission¹²⁶, distributeur Spar¹²⁷, volgens distributeur Delhaize (volledig afgekoeld¹²⁸),...

Er wordt niets gezegd over het feit dat ze na het bakken even moeten uitgeschud; dat is nochtans van belang na de eerste bakbeurt en/of na de tweede bakbeurt voor/volgens o.m. horecagroothandel Agora¹²⁹, eetwarenspecialist BelArtisan¹³⁰, ...

Er wordt niets gezegd over het feit dat ze na het bakken moeten uitlekken, al dan niet op boterhampapier of op keukenpapier of in een lekom; dat is nochtans van belang na de eerste bakbeurt en na de tweede bakbeurt voor/volgens o.m. de Belgische kok Jeroen Meus¹³¹, horecagroothandel Agora¹³², Belgische kok Piet Huysentruyt¹³³, de artisanale frituur “Frieterij”¹³⁴, de distributeur Spar¹³⁵, de producent en innovator Lamb Weston¹³⁶, de Belgische consumentenorganisatie Test-Aankoop (op boterhampapier)¹³⁷, volgens distributeur Delhaize (na eerste én tweede bakbeurt, op keukenpapier¹³⁸),... .

Er wordt niks gezegd over hoelang ze de tweede keer moeten bakken? Dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. volgens distributeur Delhaize (enkele minuten tot ze goudbruin zijn¹³⁹),... .

Er wordt niks gezegd over hoe ze moeten zijn van buiten na het finaal bakken, de zgn. textuur? Dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. de producent en innovator Lamb Weston¹⁴⁰, de producent Aviko (in België prefereert men friet die knapperig is van buiten¹⁴¹).

Hoe bereik je die knapperigheid? Vooral

-door te frituren¹⁴²;

-of door combi-stomen en/of ovenbakken, vervolgens afbakken op een hogere temperatuur¹⁴³.

Wat bereik je bij

-door combi-stomen en/of ovenbakken, zonder daarna afbakken op een hogere temperatuur: vaak zachtere friet¹⁴⁴;

-door air-fryen: knapperigheid, doch meestal lager dan bij frituren¹⁴⁵.

Er wordt niks gezegd over hoe ze moeten zijn van binnen na het finaal bakken? Dat is nochtans van belang voor/volgens o.m. de producent Aviko (in België prefereert men friet die zacht is van binnen¹⁴⁶),

Hoe afwerken met kruiden?

Er wordt niks gezegd over welke kruiden: toevoeging van zout of een ander kruid; dat is nochtans van belang volgens eetwarenspecialist BelArtisan¹⁴⁷, de artisanale frituur “Frieterij” (alleen met Fleur de Sel)¹⁴⁸, ...

Waar afwerken met kruiden?

Er wordt niets gezegd over waar kruiden: dat is nochtans van belang volgens de producent en innovator Lamb Weston (altijd zout en kruiden toevoegen *weg van de frietvetbak, nooit erboven*)¹⁴⁹,

Hoe afwerken met sauzen?

Er wordt niks gezegd over een saus die erbij hoort; 40% van de Belgen wil mayonaise¹⁵⁰,

Hoe maak je gezonde(r) Belgische friet?

Er wordt op geen enkele manier verwezen naar gezondheid, duurzaamheid, maatschappelijk verantwoord karakter, zonder gebruik van chemicalien, ...

Er wordt bijna niet verwezen naar de natuur-lijkheid van het product; alleen in “naturally cut”, wat letterlijk vertaald is “natuurlijk gesneden”; “natural cut” betekent “met de schil aan gesneden” of “... the fries are cut in a way as to preserve the original shape of the potato, with parts of peel left in the fry, along with the natural curvature of the potato is found in some of the fries....”¹⁵¹.

Er wordt niks gezegd over de

-aan- of afwezigheid van genetische manipulatie,
-veredeling of niet) van de rassen¹⁵²,
van de gebruikte aardappelen.

Zgn. “aardappelveredelaars” spelen een grote rol in de frietwereld¹⁵³, ook internationaal:

-voorheen werden soorten frietaardappelen gekruist om sterkere soorten te krijgen¹⁵⁴;
-sinds enige tijd richt de aandacht zich op het DNA van de aardappel: via een ingreep in de genetica worden nieuwe rassen ontwikkeld¹⁵⁵; bijvoorbeeld aardappelen die beter tegen ziekten bestand zijn¹⁵⁶.

Er wordt niets gezegd over het al dan niet industriëel emissie-vrij produceren van patat-friet¹⁵⁷.

Er wordt niets gezegd over de (wettelijk verplichte) nutri-score voor (verkochte voorgesneden) frieten; die is nochtans belangrijk voor o.a. producent McCain¹⁵⁸,

Er wordt niets gezegd of de aanwezigheid van een coating over de frieten (aanwezig bij vele aangekochte voorgebakken frieten) een verschil maakt in smaak of in gezondheid; we geven enkele voorbeelden;

Vb. van coatings volgens distributeurs bij producenten:

*McCain Air Fryer Allumettes Extra Krokant 600 g*¹⁵⁹:

coating is daar 5.5%, bestaande uit 8 ingrediënten: gemodificeerd zetmeel, rijstbloem, dextrine, erwtenvezels, verdikkingsmiddel (xanthaangom), erwteneiwit, kleurstofen (curcumine, paprika-extract)

*Belviva Klassieke Frieten Oven Airfryer Friteuse M Size 600 g*¹⁶⁰:

Naast friet en olie is er nog % restmaterie, bestaande uit bestaande uit 10 ingrediënten: gemodificeerd aardappelzetmeel, rijstbloem, aardappelzetmeel, zout, dextrine, rijsmiddelen (natriumbicarbonaat, difosfaat), dextrose, paprika extract, kurkuma extract

-er staat niets over het feit of het bio of niet-bio moet zijn; gelet op het overgrote aanbod van niet-bio, gaan we er van uit dat de Belgische frieten standaard niet-bio zijn; wat is de omschrijving voor bio-frieten aangeboden in België?

Productie:

-in België (Carrefour¹⁶¹)

Oorsprong aardappelen:

-geteeld in de Europese Unie (Carrefour¹⁶²)

Biokarakter:

-zonder synthetische chemische meststoffen (Carrefour¹⁶³)

-strengere beperking van het gebruik van pesticiden conform de regels voor de milieuvriendelijke biologische productie (Carrefour¹⁶⁴)

-zo voorgebakken: in biologische zonnebloemolie van diverse oorsprong (Carrefour¹⁶⁵)

Er wordt niets gezegd over de gezondste methode van bakken? Dat is nochtans van belang:

-frituren wordt als “het minst gezond”¹⁶⁶ omschreven;

-combi-stoven wordt aanzien als een middenweg¹⁶⁷;

-bij minimaal olie-gebruik wordt “airfryen” als “gezondste optie”¹⁶⁸ omschreven;

-bij minimaal olie-gebruik wordt ‘oven bakken’ als “gezondste optie”¹⁶⁹ omschreven;

Er wordt niets gezegd over hoe je lekkere frieten krijgt en toch de kankerverwekkende stof acrylamide kan vermijden?

En buitenlandse friet of friet in het buitenland en van het buitenland? Is die dan anders?

Dat elkeen *zijn frituur en/of zijn frieten of zijn aardappelen* wil of vooral apprecieert, wordt ook bevestigd door buitenlands onderzoek en door grote leveranciers die uit hun jarenlange ervaring en verkoopcijfers kunnen putten en spreken.

In *China* geeft me eerder de voorkeur aan

- dunne¹⁷⁰,
- lichtere¹⁷¹ friet.

In *Duitsland* zou de definitie van “hun friet” anders liggen:

- ze willen hun friet “goudbruin”¹⁷² en knapperig”¹⁷³;
- herkomst: uit onderzoek blijkt dat 70 % van de Duitsers van mening is dat de Duitse friet de kenmerkende smaak moet hebben van Duitse aardappelen¹⁷⁴; 48 % vindt het belangrijk dat de aardappelen voor zijn/haar friet wel degelijk in Duitsland geoogst en verwerkt worden¹⁷⁵; 26 % van de frietliefhebbers kijkt bij de aankoop van diepvriesfriet wel degelijk de verpakking na om die redenen en kiest voor friet van aardappelen, die uitsluitend lokaal werden geproduceerd¹⁷⁶;
- voor bijna 70 % van de Duitsers is de oven de optimale keuze voor frietbereiding¹⁷⁷.

De *Fransen* willen hun friet

- dun¹⁷⁸,
- knapperig¹⁷⁹,
- met een beetje zeezout¹⁸⁰.

In *Groot-Brittannië* hebben ze friet ook het liefst

- dik¹⁸¹,
- goudkleurig¹⁸²,
- gezouten¹⁸³.

In *Italië* hebben ze friet het liefst

- bij voorkeur wat lichter van kleur¹⁸⁴ dan in andere Europese landen,
- gekruid met kruiden (zoals bv. rozemarijn)¹⁸⁵.

In *Nederland* hebben ze friet ook het liefst

- goudbruin¹⁸⁶,
- knapperig¹⁸⁷.

In *Polen* is er een voorkeur voor

- dikkere, goudbruine friet, knapperig van buiten, zacht van binnen¹⁸⁸;
- in grote steden kan je bij speciale frituurbars kiezen uit een breed assortiment Loaded Fries¹⁸⁹.

In de *USA* vindt je van alles:

- loaded friet (met toppings als kaas, spek en zure room) of klassieke gezouten friet of gekruide friet met knoflook, paprika of uienpoeder¹⁹⁰;
- dikte? In fastfood vindt je vooral dunne friet, in gastronomische fastfoodrestaurants en foodtrucks eerder een dikkere variant¹⁹¹.

Conclusie

Friet is niet overal hetzelfde.

Als we een claim voor (Vlaamse of) Belgische friet willen verdienen, moeten we hem goed uitwerken IN de bovenstaande claim stond o.i. niks.

“De friet”, “mijn friet”, “uw friet” verdient dat.

II. Hoezo: “Belgische friet” is geen fastfood?

Er is vaak kritiek op fastfood, maar onze frit en garnituur zijn “geen fastfood”?

Het blijft ons verbazen: de kritiek op fastfood(ketens) is grof, frequent en uitgebreid (we spreken ons hier niet uit over de gegrondheid ervan) maar eigenste frit- of patatkoten (noch in België als in NL) worden in die kontekst niet genoemd bij kritiek (wij spreken ons er ook hier niet over uit of die kritiek gegrond is):

-gebruik van niet-duurzame aardappelrassen bij McDonalds: Nederlands NSC-Kamerlid Harm Holman¹⁹²;

-onze friten “...komen van Belgische aardappelen en zullen diepgevroren naar China worden verscheept De Chinezen kennen frietjes alleen van fastfoodketens. Wij willen ze kennis laten maken met echte Belgische frieten....”: Belgisch ondernemer Gert Van Mol uit Schilde¹⁹³;

-..... .

Hetzelfde stellen we vast rond andere producten, vaak geassocieerd met de frit: ook hier wordt de frit zelf vaak gespaard bij kritiek op

-promotie door de VLAM met belastinggeld van friet met volgens sommigen eerder ongezonde nevenrechten zoals biefstuk¹⁹⁴: door sp.a, door Groen, ...

-... .

Gelukkig, sommigen denken dat frituren bezoeken ook fastfood is....

Nochtans zijn er ook die onze frieten duidelijk onder vuur nemen:

-de EU¹⁹⁵: in 2017 kwalificeerde de EU de typische Belgische manier van frieten bakken als ongezond, want door onze manier van bakken zou er te veel acrylamide, een kankerverwekkende stof, in onze fritten zitten; in 2017 – na veel lobbyen? – keurde de EU een aanbeveling (dus geen verplichting goed) om fritten eerst te blancheren voor ze te bakken; die kritiek blijft niet overleefd volgens onderzoekers¹⁹⁶ voor de professionele frietsector waar de aardappelen op de aanwezigheid van acrylamide onderzocht worden voor ze in het frietkotcircuit terechtkomen; volgens politici heeft de sector sinds 2002 strikte richtlijnen inzake bewaring, baktemperaturen, gebruikte rassen en behandelingswijze, die het acrylamidegehalte verminderen¹⁹⁷; blancheren daarenboven – zo zegt men - vraagt extra tijd en geld, vernietigt voor een stuk de smaak en vernietigt het krokant karakter van de frieten¹⁹⁸.

Sommige prijsgelauwerde frituristen spreken dat evenwel tegen:

-de artisanale frituur “Frieterij” blancheert haar frieten sinds jaren wel en heeft machtige krokante friet¹⁹⁹: ze blancheren ze 1 tot 1,5 min én ze gaan 15 min. de diepvries in voor elke bakbeurt²⁰⁰.

Sommige bekende koks spreken dat ook tegen:

-Sven Ornelis²⁰¹ heeft een tof frietgerecht: de friet wordt voor het bakken gestoomd of gekookt²⁰²;

-chef-on-a-mission doet hetzelfde: voorkoken in gezouten water²⁰³;

-Kok Mari Maris, schrijfster van De Groentebijbel, kookt frieten ook voor²⁰⁴;

-de koks van de zgn. Modernist Cuisine (USA)²⁰⁵ hebben er ook geen probleem mee: eerst kort koken in een vacuümzak in een bak met water, dan in de zak in een ‘ultra-sonic warmwaterbad’²⁰⁶ waarbij

door het water heen geluidsgolven worden gejaagd gedurende anderhalf uur, kort blancheren, even laten rusten/afkoelen, dan pas (en maar één keer) in frituurvet.

Zelfs vele producenten lijken stoom of koken te gebruiken:

- verschillende producenten bieden frieten aan die geschild worden via stoom, o.m. Carrefour²⁰⁷;
- verschillende producenten bieden voorgekookte frieten aan, o.m. Boni²⁰⁸.

Rond de sectormaatregelen zijn er de volgende bedenkingen:

- ze kwamen er dus pas na meer dan 100-jaar frieten eten?
- ze verminderen tot welk niveau het acrylamidegehalte?
- ze zijn niet gekend bij de thuisbereider?

Wat is daar van aan? Hoe lost de thuisbereider dit dan op? Wij vonden de volgende adviezen bij specialisten rond hoe die acrylamide te vermijden en gezonder te eten.

PRODUCT

- kies voor zogenaamde "frietaardappelen" (als dusdanig aangegeven op de verpakking) en als je die niet vindt voor grote aardappelen; die bevatten minder suikers die bij het bakken in acrylamide worden omgezet²⁰⁹;
- vermijdt ontkiemde en gerimpelde aardappelen, want die bevatten meer suikers²¹⁰
- vermijdt oude aardappelen, gebruik zo vers mogelijke aardappelen²¹¹
- gebruik jonge aardappelen²¹²;

BEWARING

- bewaar aardappelen bij voorkeur bij een temperatuur die niet lager is dan 6°C, want zo vermijdt je de aanmaak van suikers²¹³
- bewaar aardappelen bij voorkeur bij een temperatuur van 8°C om te voorkomen dat uw aardappelen scheuten vormen of groene vlekken gaan vertonen²¹⁴; bij lagere temperatuur wordt suiker gevormd en wordt het risico op acrylamidevorming groter²¹⁵. Bij hogere temperatuur drogen de knollen uit, verrimpelen ze en gaan ze snel kiemen²¹⁶;
- bewaar aardappelen bij voorkeur in het donker²¹⁷

BEREIDING

- snij dikkere frieten, die bevatten na het afbakken minder acrylamide door een betere verhouding oppervlakte/volume²¹⁸;
- laat de gesneden frieten enkele minuten weken in warm water of blancheer ze; daardoor komt een deel van de suikers uit de aardappelen in het water terecht²¹⁹;
- dep de frietjes daarna droog²²⁰;
- alles is beter dan bakken (in olie of vet), dus in een oven, een fryer, ...²²¹;
- bij bakken
 - a) kies de juiste olie²²²;
 - b) gebruik alleen een propere bak om frieten te bakken²²³;
 - c) gebruik voor het bakken alleen zachte vetten (olie, vloeibaar frituurvet; geen vast frituurvet)²²⁴;
 - e) gebruik alleen speciale frituuroliën die goed bestand zijn tegen verhitting tot hoge temperaturen²²⁵;
 - f) ververs de olie na 6 x bakken²²⁶;
 - g) bak de frieten af op maximaal 175°C tot ze licht goudgeel zijn²²⁷; hoe bruiner, hoe meer acrylamide²²⁸;
 - h) bak niet te veel frietjes in één keer: hierdoor koelt de olie te veel af en moeten de frieten langer worden gebakken²²⁹;
 - i) verminder de baktijd bij kleinere hoeveelheden²³⁰;
- indien u gebruik maakt van voorverpakte, voorgesneden en voorgebakken frieten: volg de bewaar- en bereidingsinstructies op de verpakking²³¹

SAUZEN

- laat je saus apart zodat jij dipt met friet en je friet niet zwemt in de saus²³²;
- rode sauzen makken gemiddeld minder dik dan witte/gele²³³;

ETEN

- vermijdt zout²³⁴;
- eet frieten (net als koekjes, chips, koffie en koffievervangers) met mate²³⁵

Frieten zijn ook een dikmaker, zegt men:

-Sven Ornelis (BV, would.be chef) over aardappelen²³⁶: "....Deze Belgische klassieker zit boordevol nuttige voedingsstoffen. (...) En met amper 80 kilocalorieën per 100 gram zijn ze verrassend licht. (...) Natuurlijk, frietjes (...) horen ook bij onze eetcultuur, maar daarover moet ik eerlijk zijn: het zijn vooral de bereidingswijze en toegevoegde vetstoffen die het verschil maken. Kies je voor gekookte,

gestoomde of in de oven geroosterde aardappelen, dan zet je een voedzame én smakelijke basis op tafel...”;

~.... .

Friet is bij grote hoeveelheden volgens velen ongezond, net als andere fastfood:

-gemiddeld zitten er 590 calorieën in een pakje friet met een flinke dot mayonaise²³⁷; om dat kwijt te geraken moet je één tot twee uur sporten²³⁸;

-een grote portie friet of extra veel mayonaise, geeft 700 calorieën²³⁹;

~... .

Onze frit is geen fastfood (?), maar grotere fastfoodketens veroveren België deels diep en hard

Fastfoodketens zijn zwaar in opmars in België en beantwoordt letterlijk een groot deel en een steeds groter deel van de stijgende vraag naar (alfabetisch) een bepaald type food, dat aan een of meerdere van de volgende kenmerken beantwoordt:

- big-road-food: eten en/of eten kopen langs autostrades of regionale wegen;
- comfortfood: niet-echt-gezond-maar-warm-niet-te-duur-eten als je een dipje hebt,
- drive-in food: kunnen-bestellen&betalen&meenemen zonder uit de auto te stappen;
- fastfood: snel-kunnen-bestellen&betalen&eten-en/of-meenemen;
- feel-good-food: ik-eet-goed-dus-ik-voel-me-goed;
- food-sharing-food (& “shared dining” & “delen”): ik wil graag delen met mensen die me lief zijn;
- foot-road-food: eten en/of eten kopen langs routes met veel voetgangers en fietsers;
- streetfood: eten op straat, aan de straat;
- verwenfood, want “ik ben het waard”;
- visual-food: fast-food-eten dat er goed uit ziet; dit is de snelst groeiende trend actueel met bv. de zgn. loaded friet²⁴⁰ (friet beladen met groenten en/of sauzen en of toppings zodat het een kleurenfestijn wordt en een foto op Facebook waard is);
- vreetbuifood: een vettige hap als je het nodig hebt.

We kennen al minstens 1.050 stores/resto's van bijna 20 grote fastfoodketens in minstens 7 soorten specialisaties²⁴¹ (tussen haakjes relatief recent aantal vestigingen, mits ons bekend)(alfabetisch volgens hoofdproduct):

- brood/ontbijt en/of zoete koeken : Panos, Le Pain Quotidien, ... ;
- alleen “gezond/slaatjes”: Exki, Hawaiian (50), ...;
- kaas/friet: O'Tacos, ... ;
- kip/friet: BelChicken, KFC, Chick & Cheez²⁴², ... ;
- pizza: Domino's (127), Pizza Hut (109), ...;
- vlees/friet: Ellis Gourmet Burger, HamburgerKing, MacDonalds (101), Quick, Snel, ...;
- zoete lekkernijen/drinks: Dunkin' Donuts, Starbucks,

Onze steden staan er vol van (tussen haakjes toenmalig aantal vestigingen, mits ons bekend): Antwerpen (64), Brussel (62), Luik (43), Gent (41),²⁴³.

Elke keten heeft zijn eigen locatiestrategie, zoals hiervoor nu blijkt²⁴⁴. Onze autowegen staan vooral vol van PizzaHut, McDonald's, Quick, Burger King en Domino's. Onze wandel- en voetwegen staan vooral vol van McDonald's, Ellis Gourmet Burger, Domino's, Belchicken en KFC. Gemiddeld liggen er 13 scholen binnen de 1.000 meter wandelafstand van elk fastfoodrestaurant. O'Tacos en Domino's bevinden zich gemiddeld het dichtst bij de schoolpoort. O'Tacos (11 basis- en 10

middelbare scholen) en Dunkin' Donuts (10 basis- en 11 middelbare scholen) hebben het meest aantal scholen in hun buurt. In de omgeving van knooppunten met veel openbaar vervoer vinden we vooral Starbucks, Dunkin' Donuts, O'Tacos, Quick en Domino's terug. Het hoogste aantal fastfoodrestaurants per 10.000 inwoners zit in in het Brussels Gewest, Waals-Brabant en Namen. De saturatiegraad met fastfood is het hoogst in steden als Brussel, Leuven, Luik, Hasselt: dat zijn niet toevallig allemaal ... studentensteden. Slechts bij 5 % van de hogervermelde hamburgerrestaurants vinden we een pizzarestaurant binnen een straal van 200 meter. Maar: 60% van de KFC's heeft toch een McDonalds als buur; daardoor wordt de plaats bijna magisch.

In de (eerste) Fast-Food Menu Ranking 2023 van de lobbyorganisatie voor vegetarische voeding ProVeg International zijn de ketens met het grootste "plantaardige" aanbod in ons land Domino's en Pizza Hut, in het buitenland scoort Burger King als de beste²⁴⁵.

De grotere fastfoodketens aanwezig in België zijn van de volgende oorsprong (alfabetisch):

- Amerikaans: Domino's²⁴⁶, MacDonalds²⁴⁷, KFC²⁴⁸, Pizza Hut²⁴⁹, Starbucks, ... ;
- Belgisch: Hawaiian (vooral in België, ook in Nederland²⁵⁰), Ellis Gourmet Burger²⁵¹, Snel (° 1971, 100-tal vestigingen in drie landen)²⁵², Quick²⁵³, Le Pain Quotidien, Pizza Hut (België)²⁵⁴, ... ;
- Belgisch-Turks: BelChicken²⁵⁵, ... ;

-.....

Dat is sinds decennia een gigantische bedreiging voor frituristen.

En de grote fastfoodketens plannen er nog zo'n 250 vestigingen in België bij voor de komende jaren, schrijft de TIJD²⁵⁶.

Onze frit is geen fastfood (?), maar ook nieuwe, nog kleinere fastfoodketens veroveren België

Daarnaast zijn er ook vele heel positieve kleinere nieuwe fastfoodketens (met aantal vestigingen in België in 2023), vaak met gezonde, verse, vernieuwende concepten, met als kernfiguren de volgende nationaliteiten.

Belgisch:

- BallnGlory met huisgemaakte gehaktballen van varkensvlees, kip of een vega-variant op basis van risottorijst, opgediend met stoemp (stampot) of salade; het is opgericht door de Belgische televisiechef Wim Ballieu in 2012 (5)²⁵⁷;
- Barouche met gezonde zuurdesem pita's vol met groenten (4)²⁵⁸; hier wordt niets gefrituurd maar in de oven gebakken, zelfs de potato wedges en falafel;
- Wasbar: wasserettes/foodsnacks (10)²⁵⁹;
-

Iers:

- Bia Mara met fish & chips, maar dan echt: zestig verschillende fish & chips-varianten van in Nederlandse en Belgische wateren gevangen dagverse vis en dertig verschillende sauzen (3)²⁶⁰.

Ook dat is een opkomende bedreiging voor frituristen.

Onze frit is geen fastfood (?), maar ook nieuwe Fast Casual Dining ketens veroveren België

Fast Casual (Dining)²⁶¹ is een nieuw concept in de (healthy) fast food: je hebt meestal de keuze in -ofwel een (vb. spaghetti of ramen) of twee soorten eten, maar je kan dat variëren in vele versies door de sauzen en/of bijgerechten en/of bereiding,

-ofwel is het you-choose-what-you mix

vaak alles met gezonde, verse, vernieuwende concepten. De voordelen zijn evident:

-minder werk, minder verspilling, meer marge voor de aanbieder;

-eenvoudiger, sneller en mogelijks ook goedkoper voor de gebruiker.

FC(D) kent volgens ons (meestal in zijn toepassingen in de praktijk) de volgende kernelementen en -woorden²⁶²:

-beleving (bovenop voeding);

-eenvoud (in aanbod);

-gezond (in aanbod);

-herkenbaarheid (het voedsel)

-lage verspilling (van voedsel);

-low cost (voor de aanbieder);

-low prize but higher than in pure fast food (voor de consument)

-snelheid (in service);

-relatief hoog gedigitaliseerd (in hoofdte van de aanbieder: social media, digitale communicatie tussen bestelling, keuken, kassa, voorraadbeheer, ...).

De kernfiguren hebben de volgende nationaliteiten.

Belgisch:

-Bavet met spaghetti (16)²⁶³;

-Dea's Pizza met pizza's (2)²⁶⁴;

-Ellis Gourmet Burger (12 in België, 3 in Nederland)²⁶⁵, sinds 2021, ambachtelijke vleesburgers (van de bekende Belgische slager Hendrik Dierendonck), vegaburgers, eerste veganistische burgers in België;

-Foodmaker met alleen gezond en zelfsamengelbaar fastfood (16 in België, 5 in het buitenland)²⁶⁶;

-Manhattan's Burgers met "Amerikaanse flame grilled hamburgers" en met "brioche buns", gebaseerd op een recept van een bakkerij in New York; het is opgericht door twee Belgische broers, Philippe en Jerome Vandermeulen in 2014 (7)²⁶⁷;

-Otomat van de Vlaamse topondernemer David Claeys met gewone pizza (waarin het bekende Belgische Duvel bier verwerkt is) en twee veganistische varianten (5)²⁶⁸;

-Poule & Poulette (8)²⁶⁹ met kip;

-Umamido met Japanse ramen (4 in België, twee in buitenland); het is opgericht door Guy Quirynen, een ervaren foodprofessional uit sterrenrestaurants²⁷⁰.

-het Belgische YouWok met wokken (10) van BBFood International²⁷¹.

Nederlands:

-Frites Atelier (3 in België, andere in Nederland)²⁷².

Onze frit is geen fastfood (?), maar ook Fast Casual Lunch & Shopping ketens veroveren België

Ook de FCL&S-ketens rukken op: je kan in de winkel eten voor of na je winkeluitje:

-Ikea: het heeft ook in België een aantal winkels waar je kan eten, frietjes inbegrepen; een lokaal initiatief van twee Ikea's in 2022 in Duitsland om de frieten uit het aanbod te schrappen zorgde zelfs voor paniek, kritiek maar ook hoongelach²⁷³;

-.....

Onze frit & fastfood hebben ons letterlijk in een greep, door hun ligging

De hierboven vermelde locatiestrategieën van de grotere fastfood maakt dat ze veruit overal aanwezig zijn in steden, op autostrades, rond scholen en rond kernen.

De frituristen, deden dat ook: de duizenden frituristen hebben zich verspreid over quasi alle gemeenten en steden in België;

Wat is het gevolg hiervan? Uit onderzoek blijkt:

- 25 % van de Vlamingen woont in een gezond-voedsel-woestijn: binnen een kilometer van hun woning is er niet één gezond-voedsel-verkooppunt²⁷⁴; maar er zijn wel fastfoodaanbieders;
- 90 % van de Vlamingen woont in een gezond-voedsel-moeras: binnen een kilometer van hun woning zijn er meer fastfoodaanbieders (frituren inbegrepen) dan gezond-voedsel-verkooppunten²⁷⁵;
- gelukkig is er als alternatief het grootwarenhuis voor de meesten, maar a) dat is niet altijd even rap gegeten, b) dat is soms een moeilijker optie voor minder mobiele mensen of mensen met een laag inkomen²⁷⁶.

Onze fastfood heeft ons letterlijk in een greep, door hun aanbod

Het aanbod van fastfoodketens is “mager”, maar eigenlijk bedoelen we “dik”:

- volgens Test-Aankoop (2007) was het resultaat van haar onderzoek bij “fastfoodketens” Exki, Greenway Foods, Foodmaker en Le Pain Quotidien, McDonald's, Quick, Pizza Hut, Sbarro, Subway, Hector Chicken en Wok Away in het algemeen minstens negatief voor één of meerdere elementen bij elke keten: % te veel vet in de maaltijd en/of te veel verzadigde vetzuren en/of te weinig vezels en/of te veel zout en/of te veel calorieën en/of te weinig informatie over de voeding/samenstelling/voedingswaarde²⁷⁷; nog opmerkelijker: volgens TA was er geen enkele keten die echt gezond voedsel aanbood²⁷⁸.

Onze fastfood hebben ons letterlijk in een greep, door hun verpakking

Ook de verpakkingen bij fastfoodketens laten te wensen over:

- volgens een uitgebreide Amerikaanse studie over verpakkingen van fastfood (2017)²⁷⁹ bevatte toen tot de helft van de papieren/doosjes waar het eten in verpakt wordt, chemicaliën van het type “Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS)”, die gelinkt worden aan vruchtbaarheidsproblemen, immuuntoxicatie en kanker;
- vaststellingen in dezelfde aard (doch met andere cijfers/nuances) deed men in Canada (2023)²⁸⁰ en in

Onze fastfood heeft ons letterlijk in een greep, door hun publiciteit

Ook de reclame van fastfoodketens is specifiek gemarketeerd en speelt tegen alle andere voeding: een onderzoek van Sciensano (2024)²⁸¹ wees het volgende uit over de aanwezigheid van reclame van fastfoodketens/voor ultrabewerkte voeding in Vlaanderen binnen een straal van 250 meter van de poort:

- gemiddeld zeven advertenties rond basisscholen;
- gemiddeld tien advertenties rond middelbare scholen;
- gemiddeld zestien advertenties rond campussen hoger onderwijs.

De generieke cijfers lopen ook de spuigaten uit:

- gemiddeld 1/3^{de} van de advertenties voor voeding in de buurt van scholen gaat over ultrabewerkte voeding;

- gemiddeld 80% van de advertenties voor voeding in de buurt van scholen/haltes van het openbaar vervoer/openbare gebouwen gaat over ultrabewerkte voeding.

Wie gelooft nog dat jongeren vrij kiezen voor ultrabewerkte voeding?

Fastfood domineert? De wetenschap fulmineert (soms)!

Wetenschappelijke literatuur onderlijnt nochtans het belang van

-de impact van de zgn. *lokale "voedselomgeving"*²⁸²; deze wijst op de voedingswaarde, voedselveiligheid, prijs, informatie en promotie van voeding in de omgeving waar het dagelijks leven van mensen zich afspeelt;

-de impact van de zgn. *maatschappelijke "consumptogene omgeving"*; "deze staat voor een context die is ingericht op het voortdurend aanwakken en aanmoedigen van de drang tot meer, sneller en vaker consumeren"²⁸³; de Belgische samenleving is er zo een, de Vlaamse is er zo een bij uitstek; "de behoeftebevrediging dient hierbij bij voorkeur dus kortstondig te zijn, de gevoelens van vrijheid weer snel gevangen en nieuwe, 'bevrijdende' verlangens vragend; opdrijven en aanjagen van consumentisme is ... "²⁸⁴ waar het in ons systeem om draait.

Indicaties terzake zijn er genoeg:

- a) de voortdurende toename van het consumptievolume in België;
- b) de grote ecologische voetafdruk van België: de Belgische Earth Overshoot Day viel in 2025 op 27 maart, die van de aarde valt op 22 april; België is de 7^{de} kampioen in oververbruik²⁸⁵;
- c) onze eetgewoonte in aantal voedingsmomenten: we eten drie maal per dag²⁸⁶; 27% snackt één keer per dag, 25,5% snackt daarenboven meermaals per dag (2024)²⁸⁷;
- d) onze eetgewoonte in voeding: ... maar Belgen zijn wel de meest regelmatige groente-eters in Europa²⁸⁸. Komt dat door onze broodjes-met-ook-groenten-manie²⁸⁹, of door het feit dat tegenover de buurlanden België (in 2023) het goedkoopst is voor fruit, groenten, vis, vlees en huismerken, terwijl vooral merkproducten duurder zijn?;
- e) onze eetgewoonte in voedingsrituelen: bijna 80% van de Belgen eet minstens één maaltijd per dag samen aan tafel (in 2018)²⁹⁰; we feesten en festivallen erop los (België heeft het grootste aantal festivals per inwoner ter wereld); 50% van de Belgen plant zijn eten per week²⁹¹; 74% van de Belgen (vnl. Vlamingen) eten bepaalde gerechten elke week opnieuw²⁹²; 25 % van de Belgische gezinnen heeft zelfs een vaste dag in de week voor spaghetti (60%), lasagne (23%), steak met frietjes (23%)²⁹³;
- f) de toename van het belang van de voedingsindustrie in België; deze laatste was eind 2024 goed voor niet minder dan 83 miljard euro, 25 % van de totale industriële omzet in België²⁹⁴ (stijgend in euro's, licht dalend in omzet), 102.447 jobs (stijgend)²⁹⁵, 3.979 bedrijven²⁹⁶, een uitvoer van 39 miljard euro²⁹⁷ (dalend in waarde), invoer voor 32 miljard euro²⁹⁸, een afname/aankoop van 61 % van de Belgische landbouwproductie²⁹⁹, levering van 61 % van de producten die in de Belgische supermarkten worden verkocht³⁰⁰;

-....

En ook in het buitenland rukken ketens op rond of met de friet

Ook in het buitenland rukken ketens op rond en met friet:

- het Nederlandse "Fritten Piet" heeft al lang een aantal vestigingen in Duitsland³⁰¹;
- het Nederlandse "Frites Atelier" (luxe top frieten en sauzen) maakte bekend alle Europese hoofdsteden te willen veroveren³⁰²;
- het Duitse "Frittenwerk" (loaded fries en poetine) rolt zich uit in Duitsland³⁰³;

-.....

Belang van volumes

Er zijn enkele grotere of oudere Belgische ketens; er zijn vele nieuwe initiatieven.

De meeste zijn evenwel buitenlands.

Wij schatten de vestigingen van deze ketens *in aantal* in België op minstens 33 % van het aantal frituristen.

In *omzet* in België overtreffen ze, zelfs in frit alleen, ze o.i. gemakkelijk reeds de frituristen.

Daarenboven kunnen *de talrijke buitenlandse ketens* die nu hier nog niet zijn, ook nog naar België komen.

Dat is een gigantische bedreiging voor frituristen; het legt mogelijk ook uit waarom het aantal frituristen in België al jaren eerder stabiel of licht dalend is: de groei zit buiten hun sector?

Al is er ook minder dreigend nieuws:

-in Nederland daalt de omzet van fastfood (voor prijsstijgingen) en/of is de inflatie hoger dan de omzetgroei en dit sinds 2023³⁰⁴;

-over België vonden we geen recente cijfers;

-het lijkt op het eerste zicht een recent wereldwijd fenomeen³⁰⁵?

Conclusie

Fritten en fastfood in repetitieve, grote hoeveelheden lijkt – dat is onze niet alleen gevoelsmatige opinie – eerder op fast-dead dan op fast-food?

III. Maar “Belgische friet”: Let’s think positive ...

Is het frites, friet, frieten, frit(ten), fritjes, frietjes, of?

De vraag wat men zegt, is erg sociaal gebonden en dus afhankelijk van de context³⁰⁶.
Het woord “friet” staat (volgens Van Dale) voor het gerecht, niet voor elke afzonderlijke staaf.
Wij gebruiken hier alles door elkaar: vrijheid, blijheid.

Wanneer kwam de friet naar of in België?

Jean-Frédéric Krieger introduceerde frieten in België en wordt beschouwd als de grondlegger van de Belgische frietkotcultuur. Van hem zegt men³⁰⁷:
-hij startte als eerste met een rondreizend frituur op kermissen in de 19^{de} eeuw;
-hij startte in met een “vaste” frietzaak onder de naam ‘Fritz’.

Is friet een Belgische “uitvinding”?

Neen, dat is ze niet; uit verschillende bronnen kan men het volgende afleiden:
-friet was voor het echt populair was in België erg populair in Frankrijk³⁰⁸;
-degene die frieten lanceerde in België, werkte tevoren in Parijs als bediende in de “rotonderie” ‘Chez Pèlerin’ en leerde daar frieten ‘à la parisienne’ bereiden³⁰⁹;
-volgens (Belgische) specialisten is de friet van Franse, meer bepaald Parijse oorsprong³¹⁰.

Toch spreken vele bronnen graag
-over verschillende oorsprongsmythes (waarin er ook Belgische zijn)³¹¹,
-of over “ Fritjes zijn het resultaat van een eeuwenlange evolutie, waardoor het onmogelijk is om dé uitvinder ervan te zoeken. ”³¹².

Wat wel als typisch aan België of als praktijk afkomstig uit België wordt toegeschreven zijn minstens de drie volgende praktijken:
-het eten van frieten met mosselen³¹³;
-het combineren van frieten met mayonaisse³¹⁴;
-het bakken van friet in twee tijden: “... het voorbakken op lage temperatuur zorgt voor de garing van de aardappelen: het water in de aardappelen kookt en de stoom ontsnapt eruit. De tweede keer bakken op een hogere temperatuur maakt de fritjes krokant.... ”³¹⁵. Ene Louisa Mathieu is de eerste bekende auteur van een boek met een recept voor frieten met een dubbele kooktijd (‘Traite D'Economie Domestique’, 1930)³¹⁶.

We bekijken hier vele (alleen) positieve aspecten van onze frit.

Positief - Is friet groot in België?

Friet en aardappelproducten (vooral in diepvriesvorm) zijn groot in België:
-ons land is de grootste frietproducent ter wereld: 3.500.000.000 kg frieten in 2024³¹⁷;
-ons land behoort tot de grootste exporteurs ter wereld van diepvriesfrietten³¹⁸;
-ons land is ook groot in aardappelen: 6.000.000.000 kg aardappelverwerking in 2024³¹⁹, een aardappellandbouwoppervlakte van niet minder dan 106 hectare zeer goede bodems³²⁰; de band

tussen diepvriesaardappelproducten en aardappelen is snel gemaakt: aardappelen exporteren is duur want hun prijs is laag, hun gewicht hoog, houdbaarheid beperkt;
 -diepvriesaardappelproducten (waarvoor de techniek voor massaproductie pas in de jaren '70-'80 werd ontwikkeld) exporteren is interessanter: hogere prijs, lager gewicht (zonder schil), lange houdbaarheid, hoge convenience voor de eindklant en zelfs lange tijd gesubsidiëerd door de EU³²¹;
 -de grootste speler daarvan is het West-Vlaamse Clarebout dat is uitgegroeid tot één van de belangrijkste spelers ter wereld op gebied van diepvries aardappelproducten voor private labels: hij levert/verpakt voor anderen diepvriesaardappelproducten onder de merknaam van anderen³²²;
 -ons land is zelfs groot in aardappelrooimachines: Dewulf uit Roeselare is de op een na 's werelds grootste aardappelrooiersproducent³²³.

Maar toch: alles lijkt Vlaams en mooi en groot.... maar...

-diezelfde groep Clarebout wordt voor miljarden verkocht aan de Amerikaanse groep J.R. Simplot (de Amerikaanse nummer drie, die bij een fusie de nummer één wordt in de wereld)³²⁴;
 -daarenboven: in die markt zijn de twee (dus nu de drie) wereldwijde grootste producenten niet Belgisch: marktleider McCain uit Canada, het Amerikaanse Lamb Weston zijn groter³²⁵;
 -bij de zes grootste diepvriesboeren is er midden 2025 alleen nog Agristo Belgisch: McCain (Canada), Lamb Weston (USA), J.R. Simplot (USA), Aviko (NL), Farm Frites (NL), Agristo (B);
 -ook de "schatjes van patatjes"³²⁶ van Lutosa, ook een grote producent) zitten ondertussen ook in de Canadese groep McCain (dat al in 2013 het Vlaamse "Pinguin-Lutosa" kocht van de familiale groep Pinguin die het zelf eerder in 2007 kocht onder de benaming "Lutosa" van de Oost-Vlaamse broers Vandenbrouke); McCain veranderde daarop in 2019 het merk bewust nog eens o.i. in 'Belviva' zodat de (onbewuste) connotatie met Belgische friet en/of aardappelen werd versterkt in de productmerknamen; of: hoe minder de producent in Vlaamse of Belgische handen komt hoe meer de nadruk wordt gelegd op de fabriek in België; ook schatjes van kroketjes worden hoe langer hoe minder Belgisch trouwens: in 2025 wordt ook TNS Food (Eeklo, specialisatie kroketten) overgenomen door het Nederlandse Goodlife Foods;
 -de modernste Europese fabriek voor diepvriesaardappelproducten, in ons eigenste Vlaanderen gevestigd, is ook in ... Nederlandse handen: Aviko³²⁷;
 -volgens de pers is anno 2025 het aantal echte Belgische spelers dat nog in Belgische handen is erg beperkt³²⁸; er zijn daar o.a. nog Agristo³²⁹, Ecofrost (Belgian Frozen Potato Products)³³⁰,
 Het gaat met onze frit- en aardappelproducenten dezelfde weg op als met "onze" chocolade³³¹: meer en meer buitenlands? Onze ondernemersfamilies cashen liever geld uit het buitenland dan door te doen?

Over andere landen lezen we negatieve dingen, op het eerste zicht:

-Frankrijk liet zich volgens experts de 'diepvriesfriet' afpakken door gebrek aan investeringen³³²;
 -.....

Welke positieve indicatoren vinden we rond onze frieten in België?

Positief - lekker

We vinden friet gewoon "lekker".

Positief - Vlaanderen wil frieten

't Vlaamse volk wou in elk geval frietcultuur (friet met stoofvlees of mosselen) in de Vlaamse canon zien; bij een bevraging betond daarover geen enkele twijfel³³³.

En in de marge, zelfs meer en meer in het centrum: de Vlaamse politici profileren zich expliciet en continu en meer en meer als groot amateur voor frietjes.

De Vlaamse regering investeert in 2024 niet minder dan 38 mio euro in “een belevingsparcours, een demonstratiekeuken en loungebar met Vlaamse klassiekers” (waaronder friet met mosselen) in de vorm van het Antwerpse culinair centrum Smaakhaven³³⁴.

Bij regeringsnegotiaties op Vlaams niveau serveert men ... frietjes³³⁵.

Voor de NV-A profileert zich met frieten.

Op lokale NV-A (betalende) eetdagen serveert men vaak frietjes³³⁶.

Op lokale standen op pleinen en in straten serveert de NV-A vaak gratis frieten³³⁷; op het feest van de Vlaamse Gemeenschap serveren sommige afdelingen gratis frietjes met toespijs³³⁸; het is een ijzeren marketing én psychologische wet: het aanbieden van een gratis drankje alleen al beïnvloedt positief de perceptie van de gemiddelde mens van en t.o.v. de aanbieder.

Sommige lokale afdelingen van de NV-A wijzen er zelfs op dat én de partijkleur en de frieten beide “geel” als kleur hebben en profileren zo de identificatie hoog³³⁹.

Ook de N-VA partijbonzen profileren zich op en met friet;

Mathias Diependaele (N-VA)³⁴⁰ is zot van friet.

Jan Jambon kreeg als hij klein was een half pakje friet van zijn ouders in de frituur en dat was een feest voor hem; hij zal dat niet een keer maar meerdere keren in de pers laten citeren³⁴¹.

Maar vooral N-VA-er Bart De Wever profileert zich continu als een echte “frietman”. Hij komt met friet in de pers zowel voor als na zijn drastische vermageringskuur en transformatie.

Ervoor:

-hij at jarenlang minstens wekelijks klant in frituren (N-VA)(voor zijn vermagerings-schok in 2013);

-2010: iedereen, tot in Wallonië, kent zijn geprefereerde persoonlijke frituurbestelling³⁴²;

-2010: hij verkocht zichzelf op eBay voor een goed doel: hij dood mensen aan met hem frieten te eten³⁴³;

-2010: BDW is aanwezig in zijn lievelingsfrituur op de voorstelling van ‘t boek van Geert Hoste³⁴⁴;

-tot 2011: heel Vlaanderen kent de toenmalige (1^{ste}) voorkeurfrituur³⁴⁵, ‘t Draakske in Berchem;

-sinds 2011: heel Vlaanderen kent de toenmalige (2^{de}) voorkeurfrituur³⁴⁶, ‘t Kriekske in Deurne;

-2011: een luisteraar van Studio Brussel wint 100 pakken friet (naar de 100 kg streefgecith van B. De Wever) omdat hij de datum van de regeringsvorming het dichtst benaderde van alle luisteraars³⁴⁷;

-2011: hij heeft het over zijn beginnend diëet zonder friet in de pers³⁴⁸;

-2013: de pers noemt hem een wandelend reclamebord voor Belgische friet³⁴⁹;

-.....

Erna: zelfs na zijn drastische vermageringskuur bevindt hij zich in de pers met ... frieten: je hoeft ze niet te eten om je ermee te kunnen laten associëren; en raadt wat: hij komt ook dan bijna elk jaar minstens één keer in de pers met ‘frit’:

-2016: hij trakteert via de stad Antwerpen 15.000 Antwerpenaars op o.a. ... friet³⁵⁰;

-2017: hij post zijn eetmaal op kerst op zijn Facebook o.a. frieten³⁵¹;

-2018: hij laat het woord frituur vallen in een interview³⁵²;

-2019: op 3 mei vermeldt de Franstalige pers³⁵³ dat er voor BDW volgens zijn boek maar vijf nationale symbolen meer zijn: chocolade, mosselen-friet, het Atomium, de Rode Duivels, het koningshuis;

-2019: op 19 mei noemt hij in de pers nog maar twee nationale symbolen; “friet en voetbal” zijn de enige Belgische verbondenheid tussen Vlamingen en franstaligen³⁵⁴;

-2019: in september vermaakt hij op Facebook zelfs frieten halen tot een typisch “Vlaams” gebeuren: zo stelde hij “Is er iets Vlaamser dan frieten halen voor het gezin op een weekendavond?”³⁵⁵, waarop

iemand onmiddellijk repliceerde: “...Allez, de 'Belgische frietjes' zijn ook al weer gefederaliseerd. Up next: 'Vlaamse chocolade' en 'Vlaamse bieren'....”³⁵⁶;

-2020: eindejaar 2020 vierde hij met zelfgebakken friet³⁵⁷;

-2021: de pers liet het weten in 2021 op Radio-2³⁵⁸;

-2022: de NV-A plaatst BDW in de rand van frietenbijschotels: “.... Eet Bart De Wever op 11 juli het liefst stoofvlees of mosselen? En doet hij dat met Willy Sommers of Will Tura op de achtergrond? Wij leggen ter gelegenheid van de Vlaamse feestdag jullie typisch Vlaamse dilemma's voor aan onze voorzitter. ...”³⁵⁹;

-2023: BDW sluit als Antwerps burgervader tijdelijk een frituur n.a.v. brandbomgeweld³⁶⁰;

-2024: BDW is bij het openingsseizoen van de mosselen met friet³⁶¹;

-2024: in een interview heeft hij het enkele keren over “gefrituurd voedsel”³⁶²;

-...

Sinds 2025 ruilde hij de “grote pak frieten” in voor de “commentaren gevende luxe-kat Maximus”; hij blijft het groot zien doch gaat sociaal een niveau hoger en wordt van een “eter” een “kattebuikspreker”.

Het mag gezegd: hij weet wat marketing is. Het is een eeuwenoude ijzeren marketing- en psychologiewet: wie zich (alleen zelf, of de ander, of samen met anderen) identificeert met positieve dingen (en de Vlaming eet graag friet en houdt van dieren) geeft mensen een goed gevoel, een band met zichzelf.

BDW was het vleesgeworden symbool van de friet?

Zelfs de socialist Frank Vandenbroucke, o.i. naast Alexander De Croo een van de weinige echte intellectuelen in het Vlaamse politieke gebeuren, profileerde zich in 2025 in zijn frituur.

Zoals topmarketeer Foons Van Dyck over deze marketing-techniek schreef in november 2025 “... Het verraadt een strategie van politici die via hun “favoriete frituur” of dagelijkse gewoontes een verhaal van herkenbaarheid creëren. (...) een anekdote die de politieke complexiteit terugbrengt tot iets tastbaars en menselijks. (...) Wat we hier zien, past in een bredere, internationale verschuiving. (...) Kandidaat-politici worden gecast als personages: wie heeft de juiste vibe, de juiste stijl, de juiste spontane foto? Verkiezingen (...) een televisiespektakel waarin uitstraling, vibe en persoonlijke performance zwaarder wegen dan concrete voorstellen. Talkshows (...) als arena's waar lijsttrekkers beoordeeld werden op hun glimlach, hun ‘energie’ en hun oneliners, meer dan op hun standpunten....”.

Kortom o.i.: populisme, identificatiemechanismen, projectie: ik hou van frit; u houdt van frit, dus u houdt van mij.

Positief – Er zijn vele verenigingen rond het frietgebeuren

We kennen in België genoeg frietverenigingen.

Vooreerst is er *Unafri ASBL- Navefri VZW*, de Nationale Vereniging van Frituristen. Het zgn. Nationaal Verbond van Frituristen (Navefri)/Union Nationale des Frituristes (Unafri) werd “.... in 1984 opgericht om de specifieke belangen van de frituursector te behartigen. (...). Hoewel de frituursector uiteraard haar eigen kenmerken heeft, valt het grootste deel van de belangen samen met de rest van de horecasector (....) hygiënewetgeving, fiscaliteit of tewerkstelling. (...) Daarom besliste de Algemene Vergadering van de VZW Navefri-Unafri asbl om zich (...) uitsluitend toe te spitsen op het ambassadeurschap van het ambacht van friturist en de frietkotchouderschap in het algemeen ...”³⁶³.

Ten tweede is er de *De Conseil du Frietkot-raad*. Sinds 2013 coördineert deze “- met vertegenwoordigers uit de professionele frietwereld, de erfgoedsector, frietkenners, frietfans en

historici – de borging van de frietkotchoudcultuur zodat de eigenzinnige diversiteit van de frietkotchoudcultuur gekoesterd en doorgegeven kan worden”³⁶⁴. Hij is een klankbordgroep.

De *professionele frietwereld* bestaat volgens de Frietkotraad onder andere uit de volgende spelers:

- VLAM, of het Vlaams Centrum voor Landbouw & Visserijmarketing (overheid);
- ApaqW of l' Agence Wallonne pour la Promotion d'Une Agriculture de Qualité (overheid);
- Belgapom*: Belgapom is de erkende beroepsvereniging van de Belgische aardappelhandel en – verwerking; ze behartigt de belangen van de Belgische handelaars in aardappelen, de bereiders-verpakkers, exporteurs, aardappelschilbedrijven, de aardappelverwerkende bedrijven en de handelaars in pootgoed³⁶⁵;
- Boerenbond.

Positief – Er zijn vele reminders of vereringsfacetten rond frieten

België kent vele vereringsfacetten of reminders rond het belang van frieten.

- België is volgens sommige bronnen³⁶⁶ het enige land ter wereld is met een ‘Week van de Friet’³⁶⁷; zowel Vlaanderen³⁶⁸, als Wallonië³⁶⁹ als Brussel³⁷⁰ kennen/kenden decennia lang een week van de friet; in 2025 is het de 26^{ste} keer?
- België is volgens sommige bronnen³⁷¹ het enige land ter wereld is met een “Frietmuseum”³⁷²; het is gevestigd in de Saaihal, één van de oudste en best bewaarde historische gebouwen van Brugge (1399); het is het eerste museum dat de volledige historische weergeeft van de oorsprong van de aardappel tot het ontstaan van de friet;
- volgens onze bronnen zijn we het enige land met drie frietmusea: Brussel heeft zijn eigen “Home Frite Home”, een combinatie van een museum, een kunstgalerie en een overnachtingsmogelijkheid, alles in het teken van de friet³⁷³; het heeft tevens sinds 2025 het “Brussels Frietmuseum”³⁷⁴;
- Nationale Orde van de Gulden Puntzak en de Nationale Dag van de Friturist*: jaarlijks wordt sinds 2004 door deze nieuwe nationale orde om al diegenen te onderscheiden die hun kennis, talent, toewijding, vaardigheid en ideaal ten dienste van de Belgische frietcultuur hebben gesteld, een ceremonie gehouden alwaar de eretekens worden uitgereikt, met 4 gradaties: Zilveren Kruis, Ridder, Officier, Groot-Officier³⁷⁵;
- de erkenning van de kwaliteit van frituristen via het label “*Erkend Friturist*”³⁷⁶; een zgn. Erkend Friturist is een vakman die kwaliteit, hygiëne en beroepsfierheid op de eerste plaats zet en akkoord gaat met een aantal voorwaarden en de missie en visie van het Vlaams Culinaire Manifest ondertekent³⁷⁷;
- zgn. *frit-art*: Gilles Houben schildert voor 95 procent alleen frietkoten; zijn argumentatie spreekt boekdelen: “...Frietkoten zijn gedoemd om te verdwijnen. Ze worden niet verjaagd, maar wie een zaak overneemt, krijgt geen vergunning meer. Je mag blijkbaar alleen nog frietjes verkopen achter een stenen muur. Het frietkot heeft geen toekomst meer. Het is een toekomst van nostalgie. Over twintig of dertig jaar zal de jeugd het frietkot enkel nog kennen van mijn schilderijen....”³⁷⁸;
- we hadden een eigen “frietkotgazet”³⁷⁹;
- we hebben een podcast-serie over de fritten met Petra De Pauw³⁸⁰;
- we vinden friet terug in onze *liederen*³⁸¹; vb. Jacques Brel, Stromae, Halve Neuro;
- we vinden friet terug in *tekeningen* van onze lokale teken- of stripboekjes of bij andere tekenaars³⁸²; vb. Willy Vandersteen, Marc Sleen, Hergé, Willy Linthout, Kamagurka, Herr Seele, Jef Nijs;
- wij hebben fotoboeken over fritkoten; vb. van fotograaf Jesse Willems is er het boek “Barak Friture”;

-wij hebben sinds decennia, zelfs een hele serie boeken over frit, o.a. in/van en onder de titels

1994: Paul Ilegems - Het Belgische Frietenboek

2011: Marc Declercq - Het Grote Frietboek

2013: Paul Ilegems - Het Volkomen Frietboek

2014: Paul Ilegems - Encyclopedie van de friet (en de patat)

2015: Jos Verniest, Jan Van In, Kurt Demeulemeester - De aardappel in België, het land van de friet

2018: André Delcart en Eddie Cooremans, Van aardappel tot friet

.... ;

-we hebben een nationale frietjesdag op 1 augustus³⁸³; maar ook andere(n) hebben die; USA (2^{de} vrijdag van juli = National French Fries Day³⁸⁴), internationaal (13 juli = International French Fries Day³⁸⁵)

-“sinds 2017 is er ook een ambassadeur van de Belgische friet, het figuurtje James Bint. Zijn achternaam verwijst naar de aardappelvariant Bintje; het figuurtje, een knipoog naar James Bond, heeft als slagzin "license to fry" en werd in 2014 voor het eerst voorgesteld als mascotte voor de wereldtentoonstelling te Milaan in 2015”³⁸⁶;

-we hebben zelfs filmpjes op YouTube over friet(koten)³⁸⁷;

-we hebben zelfs een frietkotzoekersite: www.vindeenfrituur.be;

-onze toeristische diensten vermelden zelfs de locatie van frietkoten als service aan toeristen, in het NL³⁸⁸ én het FR³⁸⁹ én het ENG³⁹⁰ én het Duits³⁹¹;

-we kennen frietbrigades, die aan de grens gratis friet aanbieden aan automobilisten³⁹²;

-we hebben een recordhouder onafgebroken jaren frietkot-houden in de persoon van Bernice Maheur (Oudenaarde, Mater) die dit jaar aan zijn 45^{ste} jaar toe is;

-we hebben of hadden in elk geval lang de wereldrecordhouder bij de World Record Academy in de discipline “aantal-uren-na-elkaar-frieten-bakken” (per uur mag max. 10 minuten ev. gecumuleerd gepauzeerd)³⁹³; in het Frietmuseum in Brugge hangen/hingen alle foto's van alle wereldrecordhouders³⁹⁴;

-we organiseren deelnames aan het wereldrecordhouden frieten eten tegen de tijd met Guinness World Records³⁹⁵;

-we hebben Vlamingen die zich wagen aan het in één keer binnen het uur opeten van 3kg friet/friettoebehoren, al slaagt daar maar een miniem percentage in; de Wall of Fame ter zake is beperkt³⁹⁶;

-we hebben Vlamingen die toegeven dat ze al 5³⁹⁷ jaar onafgebroken elke dag een pak friet eten;

-we hadden/hebben zelfs een minister die tot tien keer frieten eet per week: M. Diependaele³⁹⁸;

-we hebben zelfs rechtspraak rond friet/frituren³⁹⁹;

-we hebben frituren die de facto frieten leveren aan het buitenland door ze te gaan brengen op de grens van het land met Frankrijk, waar buitenlanders ze komen oppikken⁴⁰⁰;

-we hebben frituren die open blijven, zelfs op de dag van het overlijden van de uitbater⁴⁰¹;

-we hebben frituren die zo populair zijn dat ze mannentassen, slippers, petten edm. met hun logo en naam op verkopen⁴⁰²;

-we hebben innovatielab Flanders' FOOD sinds 2005, een innovatieplatform voor de Vlaamse agrovoedingsindustrie, dus ook maar lang niet alleen voor frit/aardappelen⁴⁰³;

-we hebben BV's met eigen frietsausen, zoals Mexicaanse Chocoladesaus van onze chocolatier D. Persoons⁴⁰⁴, Kermesse of kermisssaus van de kok van Comme Chez Soi⁴⁰⁵,

Maar we hebben niet alles wat anderen al hebben en/of hebben uitgevonden en/of niet altijd het grootste of het beste.

China heeft de grootste “frittenbollenwinkel” ter wereld: Ali Baba heeft in aanbieding bij het woord friet “+40.000” producten⁴⁰⁶; het Amerikaanse Amazon heeft er “+30.000”⁴⁰⁷.

Nederland heeft

- het gespecialiseerde Fries Of The Future From Innovation sinds 2022⁴⁰⁸,
- “verrotte”, ‘rotte” of “gefermenteerde” friet sinds 2022⁴⁰⁹,
- de (intussen overleden) bedenker van het befaamde “Kapsalon”-frietgerecht⁴¹⁰,
- schrijvers die een eigen frietmerk lanceren (Leon & Leon)⁴¹¹,
- de Belgische winkel www.beslist.be (onderdeel van een Nederlandse keten!) waar je niet minder dan 75 fritaccessoires kan kopen o.m. (alfabetisch)⁴¹²: frietbakken (in karton,), frietemmers, frietplaten, frietschotels, frietserveerschalen (in porselein, in keramiek, in staal, ..), frietzakhouders (in kunststof, in porselein, in roestvrij staal, ...), liggende friethouders in hout (dennenhout, grenenhout, ...), mini frietzakken (in porselein), sausschalen, serveerschalen, ... ;
- de grootste (en Nederlandse) Europese ‘frittoebehorenwinkel’, bol.com: een aanbod van niet minder dan 2.572 friteuses, 1.830 frituurpannen, 613 frietsnijders, 37 kartelmessen voor frieten te snijden, 33 frituurpannen Tefal, 8 boeken over friet in het NL, ... ;
- de beste “Belgian recipe mayonnaise”: volgens een blinde proef midden 2025⁴¹³ verdelen de Nederlandse groepen Albert Heyn en Jumbo deze die de Belgische verse mayonaise het meest benaderd en 10/10 kreeg van de tweesterrenchef Glenn Verhasselt; het gaat om de Nederlandse “Jean Bâton Mayonaise Belgian Recepte”, doch de oorsprong gaat terug naar de Nederlander Jan Stok (originele naam voor de verfransing door Fransen); onze typisch Belgische mayonaise van DL kreeg toen 7/10; wij proefden de Jean Bâton met én zonder truffel en hij is inderdaad bijna kakelverse echte Belgische mayonaise, met net genoeg azijn.

De USA heeft (volgens zichzelf)

- sinds 2016 het Richland Innovation Center (alleen voor frit),
- het “World’s First French Fry House”⁴¹⁴ (gewijd aan frit-decoratieve elementen, lampen edm.),
- de eerste wetenschapper (Goodrich) die aardappelrassen kruiste om ze te verbeteren en te innoveren⁴¹⁵;
- de uitvinding van het friet-watersnijden op zijn naam via F.Gilbert “Gib” Lamb van het Amerikaanse aardappelbedrijf Lamb Weston⁴¹⁶;
- de uitvinding van het coaten van friet (elke frietje wordt met een heel dun, bijna onzichtbaar laagje (gekruid) aardappelzetmeel bedekt) van het Amerikaanse aardappelbedrijf Lamb Weston⁴¹⁷; omdat het beslag als een 'beschermend jasje' fungeert, blijven ze langer warm, langer krokant en zijn ze extra knapperig⁴¹⁸.

Korea kent de formule van friet eten van (een tafelgroot vocht- en vetwerend papier op) het tafelkleed (Koreaanse mukbangs), zoals ze dat in Louisiana doen met zeevruchten (Louisianan sea food boils)⁴¹⁹.

Positief – “Nieuwe” vormen van frietkoten zijn geboren

Naast het traditionele frietkot

- in hout; vb. een frietchalet;
- deels in hout, deels in andere materialen,
- in de vorm van een bus; vb. “Frituur Marina” in Aarschot⁴²⁰; -in de vorm van een caravan;
- in de vorm van foodtrucks⁴²¹;
- in de vorm van retro-foodtrucks⁴²²;
- in de vorm van vintage-foodtrucks⁴²³;
- in de vorm van een huifkar;
- in een alu-omhulsel; vb. “Frituur Luc&Ann” in Aarschot⁴²⁴;

krijgen we nu ook

- in-house-friethuizen of huisfrituren;
- friethuizen in een oude niet meer gebruikte kapel;

- (voorlopige) frietcontainers⁴²⁵;
- de (pure) afhaalfrituur;
- frietmobielen of mobiele friethuizen⁴²⁶; in feite moeten we hier schrijven kregen we opnieuw mobiele frietkoten, want de mobiele fritkoten waren eigenlijk de oorsprong van de frietkoten: friet werd historisch vermoedelijk eerst verkocht op kermessen, waarbij de foormensen dorp na dorp aandeden;
- luxefrituren, o.m. die van top-chefkok Sergio Herman, maar ... die is Nederlands;
-

Positief – De verscheidenheid van namen van onze frietkoten

We kozen voor namen geïnspireerd door

- de voornaam van de uitbater; vb. Bij Willy; Bernice;
- de naam van de uitbater en een humoristische noot; vb. Frituur Chez Frans;
- de ambities van de friturist; vb. Frituur Chef Bruno;
- de sfeer in en rond hun frietkot; vb. 't Barakske;
- de kleur van hun frituur; vb. De Blauwe Frituur;
- hun plaats in de pikorde; vb. Frituur n°1;
- hun effecten; vb. Frituur Basic Fit (dat na een proces vanwege fitnessketen Basic Fit van naam moest veranderen⁴²⁷);
- het zicht van hun etenswaren; vb. De Rare Boulet;
- een specialiteit; vb. De Hete Saté;
- een onweerstaanbaar iets; vb. de Zoute Verleiding;
- de hoeveelheid die je er krijgt; vb. Het Volle Bakske;
- wat je er kan doen; vb. De Boeftent (of dus de schranstent);
- een of ander instrument of hulpmiddel waarmee ze werken; vb. De Frietketel;
- de locatie; vb. 't Stationneke;
- een vakantielocatie ; vb. Frituur Ibiza;
- een service-element; vb. Frituur Rapide; Frituur Speedy; De Snelle Friet;
- de digitale tijd; vb. Pat@friet;
-

Positief – onze friet heeft zijn eigen grootte (?)

Zo stelt men (wij vermoeden over de (historische eerste) friet): “...Vlaamse friet is 13 tot 15 millimeter dik (..) daarmee dikker dan *French fries* (...) dunner dan *Pommes Pont Neuf*. Vlaamse friet heeft zijn eigen bestaansrecht...”⁴²⁸.

Positief – friet kent eigenlijk heel veel variaties

Vandaag kennen wij – naast dikke en dunne - vele soorten en varianten, waaronder
IN SNIJWIJZE & VORM

- (dwars vierkant gesneden) royale grote lange frieten,
- of de (dwars vierkant gesneden) fijne, kortere “sprietjes” -of de friet-stro (zeer fijn versneden),
- of de friet-stro of julienne-friet (zeer fijn versneden),
- of de kreukel-vorm frieten of de golfsnede-frieten of de geribbelde frieten (met karteling langs de lange kant),

- of de gekke frieten (fieten van in vorm onregelmatige aardappelen en dus met veel verschillende lengten),
- of de driehoekig gesneden frieten⁴²⁹,
- of handgesneden frietvormen,
- of machinaal gesneden frietvormen die lijken op handgesneden friet⁴³⁰ of met huisgemaakte uitstraling⁴³¹,
- of gewoon of extra dun of extra dik gesneden;

-...

IN MATERIE

- fieten van gewone aardappelen (frietjes);
- of van zoete aardappelen (zoete frietjes); deze komt ongelooflijk op⁴³²;
- of zelfs van groenten onder de naam “veggie fries” of “legume bites” (pastinaak⁴³³, wortel⁴³⁴, courgette⁴³⁵, knolraap⁴³⁶, rode biet⁴³⁷, ...),
- of van vis,
- of van mini octopussen; vb. Frites-de-Mer Mini Octopus⁴³⁸;
- of van pijlintvis; vb. Frites-de-Mer Squid Fingers⁴³⁹;
- of zelfs van een mengeling van vis, schelp-, schaaldieren en inktvis; vb. Frites-de-Mer Classico⁴⁴⁰;

-...

IN JASJE

- fieten met
- of zonder schil;

IN VERSHEID

- voorgebakken,
- of voorgekookt,
- of koelvers,
- of gewoon vers,
- of diepgevroren om te frituren,
- of diepgevroren om te bakken in de oven,
- of diepgevroren om te bakken in een dryfryer;

-... .

IN OPDIENINGSWIJZE:

- individueel: een puntzak, een bakje, een bord.....,
- collectief: in een pot, een grote zak (meegenomen van de frituur) of zgn. shared fries om aan shared snacks te doen (nog goedkoper en nog gezelliger)⁴⁴¹.

En elders hebben ze ook:

- wedges: Amerikaanse curry-rozemarijn-fieten⁴⁴²,
- gewokte frit⁴⁴³;
- saus-gevulde-friet: “ketchup-infused fries”⁴⁴⁴;
- frit-van-kaas: “halloumi fries”⁴⁴⁵;
- frit-van Michelin-sterren-chefs:
 - a) zoals in Frankrijk : *Michel Sarran Signature French Fries⁴⁴⁶,
 - b) zoals in Nederland: ***Sergio Herman Frites Atelier⁴⁴⁷;
-

Positief – de verscheidenheid aan nevengechten en sausen

De nevengerechten die gefrituurd zijn zijn talrijk (alfabetisch), al bleven ze niet allemaal in de running:

- ambiorixen,
- bami-macaronischijf,
- bami-kaasschijf,
- bami-schijf,
- berenklauw,
- berenpoten,
- bitterballen,
- chickfingers,
- crizly,
- discodel,
- duoworst,
- fischburger,
- frikandel met vlees,
- frikandel speciaal,
- friket,
- gehaktstaaf;
- insectensnacks,
- kaaskroketten,
- kaassoufflé,
- kipcorn,
- kipknots,
- kipnugget,
- krokidellen,
- lucifers,
- macho's,
- mexicano's,
- oetlul,
- perlut of piemelsnack,
- sito's,
- vegetarische frikandel,
- vinadel,
- vlammetjes,
- vleeskroketten,
- warme cervela,
- zigeunersticks,
-

Daarnaast zijn er ook nog de loaded versies:

- curryworsten met toppings,
- loaded cervela's,
- frikandellen met toppings,
-

Ook het aantal niet-gefrituurde nevengerechten kan tellen (alfabetisch), al bleven ze niet allemaal succesvol:

- balletjes in tomatensaus,-everzwijnstoofvlees,
- fijn versneden verse uitjes,

- gehaktbal,
- hardgekookte eieren,
- haring,
- koude cervela,
- koude schotel,
- krokodillenvlees,
- mosselen: koude, warme (look, wijn, groenten, ...),
- paardeworst,
- ronde uitjes,
- rolmops,
- rundsstoofvlees,
- saté,
- tomaat-garnaal,
- varkenswangetjes,
- veganistische opties,
- vegetarische opties,
- vleesballen,
- vleesbrochetten,
- vol-au-veggie,
- vol-au-vent,
-

Je kan snacks met certificaten vinden (voor door de friturist zelf gecreëerde snacks⁴⁴⁸).

En ook de sauzen swongen de pan uit (alfabetisch), al zijn ze niet allemaal overal van een gelijke smaak en/of samenstelling:

- Andalouse,
- Amerikaanse saus,
- barbequesaus,
- basilicummayonaise (bij Sergio Herman⁴⁴⁹),
- béarnaise,
- brasil (een gesuikerde saus o.a. op basis van ananas),
- chocoladesaus⁴⁵⁰,
- cocktailsaus,
- curryketchup,
- currysous,
- Dallas-saus (jawel, naar de TV-reeks),
- frietsaus,
- hamburgersaus,
- hawaiï,
- Japanse mayonaise,
- Joppiesaus (uit Nederland⁴⁵¹)
- Kermesse of kermisssaus (een frietsaus van Comme Chez Soi⁴⁵²),
- ketchup,
- looksous,
- mammoetsaus,
- mayonaise,
- Mexicaanse Chocoladesaus⁴⁵³,
- mosterdkaviaar⁴⁵⁴,

- pepersaus,
- pickles,
- samurai,
- stoofvleessaus,
- tartaar,
- tomatensaus,
- truffelmayonaise,
- zoete mayonaise,
-

Maar ook dat was nog niet genoeg: verschillende frituristen brachten ook hun eigen aanbod uit aan combinaties:

- een Joske (Frituur Kelly's, Berlare): friet met stoofvleessaus, mayonaise, een cervela met pikante joppiesaus, een crumble van satékruiden⁴⁵⁵;
- een 'Pascalleke' (De Gouden Saté, Gent): friet met mayonaise, curryketchup, verse ui, een Belcrunch (Vanreusel), satékruiden en gefrituurde uitjes⁴⁵⁶;
- een 'seasonal special' (Frites Atelier, Gent): friet met een mix van pikante zuurkool, curry, yoghurt en Thaise chilisaus;
- een 'Antoinettje' (Frituur De Zoutkorrel, Merelbeke): friet met stoofvleessaus, kruiden, vers gebakken krokante kippenreepjes, gedroogde ajuintjes, een speciale huisbereide, geheime saus⁴⁵⁷.

Positief - Veelzijdig lokaal erfgoed⁴⁵⁸

De Belgische frietkotcultuur werd

- in 2014 opgenomen op de Inventaris Vlaanderen van het Immaterieel Cultureel Erfgoed,
 - in 2016 door de Franse Gemeenschap
 - in 2017 door de Duitstalige Gemeenschap en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.
- De frietcultuur was, in 2021, naast de biercultuur, als enige erkend in alle gewesten en gemeenschappen in België.

Positief - Vreemdelingen allerlei storten zich met goesting op de uitbating van onze frituren

België houdt van frieten, maar vreemdelingen lijken ook de uitbating te smaken; bij de uitbaters vinden of vonden we pakken mensen afkomstig uit (alfabetisch):

- Albanië⁴⁵⁹; vb. Frituur Fritland (Brussel);
- China (zie verder);
- Kosovo; 'Frituur Welkom Kerkplein' (Zaventem)⁴⁶⁰, "Frituur Welkom" (Zaventem)⁴⁶¹, ...
- Marokko⁴⁶²;
- Turkije⁴⁶³; 'Frituur bij Sint-Jacobs' (Gent)⁴⁶⁴;
-

Positief - Vreemdelingen lijken meer frieten te eten dan Belgen?

Uit cijfers van het Brussels Gewest blijkt het volgende:

- 14,5 % van de allochtone jongens eet dagelijks frieten eet, tegenover 7 % van de Belgen⁴⁶⁵;
- 9 % van de allochtone meisjes eet dagelijks frieten, tegenover 7 % van de Belgen⁴⁶⁶.

Positief - Frituren laten zich niet doen door concurrentie van anderen

Frituren kregen zware concurrentie maar houden stand, o.m. door:

- opkomst van andere soorten concurrerende voeding, andere horeca en de stijgende welvaart. We kregen de frieten in (gewone) restaurants vanaaf het eind van de 19^{de} eeuw), de Italiaanse golf (pizza, pasta's,...), de Griekse golf (mezze, ...), de Turkse golf (pita,), de fastfoodgolf of de Amerikaanse golf (Pizza Hut, McDonalds, Hamburger King, ...), de Chinese golf en beleven actueel de Japanse golf en de broodjeszakengolf;
- opkomst van convenience: de home-deliverygolf (wij gaan niet meer uit eten maar laten het eten komen) sloeg toe in grote delen van België; in Kampenhout is er een frituur dat terugslaat met maar liefst 9 kleine auto's met haar merk erop voor homedelivery.

Frietkoten sloegen ook terug o.m. door het opvoeren van het aanbod van

- consumptiemethode: i.p.v. alleen rechtstaand kan je vandaag vaak ook toogleunen, binnen zittend eten, buiten zittend eten, ... ;
- kruiden, andere dan zout; hun aantal en kwaliteit steeg: peper, cayennepeper, satekruiden, ... ;
- frituursnacks; hun aantal en kwaliteit steeg;
- variatie in grootte van de fritporties;
- frituur"schotels";
- variatie in de manier waarop men ze kan krijgen: puntzakjes, kartonnen bakjes, plasticbakjes, of gewoon in een door jou meegebrachte grote pot, ; wat wij nog niet zagen in België zijn "hersluitbare fritverpakkingen"⁴⁶⁷ zodat je wat je niet eet gemakkelijk kan meenemen, "geïntegreerde frit-en-toebehooren-verpakkingen"⁴⁶⁸ zodat je in één hand je fritzak, drank en snacks en saus kan vasthouden, "bio-degradeerbare fritverpakking"⁴⁶⁹ uit bv. cassave of algen,

Positief: we hebben in België friet "als cultuur" veredeld.

Althans, dat is wat Yves Segers, professor Rurale en Voedingsgeschiedenis aan de KU Leuven en coördinator van het Centrum Agrarische Geschiedenis stelt op 7 mei 2025 (4 x letterlijk citaat, onze onderlijning): wat volgens hem de Vlaamse frietcultuur typisch maakt is:

- dubbel gebakken: "... Vanaf de jaren 1840-1850 begonnen wij in onze contreien frieten twee keer te bakken. Een eerste keer om die smeuge binnenkant te garen, de tweede keer voor die krokante buitenkant. Dat was destijds een echte innovatie...."⁴⁷⁰;
- friet als hoofdgerecht: ".... In Vlaanderen zijn frieten niet zomaar een bijgerecht, maar een volwaardige snack of maaltijd..."⁴⁷¹,
- geserveerd in een "puntzak"⁴⁷²,
- met "mayonaise" erbij⁴⁷³.

De professor vertelt o.i. nergens (denken we) dat deze laatste drie o.i. evenwel nog weinig echt typisch Vlaams zijn anno 2025: ze verdwenen grotendeels:

- “friet als hoofdgerecht” is vnl. “friet als deel van het hoofdgerecht geworden”; er wordt o.i. ruim sinds het begin van deze eeuw hoofdzakelijk vlees of groente of een snack bij gegeten⁴⁷⁴; de verhoogde levensstandaard én het verruimde aanbod hebben daarvoor gezorgd;
- “in een puntzak” is vnl. “in een puntzak of op een bord of in een plastic of in een papieren bakje” geworden;
- “met mayonaise” veranderde ook:
 - a)in 2008 “met een saus, waarvan nog 50 % met mayonaise”⁴⁷⁵,
 - b)in 2024 “met een saus, waaronder nog 45% mayonnaise”⁴⁷⁶.

In Nederland is dat weliswaar slechts 33% (2022)⁴⁷⁷.

Volgens ons zijn er nog enkele andere “echt Belgische culturele trekken rond friet”:

- wij denken dat de friet (alleen) van ons is;
- wij zijn er erg trots op en komen er voor uit; wie aan de frieten van de Belg raakt, zal het geweten hebben; in Nederland, nochtans ook een frietland, heerst volgens specialisten iets anders, met name een zekere ‘frituurschaamte’: uitbaters mochten lang niet aansluiten bij de horecafederaties⁴⁷⁸, sommige uitbaters verborgen hun snacks op de achtergrond⁴⁷⁹, sommige snacksproducenten deden dat ook⁴⁸⁰, jongere frituuruitbaters becritiseren de oudere⁴⁸¹;
- we eten traditioneel friet vooral/vaak (alleen of ook of zeker) op vrijdag; “Friday is fryday”⁴⁸²;
- we bakken 48% thuis, 27% wordt afgehaald en 25% wordt buitenshuis geconsumeerd⁴⁸³; thuis bakken is een gedoe geworden⁴⁸⁴; in Nederland wordt friet massaal “thuisbezorgd”: Uber Eats alleen bezorgde in 2024 755.541 keer friet (tgo. 196.595 keer kroket 102.418 keer frikandel)⁴⁸⁵;
- als we ze afhaken, is het voor 73 % in een frituur, niet elders⁴⁸⁶;
- we eten ze liefst thuis op, bleek al in 2008⁴⁸⁷, ook als we ze gaan halen!
- we kiezen bij een frituur voor een kleine friet (41%), 39% bestelt een gewone portie, slechts 20% gaat voor een groot pak⁴⁸⁸;
- 50 % eet ze het liefst op met de vingers uit de zak/het potje/het bord, zo blijkt in 2008⁴⁸⁹! Vergelijk met Duitsland: slecht 33% van de vrouwen en slechts 17% van de mannen in Duitsland eet friet thuis uitsluitend met de vingers⁴⁹⁰;
-

Positief: we lieten onze frituren vnl. onafhankelijk

Onze frituristen zijn hoofdzakelijk zelfstandigen of kleine (onafhankelijke) kmo’s.
Zo krijg je verscheidenheid in aanbod, ontwikkeling, cultuur.

Conclusie

We hebben alles in huis om van onze friet het export succesproduct nr. 1 ter wereld te maken?

IV. Maar “Belgische friet”: let’s also think critical ...

Maar zijn we ook nalatig geweest rond onze frieten?

Wij denken van wel: er zijn vele hiaten.....

’t is niet al goud wat geel is.....

Negatief – We claimen continu dat frieten van ons zijn, terwijl ze dat niet echt zijn

Voortdurend claimen mensen dingen, zonder erg specifiek te zijn en/of zonder zelfs juist te zijn:

-“Frieten zijn van ons” (Romain Cools van Belgapom)⁴⁹¹;

-“ We are the only country in the world where fries have developed into something really symbolic” (Belgische ambassade in Beiroet⁴⁹²):

-«Nothing compares to true Belgian fries» (Diplomatie.Belgium)⁴⁹³.

-«België is het land van de friet» (DeMorgen)⁴⁹⁴;

-“... omdat Vlaanderen de beste regio is voor de aardappelteelt...”;

-“De precieze oorsprong van de friet is en blijft onduidelijk. Wat wel geweten is, is dat het iets Belgisch is.... ” (vzw Navefri-Unafri asbl)⁴⁹⁵;

-“.... Sommigen schrijven de (...) bereidingswijze (nvdr. van frieten) toe aan de Parijzenaars, anderen aan de bewoners van de oevers van onze Maas. ... Gezien de Belgische friet al tientallen jaren in talloze frituren en etablissementen wordt verkocht, willen veel Belgen dat de oorsprong ervan wereldwijd wordt erkend. Daarom heeft Belviva een petitie gelanceerd met de eenvoudige slogan "Make fries Belgian again!", om de oorsprong van deze in het land van Uncle Sam gebruikte aberratie recht te zetten...” (Iglo)⁴⁹⁶;

-“...Frieten. Ze horen bij België als wafels, Manneke Pis, het Atomium, Jacques Brel of Stromae....”;

Wat weten we?

-oorsprong van de aardappel: de aardappel is minstens 7.000 jaar oud van origine Zuid-Amerikaans (Andes)⁴⁹⁷; dat is niet-Belgisch;

-oorsprong van het frituren: frituren komt vermoedelijk uit ‘t oude Egyptische rijk 4.500 jaar geleden⁴⁹⁸, dus niet uit België;

-oorsprong van de benaming fri(e)t: de oorspronkelijke benaming is de Francophone benaming “*patates-frites*” (en *pommes-frites*) oftewel gefrituurde aardappelen; wij namen over ‘frit’ en de Nederlanders “patat”⁴⁹⁹; dat was niet Belgisch;

-import in Europa van de aardappel: de eerste importeur in Europa was vermoedelijk de spanjaard Diego de Amalya in de 16^{de} eeuw⁵⁰⁰; dat is niet-Belgisch;

-import in Noord- en West-Europa van de aardappel: niet wij maar de Engelsen introduceerden de aardappel in West-Europa⁵⁰¹; dat is niet-Belgisch;

-eten van de aardappel: in Europa werd de aardappel tot in de 18^{de} eeuw gebruikt als bijzondere tuinplant, niet als voedingsmiddel⁵⁰²; het waren zelfs geen Europeanen die hem als eerste opaten;

-grootste én vroegste Europese promotor van de aardappel⁵⁰³: dat was volgens specialistische platforms de Franse legerofficier Antoin-Augustine Parmentier (18^{de} eeuw) die in gevangenschap de voedingswaarde van de plant had leren appreciëren; hij was niet-Belgisch;

-oorsprong/uitvinding van de friet: niemand weet echt met zekerheid wie nu eigenlijk ooit begonnen is met frieten maken⁵⁰⁴; wat zeker is (volgens velen), is dat Parijs het al ruim en breed voor Brussel deed⁵⁰⁵; het is dus geen Belg, hoogstwaarschijnlijk;

-de oorsprong van de Vlaamse mayonaise ligt vermoedelijk bij de Franse mayonnaise: de Franse meesterkok Marie-Antoine Carême maakte als eerste mayonaise met eigeel, olie en citroensap⁵⁰⁶; dat is geen Belg;

-de grootste verkoper in B-2-C (van producent tot consument) van “gebakken friet” is de USA: McDonalds; dat is geen Belg;

-de uitvinder van de diepvriesfriet was geen Belg, maar een Amerikaan, de ondernemer J.R.Simplot⁵⁰⁷;

-de eerste persoon die het frietkot/friet verhief tot een luxe(product) is geen Belg maar een Nederlander en hij deed het eerst en vooral in/voor Nederland; wij citeren: “... In 2016 opende Sergio Herman een keten van luxefrituren, de frietjes zouden gesneden worden uit vijf verschillende (Zeeuwse) aardappellrassen en de sausen zijn onder meer op basis van truffel. De servetten werden ontworpen door cartoonist Kamagurka, Frederik Molenschot maakte de fornuizen, Robine Lempers ontwierp de kostuums en Cor Unum de keramische potten voor de sausen. Er zijn vestigingen in onder meer Utrecht, Den Haag, Arnhem (alle 2016) en Antwerpen (2017)....”⁵⁰⁸; dat is dus vooral niet-Belgisch;

-Brussels Airlines - volgens haarzelf “de nationale luchtvaartmaatschappij van België”⁵⁰⁹ - biedt Belgische fritten, chocolade, kazen en bieren aan aan reizigers⁵¹⁰; dat is grappig: ze is 100% eigendom/in Duitse handen, met name van Deutsche Lufthansa AG⁵¹¹;

....

Het enige wat echt van ons is is “onze frietcultuur”; maar ook bv. de Amerikanen hebben er volgens ons een.

Enige bescheidenheid siert?

Negatief – De achterliggende aardappelbusiness vreet aan Vlaanderen

De achterliggende aardappelbusiness in Vlaanderen vreet Vlaanderen ecologisch op:

-de groeiende agro-aardappelteelt (verdubbelt sinds de jaren tachtig) verdringt langzaam maar zeker de diversere weilandcultuur⁵¹²;

-de nood tot een beperking aan drie jaar teelt op dezelfde grond maakt dat “aardappelgrond” 300% in ruimte nodig heeft i.p.v. 100% zoals veel ander gebruik⁵¹³;

-de bestrijdingsmiddelen vergen veel van vogels, insecten en grondwater⁵¹⁴;

-het hoge waterverbruik zet druk op reserves en oppervlaktewater uit rivieren, sloten, vijvers, ...⁵¹⁵.

Onze frit heeft dus een nasmaak OF wij vreten fritten, de frit aardappel vreet aan Vlaanderen?

Negatief - We lieten na onze friet(kot)cultuur te laten erkennen door UNESCO⁵¹⁶!

De verschillende gemeenschappen binnen België er nog niet in geslaagd om noch apart, noch gemeenschappelijk een aanvraag voor United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) in te dienen voor de erkenning van onze friet(koten)cultuur. Ondanks het bestaan van “Werelderfgoed” sinds decennia heeft geen enkel landsgedeelte de frietkotcultuur ingediend voor een dossier.

Negatief - Pas in 2024 voegden de eerste frietkoten zich op de lijst van beschermde momumenten!

Het heeft bijna 200 jaar frietkoten geduurd voor er een frietkot bij ons in Vlaanderen op de lijst van de beschermde monumenten kwam, in dit geval bij het Agentschap Onroerend Erfgoed; dat gebeurde in 2024 voor drie Vlaamse frietkoten: “Frituur Marina” in Aarschot⁵¹⁷ (in busvorm), “Frituur Luc&Ann” in Aarschot⁵¹⁸ (in een alu—omhulsel) en een frituur uit Sint-Lievens-Houtem⁵¹⁹.

Negatief: heel wat politieke beslissingen of beleidsdossiers dreigden of dreigen een impact te hebben (of zouden gehad hebben) op onze frieten

De pers staat er bol van en velen trokken aan de alarmbel en de sector schreeuwt het uit over “...de dood van de aardappel en/of frieten... ”:

- rond het MAP7 of het zevende MestActiePlan: Tine Rombouts (cd&v)⁵²⁰;
- rond de prijsstijgingen van gas en olie na de Russische inval en sancties van de EU/USA⁵²¹;
- rond de EU-kwalificatie van de friet als kankerverwekkend⁵²²;
- rond de BTW-verhoging op friet aan 't kot in 2026;

-

We sterven bijna, regelmatig.

Negatief - De frietkoten verdwijnen actief uit het straatbeeld ... mede door de overheid!

75 jaar geleden waren er meer dan 20.000 frietkoten in ons land! In 2023 waren er nog maar zo'n 2.642⁵²³.

De bedreigingen voor frietkoten zijn immens waardoor ze ofwel verdwijnen ofwel riskeerden te verdwijnen ofwel verkassen ofwel onrendabel dreigen te worden ofwel andere uitbaters kregen. De redenen zijn divers, maar er komen er een pak van de overheid. We geven wat voorbeelden (alfabetische opsomming).

- hertekening van een omgeving of dorpskern. Het overkwam frituur 'Steen in Antwerpen in het kader van de hertekening van de Scheldekaaien⁵²⁴, frituur “Carin en Johan” in Onze-Lieve-Vrouw-Waver (Sint-Katelijne-Waver) in het kader van de hertekening van de dorpskom⁵²⁵;
- steden gooien ze uit de straat, alhoewel Vlaanderen “de frituur” zelve in de Vlaamse cultuur omschrijft als “authentiek Vlaams streetfood”⁵²⁶;
- foren of kermissen gaan soms eenmalig soms definitief niet meer door⁵²⁷;
- frituren krijgen vaak te maken met andere door de overheid toegelaten activiteiten die hun werking onmogelijk maken; vb. het installeren van een (wieler)tribunewagen vlak voor de deur en raam van een frituur bij een plaatselijke wielerkoers⁵²⁸; het afsluiten van straten (inclusief die van het frituur) voor een carnavalsstoet, ruim voor het begin ervan⁵²⁹;
- vele lokale overheden kozen voor het geld i.p.v. voor lange termijn stabiliteit van exploitatie van frietkotstandplaatsen⁵³⁰; ze veranderden de formule van “automatische-regelmatige-verlenging-van-frietkotstandplaatsen—voordele-van-de-uitbater die-de standplaats-heeft” naar een regelmatig-bewust-georganiseerd-doen-opbieden; in een aantal gemeenten en steden leidde dit tot heftigebiedingen, hoge prijzen en her en der tot een frietoorlog; volgens de pers was dit o.m. het geval in Gent (vanaf 2016)⁵³¹;

-

Negatief – We reglementeerden de horeca bijna kapot!

De horeca kent vele regels, ook frituren: neem maar eens een kijkje op o.a.

<https://www.horecavlaanderen.be/advies>.

Ook de achterliggende aardappelsector ligt vol regeltjes; neem maar eens een kijkje op o.a.

<https://belgapom.be/nl/blog/>.

Negatief - We voerden het concept van het frietkot en/of van de friet niet echt uit

We voerden het concept van het frietkot niet uit; integendeel: we stelden vast dat het een typisch Belgisch fenomeen was; wij citeren “...Typisch Belgisch fenomeen De frietkoten zijn een typisch Belgisch fenomeen. Met uitzondering van de grensgebieden in Frankrijk en Nederland zijn ze in het buitenland niet terug te vinden....”⁵³². Zo luidde het althans vroeger.

Negatief – Er is veel rotatie in de exploitatie

Er is gigantisch veel rotatie volgens het Nationaal Verbond van Frituristen.

We geven wat voorbeelden van de redenen van de medeoorzaken van de rotatie (alfabetische opsomming):

- het is een “ongewoon” beroep volgens sommigen⁵³³;
- arbeidsintensief werk⁵³⁴;
- concurrentie: wie niet goed is gaat er meteen uit; volgens de voorzitter van het Nationaal Verbond van Frituristen rijden mensen liever kms verder voor goede frit dan bij de eerste de beste binnen te stappen⁵³⁵;
- gebrek aan ervaring met een zelfstandige zaak: er stoppen velen na een of twee jaar omdat dan plots de ontzuivering volgt van BTW, directe belastingen, RSZ,⁵³⁶; de friturist die naïef het geld zag binnenstromen en niet veel geld ook opzijzette valt dan in een diepe put⁵³⁷;
- gebrek aan ervaring met frietkot en verkoop: marges worden snel opgegeten door te veel saus te geven⁵³⁸, door te veel frieten te geven, door meteen de duurste en grootste installatie te kopen bij de start⁵³⁹, door zich te vestigen in een stad of gemeente met reeds genoeg of al te veel frithuizen⁵⁴⁰, ... ;
- gebrek aan of moeilijker kunnen “zwart draaien” door de verplichte witte kassa⁵⁴¹;
- geen plezierig werk, volgens specialisten⁵⁴²;
- gevaarlijk werk: er brandt af en toe een frituur af als gevolg van kortsluiting of als gevolg van vetafzetting achter de friteuses⁵⁴³;
- gezondheidsproblemen van de uitbater(s). Het overkwam frituur “t Smulhoekske” toen de laatste frituur in Nieuwrode⁵⁴⁴, frituur “Parkpoort” op de Leuvense ring⁵⁴⁵;
- hard werk⁵⁴⁶;
- hoge kosten zoals hoge facturen voor energie⁵⁴⁷, Sabam-vergoedingen⁵⁴⁸, standgelden⁵⁴⁹, afvalwaterlozing⁵⁵⁰, ... ;
- hoge vraag naar sponsoring (via gratis frieten) door verenigingen⁵⁵¹, ... ;
- laat werk en nachtwerk, vooral in de week-ends, bij café’s, dancings, discotheken, theaters, culturele centra of tijdens kermissen⁵⁵²;
- ongezond werk: al zagen we geen studies daarover, uren doorbrengen per dag a) binnen, b) in een frietlucht, lijkt ons niet echt gezond; de dagelijkse, wat elk uur, verleiding van de aanwezigheid van frieten, frikadellen, mosselen, enz. lijkt ons ook niet echt gezond;
- ononderbroken werk: je kan niet lang sluiten of je klanten verhuizen⁵⁵³;
- snel werk; het is snel werken want klanten wachten niet graag, noch om er te eten noch om ze mee te nemen; wie niet snel werkt of niet snel kan werken, is gezien;
- stinkend werk: je stinkt uren in de wind naar frit⁵⁵⁴;
- zwaar, belastend werk voor onderarmen, schouders, bovenarmen; het continu bakken, schudden, verslepen van zakken aardappelen en bakken sauzen, liet bij sommige uitbaters vele sporen én operaties na⁵⁵⁵;
- lang rechtstaan elke dag⁵⁵⁶;
- na een lange dagtaak wacht nog het kuisen⁵⁵⁷ en/of het vet verversen⁵⁵⁸;
-

In feite is “fritten bakken én verkopen” wat vergelijkbaar met ander werk dat wij Vlamingen de afgelopen decennia steeds minder zelf doen of niet graag meer doen of waar we geen tijd meer voor willen of kunnen maken:

- privé: schoonmaken (uitbesteed aan huishoudhulpen), boterhammen maken (uitbesteed aan broodjeszaken), zelf fritten bakken (uitbesteed aan frituren), warm eten afhaken bij afhaalwinkels (uitbesteed aan chauffeurs) of winkelen in de grootdistributie (uitbesteed bij die grootdistributie die het zelf uitbesteed aan chauffeurs, vaak allochtonen);
- collectief: vuilnisophalen (“uitbesteed aan allochtonen”), “bouwwerken” (idem).

Negatief – onze frieten zijn regelmatig voorwerp van handelsoorlogen

Vermoedelijk omdat ze de lokale markten dreigen te verstoren (doch we zochten het niet uit tot op de bodem) worden onze frieten regelmatig het voorwerp van een feitelijke of juridische handelsoorlog; dat is niet goed voor de sector, noch voor consumenten: die oorlogen waren er onder meer (alfabetisch) met:

- Afrika (2018)⁵⁵⁹;
- Australië⁵⁶⁰;
- Brazilië (2017)⁵⁶¹;
- Columbia (vanaf 2018)⁵⁶²;
- Nieuw-Zeeland⁵⁶³;
- USA (in 2025?)⁵⁶⁴;
- Zuid-Amerika (2018)⁵⁶⁵;
- Zuid-Afrika (vanaf 2013)⁵⁶⁶;
- ...

Negatief – onze friet was de cigar tijdens corona, onze aardappelen zaten in de puree!

Tijdens de coronajaren hadden we aardappelen en frieten te over⁵⁶⁷.

Negatief – we breken in Europa/in België al te graag de friet gebakken in andere landen of culturen af tot op de grond!

We vinden regelmatig en doorlopend openlijke, zelfs geschreven kritiek op de friet van elders; die kritiek komt zelfs van mensen met een publieke functie in de Belgische frietensector: zo krijg je goede relaties?

-op friet van China: de Belg Luc Rijmenants uit Zandhoven (2019)⁵⁶⁸, de Belg Romain Cools van de Belgische VZW Belgapom (2018)⁵⁶⁹, de Nederlander Edwin den Hartog (“... heel vieze patat. Als je er eentje tussen je vingers hield, zakte 'ie als een slappe ballon naar beneden....”)(2019)⁵⁷⁰, de Nederlander Edwin den Hartog (“... patat in China is niet te vreten. Zelfs niet in een sterrenrestaurant...”)(2019)⁵⁷¹;

-op de friet van McDonalds: de Belg Romain Cools van de Belgische VZW Belgapom (2018)⁵⁷²;

-op de friet van Nederlanders: de Belg Luc Rijmenants uit Zandhoven (2019)⁵⁷³, een reddit-gebruiker (“...Hollanders houden er van hun bucht patat Vlaamse friet te noemen, niet alleen in Amsterdam...”)(2025). Vermeldenswaard zijn details van expert in taalvariatie mevr. Miet Ooms. Via een mini-onderzoek in 2002 checkte ze de taalgrens rond het gebruik van patat en friet; wat stelde zij vast? “... In de periode van 30 jaar bleek (...) weinig te zijn veranderd aan de positie van de friet-patat-grens. “ maar ze kwam via haar “.... Nederlandse vrienden ook te weten dat friet in

Nederland steeds meer en meer gebruikt wordt als men er de nadruk op wil leggen dat het niet om zomaar patat gaat, maar echte kwaliteitsfriet..... ” (2016)⁵⁷⁴.

-op de friet van Thailand: de pseudoniem Gringo (2024)⁵⁷⁵;

-op de friet van de UK: de pseudoniem Vuurlente (... zelfgemaakte frieten van lagere kwaliteit ... slecht (te koud en of te kort?) gebakken, waardoor ... wat vettig en slap ... ze hebben ook veel velletjes....)(2009)⁵⁷⁶;

-....

Ik hoor u denken: da's toch normaal, (o.m.) het is de waarheid én onze frieten zijn toch beter?

Wij denken:

-wat lokaal goed verkoopt wordt blijkbaar ... gesmaakt...?

-“de gustibus et coloribus non est disputandum”.

Wij denken ook: ook in ons eigenste Vlaanderen zijn er die denken dat sommigen in Vlaanderen geen friet kunnen bakken en/of dat er velen zijn die het veel minder goed kunnen dan anderen:

-volgens de Belgische kwaliteitskrant Sabato (van de Belgische de TIJD) maakt de Nederlander S. Herman (na wat testen) in zijn resto-keten Frites-Atelier blijkbaar veel betere frieten & sauzen dan vele Vlamingen (in honderd jaar) in hun individuele frituren; wij citeren (letterlijk, maar onze onderlijning): “...Kan een Nederlandse keten de concurrentie aan met de handgesneden frieten, de berenklaauw en de mammoetsaus van de Vlaamse frituur? Ja, dat kan. Frituur Sergio overklast moeiteloos de gemiddelde lokale frietenbakker. In alle categorieën bovendien. De frieten zelf zijn fucking perfect: krakend krokant aan de buitenkant, kruimig vanbinnen. De sauzen blazen alle industriële rommel van de concurrentie weg. En ook al zijn er maar een paar snacks, toch staan ook die op eenzame frituurhoogte. ... ”⁵⁷⁷.

Negatief - er is zelfs vaak kritiek op friet gebakken/verkocht/gestyled door allochtonen in België

We vonden regelmatig kritiek op friet van “buitenlanders” of “mensen met een andere huidskleur”:

-2012: op frieten gebakken door Turken: “Bakken kritiek kregen we over ons heen, want... Turken kunnen toch geen frieten bakken,....”, was de bittere beginervaring van twee Turkse broers⁵⁷⁸;

-2018: op frieten gestyled door Nederlanders: zelfs bij de perfecte friet van Sergie Herman luidt het: “... Voor volkse frieten is dit het verkeerde adres. Maar voor frites vol smaak en garnituren op niveau schuif je hier met plezier aan...”⁵⁷⁹;

-2025: “... Jammer genoeg zijn de 2 frietchinezen hier in de buurt niet echt goed.... ”⁵⁸⁰.

Sinds kort lijkt dat evenwel grotendeels gedraaid?

-2025: “....Niets dan goede ervaringen met frietchinezen. In Hoboken werd een tijd terug een frituur overgenomen door een Chinese familie. In het begin, niet zo goed. Na een half jaar, een van de beste....”⁵⁸¹;

-2025: “....Goeie friet is goeie friet. Don't care alst ne Chinees, Turk, of AI robot is die ze maakt....”⁵⁸²;

-2025: “.... Zo lang de frieten maar lekker en authentiek zijn, maakt het mij niet zoveel uit wie ze precies bakt....”⁵⁸³;

-2025: “.... De lokale frietchinees hier is veruit de beste frituur in ommestreken...”⁵⁸⁴;

-2025: “...Van alle frituren bij ons in de buurt, is de “frietchinees” de beste....”⁵⁸⁵;

-2025: "...Het zijn de frieten die de traditie zijn, niet de degene die ze bakt. Een Afrikaan kan Belgische frieten bakken in Antarctica in een wok boven een Zweedse fakkel. De ingrediënten en techniek zijn van belang..."⁵⁸⁶;

-2025: "... Waar ik woon zijn ongeveer een zestal fritkotten in de buurt. Er zijn er 2 goeie, en dat zijn chinezen. Overlaatst bij een Belg geweest omdat mijn vaste frituur verlof had en die was in zijn zaak zelfs aan het sakkeren over dat "seggeweurig allemaal chineze zen". Die zijn frit was niet te vreten en die zen berepoten in den toog waren langs de kant al donkerbruin. Nooit zone slecht gegeten. Bakt gewoon goeie frut en zaagt ni..."⁵⁸⁷;

-(2025): "...De beste frituur in men vorige buurt was een familie met Marokkaanse roots. Super goeie frieten, extreem proper en heel goeie service. Allemaal kleine dingen dat die deden om het meer klantvriendelijk te maken. Ik ga het liefst naar zo een frituur, al staat er nen paarse alien achter de toog..."⁵⁸⁸;

-(2025): "... Ik ben zelden zo warm ontvangen in een frietkot als bij een Indonesische uitbater hier in de buurt. Extra bonuspunten als ze wat fusion gerechtjes hebben. Rendang op friet is dik te pruimen..."⁵⁸⁹;

-....

Negatief – (ook onze) friet is niet zo goed in combinatie met sport

En laat nu net

-voetballen, onze rode Duivels, een van die dingen zijn die ons nationaal gevoelen opwekt,
-wielrennen, "de koers die is van ons" (Vlaanderen), een van die dingen zijn die ons Vlaams volksgevoelen opwekt.

Voetbalmiddens zijn duidelijk: "... Professionele voetballers zullen nooit vlak voor een wedstrijd een zak friet naar binnen werken (...) De gevolgen van het eten van gefrituurd voedsel zullen (...) nadelig werken voor je prestaties op het veld (...) omdat er heel veel zout en verzadigde vetten in zitten (...) dat je er een zeer vermoeid gevoel van gaat krijgen en het risico loopt dat je sneller uit gaat drogen. Je zult na het eten van een zak friet dus niet meer 100% kunnen presteren op het veld (...) In mayonaise zitten tevens gigantisch veel verzadigde vetten. Deze (...) worden langzaam verteerd, waardoor je de hele wedstrijd met een verzadigd gevoel gaat lopen..."⁵⁹⁰.

Negatief – onze friet is potentiëel verslavend

Wat zeggen sommige diëtisten?

Diëtiste Leen Seminck (2022): 'Ultra-bewerkte voedingsmiddelen zijn rijk aan calorieën, suikers en vetten. Ze bevatten weinig of geen nuttige voedingsstoffen zoals mineralen en vitaminen. Deze voeding is niet gunstig voor je gezondheid. Je herkent ultra-bewerkte voeding aan de lange ingrediëntenlijsten waar je nog weinig van herkent. (...) Hoe weet je dan welke frietjes je meeneemt naar huis? Je vindt het antwoord op de ingrediëntenlijst. 'Hoe meer producten erop staan, hoe meer bewerkte de voeding. Ons lichaam ervaart de combinatie van vet en suiker als verslavend. Van frietjes kun je blijven eten. (...) als je te veel bewerkte voeding eet, kun je met hormonale verstoringen of ziektes te kampen krijgen, zoals verstoringen aan de schildklier, stresshormonen, insuline en leptine...'⁵⁹¹.

Negatief - Iedereen wordt "professionele en onafhankelijke jury" van de beste frietkoten in België

We zochten het op: wie verklaarde zich al minstens één keer tot beste frietkotaanduiders in de afgelopen jaren? Het waren er een pak, veel te ... veel, eerder....

Het waren onder andere de volgende (alfabetisch volgens aanduiders, gevolgd door hun gebruikte omschrijving), soms eenmalig, vaak opeenvolgend 3gedurende meerdere jaren:

- Best-Frit (Q-label in België voor frituren): "Best-Frit"⁵⁹²;
- CulinaireAmbiance: "de lekkerste frieten van Antwerpen"⁵⁹³;
- Driesterrenfrituren van het tijdschrift Weekend.Knack⁵⁹⁴;
- Eat-in-Antwerp: "de beste frituren van't stad" (Antwerpen)⁵⁹⁵;
- Flair-redactie: "hun favoriete frituren in België"⁵⁹⁶ van het tijdschrift Libelle;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in België"⁵⁹⁷;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Limburg"⁵⁹⁸;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Vlaams-Brabant"⁵⁹⁹;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Waals-Brabant"⁶⁰⁰;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Antwerpen"⁶⁰¹;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in West-Vlaanderen"⁶⁰²;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Oost-Vlaanderen"⁶⁰³;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Brussel"⁶⁰⁴;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Henegouwen"⁶⁰⁵;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Luik"⁶⁰⁶;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Namen"⁶⁰⁷;
- Fritmap (internetgebruikers en eigen testers): "beste frituren en snacks in Luxemburg"⁶⁰⁸;
- HetBelangVanLimburg-lezers: "de beste frituur van Limburg"⁶⁰⁹;
- Horeca Vlaanderen: de « Erkende Frituristen »⁶¹⁰;
- les-friteries.com: "les meilleures friteries de l'année XXXX en Belgique"⁶¹¹;
- Metrotime-redactie: "de vijf beste frituren van België"⁶¹²;
- Nieuwsblad-lezers: 'de beste frituur in jouw gemeente'⁶¹³;
- Nieuwsblad-lezers: "de beste frituur van (de provincie) Oost-Vlaanderen"⁶¹⁴;
- Nieuwsblad-lezers: "de beste frituur van (de provincie) West-Vlaanderen"⁶¹⁵;
- Nieuwsblad-lezers: "de beste frituur van (de provincie) Antwerpen"⁶¹⁶;
- Nieuwsblad-lezers: "de beste frituur van (de provincie) Oost-vlaanderen"⁶¹⁷;
- Nieuwsblad-lezers: "de beste frituur van (de provincie) Vlaams-Brabant"⁶¹⁸;
- Nieuwsblad, Sauzen Pauwels en anderen: "de beste frituur van Vlaanderen"⁶¹⁹;
- NMBS: "De beste frituren in het hart van de Belgische steden!"⁶²⁰;
- Reddit-gebruikers: "De beste frituur-van-'t-stad" (Antwerpen)⁶²¹;
- Reddit-gebruikers: "De beste frietjes in Gent"⁶²²;
- RTL: "La Meilleure Friterie" of « Le plus grand concours de friteries jamais organisé en Wallonië et à Bruxelles »⁶²³;
- Takeaway.com: "beste frituur van België"⁶²⁴;
- Tripadvisor.be: "beste frituur in de buurt"⁶²⁵;
- Tripadvisor.be: "de beste fastfoodrestaurants in Vlaanderen"⁶²⁶;
- Tripadvisor.be: "de beste fastfoodrestaurants in Oost-Vlaanderen" (enz. per provincie)⁶²⁷;
- Tripadvisor.be: "de beste fastfoodrestaurants in Westende" (enz. per stad)⁶²⁸;
- VisitAntwerpen: "Frituren met een verhaal"⁶²⁹;
- 58 sterrenchefs: "de beste frituren volgens 58 sterrenchefs"⁶³⁰;
-

Na iedereen auteur (uitgaven-on-demand-van-eigen boek), na iedereen filmmaker (YouTube), na iedereen zijn—levensverhaal-verteller (Facebook), na-iedereen-fotograaf (Instagram) en na iedereen-heeft-een-gefundeerde-opinie-over-alles (social media in het algemeen) is er dus nu ook iedereen friturist-specialist?

Conclusie

Er was veel horten en stoten naast het succes. De geloofwaardigheid van beprijzingen is volgens ons ook grotendeels weg..... Als u er nog aan uit kan, na al die verheerlijking, wie nu eigenlijk echt “de beste frit” heeft, geef ons een seintje.

We springen gelijk in onze auto.

Want we houden ook van friet.

V.Hoe de “Belgische friet” in België meer en meer “Chinese” friet wordt

Intro

Het daagt stilaan in de EU en nu pas wordt het voor velen duidelijk: China is technologisch minstens op gelijke hoogte dan de USA en de EU samen. En dat zint Trump niet.

Maar China en Chinezen zijn ook in andere markten “voor” en “in”; volgens de pers “pikten ze onze friet in”; we gaan hierin op de vragen als: hoe doen de Chinezen het hier in onze friet?

Chinezen in België

Het aantal geëmigreerde Chinezen schattten wij op 40.000.000 wereldwijd, waarvan slechts een heel kleine minderheid in Europa (niet eens tien procent), laat staan in België, is⁶³¹.

Chinezen in de friet in België?

Chinezen zijn vaak echte zakenlui. We bekijken even Chinezen en friet (shǔ tiáo) in België. Wij bekijken even wat ze aan het doen zijn?

Frietchinees of friet-Chinees?

“*Frietchinees*”, hét woord van het Jaar 2012 in Vlaanderen, betekent volgens specialisten “frituur met een eigenaar van Chinese (Aziatische) herkomst”⁶³².

“Friet-Chinees” betekent ‘Chinese eigenaar van een frituur’⁶³³.

“Een man van Chinese afkomst die ergens in uitblinkt, is (...) een top-Chinees (...) een Chinees die pindakoekjes verkoopt een pinda-Chinees. (...) een Chinees restaurant waar je alleen maar eten kunt afhalen, is een afhaalchinees”.

Niet pogen water uit te vinden: kopiëren én leren van de “masters”

China is - vooral historisch - bekend om een zekere “copy-(and/or)-ameliorate-paste” of “kopieercultuur”. In Londen zijn er *pubchinezen*, in Parijs *bistrotchinezen*, in Italië *pizzachinezen*, in Nederland *snackbarchinezen*⁶³⁴ en bij ons *fritchinezen*⁶³⁵.

Niet klagen over werk, werken

De chinezen staan in het algemeen bekend als stille, harde werkers⁶³⁶.

Niet klagen als de bank niet wil lenen, zelf oplossen

Aziaten klagen weinig over vaak “leningen-weigerende-banken”, doch vinden continu nieuwe oplossingen:

- in België: Chinezen lenen heel vaak bij elkaar om een frituur op te starten; bij ons is dit aan-mekaar-lenen” een zeer kleine markt voor westerlingen en ze is dan nog wel fiscaal bevoordeligd; anders was ze helemaal onbestaande;
- in Nederland: vele nieuwe Japanse restaurants (met een Japanse chef) die opstarten worden daar grotendeels gecrowdfund bij het grote publiek; in België is die markt quasi onbestaande, zeker voor buitenlanders.

De houding van de banken is ook een reden te meer om een frituur te openen of over te nemen dan een volledig restaurant:

- lagere investering in kapitaal of onroerend goed;

-lagere kosten inzake personeel.

Niet klagen, maar juichen

Daarenboven heeft een frituur nog voordelen t.o.v. een (chinese) restaurant:

-het is gemakkelijker personeel te vinden voor een frituur dan voor een restaurant;

-het is heel moeilijk om een (goede) Chinese kok te vinden heden.

Volgens de pers heeft mede de frietchinees het traditionele Chinese restaurant verdrongen/opgevolgd⁶³⁷.

Niet klagen, nationaal terrein veroveren

In 2009 stelde toenmalig voorzitter Bernard Lefèvre⁶³⁸ van het Nationaal Verbond van Frituristen (Navefri) "... 'Ik schat dat hooguit vijftig van de vijfduizend Belgische frituren in Chinese handen zijn. Ik stel wel vast dat her en der een Chinese familie neerstrijkt en de frietketels verovert....'.

Vandaag is dat totaal anders: 1/3^{de} of 1/5^{de} ngl. van de bron van alle fritkoten is in handen van Chinezen in België. Dat is in beide gevallen niet niks, doch in Nederland is het fritveld al 70 % in handen van mensen van Aziatische oorsprong⁶³⁹.

Niet klagen, verdienen

Waarom er zoveel Chinezen hier fritkoten uitbaten? Als je graag kookt en je wil meer winst maken, er zit op fritten veel meer marge en inkomsten dan op Chinese voeding in België⁶⁴⁰. Zij kunnen rekenen.

Over Vlaanderen hebben we geen cijfers, doch de gemiddelde Nederlandse "snackbar" verdient zo'n 8.000 tot 10.000 euro netto per maand....⁶⁴¹

Niet klagen, verdiend geld investeren in lokaal terrein veroveren door hard werken

Sommige Chinese families hadden in 2009 zelfs al vijf fritkoten in handen.

Vb. Xiao Dong Zhao (35 jaar op dat ogenblik) heeft er drie (rond Turnhout), zijn broer twee⁶⁴².

Vb. Junfeng Xiu heeft een frituur in Zottegem, zijn zus heeft er een in Lievegem⁶⁴³.

Niet klagen over racisme of cynisme of vooroordelen, wel werken

"*Frietchinees*", hét woord van het Jaar 2012 in Vlaanderen, het klinkt wat "racistisch", neerbuigend in onze ogen. Dat vonden sommige Chinezen ook: de voorzitter van de Belgische vereniging van Chinese Frituristen stelt: "Als iemand toen had gereageerd, had het gerust kunnen woorden geschrapt, maar iedereen zweeg"⁶⁴⁴.

In 2010 waren de frietchinezen volgens De Standaard het mikpunt van spot op een Facebookgroep die hen opriep om "eerst de r te leren uitspreken" voor ze de 'friet' wilden verkopen⁶⁴⁵. Het argument was: ".... Wij gaan geen flietjes, behelppen, cullywolsten en celvela's kopen....."⁶⁴⁶.

De Facebookgroep is spoorloos sinds minstens midden 2102⁶⁴⁷; de Chinezen zwegen en werkten door in hun frituren.

Met "Chinese frituren" in Vlaanderen werd het nooit evenwel zo erg als met Chinese restaurants; die werden zelfs (valselyk) beticht van het serveren van rattenvlees in ons land in de jaren zestig⁶⁴⁸.

Vandaag is het een belangrijke groep van frituristen.

Prijswinnaars: prijswinnende frituren uitgebaat door Belgen worden overgenomen door Chinezen die bij diezelfde Belgen het vak leren.

Prijswinnende frituren uitgebaat door Belgen worden overgenomen door Chinezen die daarenboven bij diezelfde Belgen het vak leren. Dit gebeurde o.m. zo bij

-frituur “De Brug”, een jaar tevoren nog verkozen tot beste frituur van ons land, werd overgenomen door een Chinees koppel, Jin Liu en Wejing, in 2014 en tot in 2015 werden ze gecoacht en opgeleid door de oude eigenaars Veerle Fransen en Tom Van Mol; die stellen zelfs onomwonden dat in het frituur de kwaliteit daardoor perfect is gebleven zoals in hun tijd⁶⁴⁹;

-.....

Prijswinnaars: frituren uitgebaat door Chinezen in België wonnen al prijzen bij ons.

Frituren uitgebaat door Chinezen wonnen vaak prijzen. Voorbeelden:

-Ming Chen en Benny Wu van frituur De Nachtegaal werden in 2011 tot de beste frituristen van Limburg verkozen door de culinaire gids Foodprint en de vzw Valorfrit⁶⁵⁰;

-

Frituuruitbaters stoppen vaak, dus ... stoppen er ook Chinezen

Het verloop bij frituuruitbaters is erg groot in België⁶⁵¹; er stoppen vele “Belgen”, dus ook af en toe Chinezen⁶⁵².

Niet klagen, zich aanpassen

Chinezen pasten zich als echte verkopers hun aanbod aan aan het leven, de eetgewoontes van Belgen.

Nu “food sharing” of “shared dining” in restaurants en zelfs in en rond frieten opkomt recent, is dat wel een vlammeende pijl in de roos: food sharing is een oude Chinese gewoonte: zij kennen geen voorgerechten, tussen- of hoofdgerechten; alles werd bij hen sinds decennia en langer nog tegelijk in het midden van de tafel gezet en iedereen at er van alle schotels, wat in essentie “food sharing” is⁶⁵³. Wij passen ons dus nu aan in onze “nieuwste trends” aan aloude Chinese familiepraktijken?!

Niet klagen, een eigen “frietchinees”-vereniging in België: de vereniging van Chinese frituristen

Het Nationaal Verbond van Frituristen (Navefri) telde in 2009 1.500 leden en daar zat toen niet één Chinees bij volgens toenmalig voorzitter Bernard Lefèvre⁶⁵⁴.

Vijftien jaar later pas en het is nu zover: de ongeveer naar schatting 800 Chinese fritkoten gaan zich verenigen onder leiding van Junfeng Qiu, die zelf een frituur uitbaat in Zottegem, waar overigens politicus Matthias Diependaele klant is⁶⁵⁵, die 7-10 keer frieten eet per week⁶⁵⁶. De vereniging zal o.a. hulp bieden aan nieuwe Chinese fritkotuitbaters. De vereniging is geïnspireerd op buitenlandse voorbeelden; zulke vereniging bestaat in Nederland al tien jaar en is erg succesvol.

En gaan we er iets aan doen?

Wat ons betreft is dat niet nodig en voor zover we weten gebeurt er ook niets in die zin?

Dat het blijkbaar ook anders kan lopen, blijkt uit het Nederlandse voorbeeld⁶⁵⁷: in Nederland is sinds juli 2024 het zgn. Wokakkoord stopgezet; daarmee konden Japanse horecamensen gespecialiseerd volk in Japanse kookstijlen gemakkelijker aantrekken rechtstreeks uit Japan als ze die hier niet vonden; omwille van relatief vele misbruiken (in %) in de Japanse keukens in Nederland werd dit geschrapt. De Japanners fulmineren er.

Conclusie

De Chinezen veroveren/veroverden (al een relevant deel van) de Belgische frietmarkt, net als in Nederland, alleen trager: in Nederland ging het sneller en met minder poespas want

- Nederlanders zien friet niet als hun nationale trots,
- Nederlanders zien alles veel meer internationaal dan België,
- Nederlanders zijn mercantieler dan Belgen.

Het aandeel in België in handen van Chinezen (van oorsprong) blijft (voorlopig) wel beperkt tot de zgn. B2C (business to consumer) of verkoop vanuit frietkoten aan de consument; in de B2B (business to business) of de verkoop van aardappelen, diepvriesfritten, voorgeschilde fritten en sauzen door bedrijven aan frietkoten en andere bedrijven in België zitten ze voor zover wij weten nauwelijks of nog niet.

En wij, wij kijken er naar.

VI. En waarom de “Belgische friet” in China “bijna niks” betekent ...

Intro

Het daagt stilaan in de EU en nu pas wordt het voor velen duidelijk: China is technologisch minstens op gelijke hoogte dan de USA en de EU samen. En dat zint Trump niet.

Maar China en Chinezen zijn ook in andere markten voor; volgens de pers “pikten ze onze friet in”; we gaan hierin op de vragen als: hoe doet onze friet het in China?

De “invasie” van Chinese restaurants in België kwam in de vorige eeuw. Nu komen ze – vooral deze eeuw - met frieten. En namen ze ook frieten mee naar daar?

Friet is verspreid over de hele wereld, in vele vormen en variaties

We vinden friet terug in vele landen, onder meer in de volgende (alfabetisch).

Canada: daar eet men frieten in “poutine” (kaas en vleesjus)⁶⁵⁸.

Duitsland kent fritten onder diverse benamingen zoals “pommes frites”, ‘Fritten”, “Pommfritts” en “Pommes”, meestal genoten met mayonaise of ketchup, als streetfood of als bijgerecht⁶⁵⁹.

India: daar eet men vooral hete finger food of “finger chips” met currypoeder en chilipoeder en/of pohapoeder tot en met een zware mengeling van poeders (zout en ajuin, basilicum, chili, knoflook, oregano, paprika en zwarte peper)⁶⁶⁰.

Japan: daar eet men friet graag met visreepjes, zeezout, zeewier en sesamzaad, onder de naam “furaido potato” (フライドポテト)⁶⁶¹.

Kenia kent vooral “masala chips”, friet met vanzelfsprekend pikante tomatensaus en vele soorten kruiden (look, koriander, garam masala, cayennepeper, ...).

Nederland: een geliefkoosde manier om hun patat te eten is een “patatje oorlog”, friet met pindakaas, mayonaise en genipperde rauwe uitjes, soms met extra curry⁶⁶².

Peru: zij eten hun “salchipapa(s)”, frieten met koolsla, worstjes, met mayonaise of ketchup of pikante saus⁶⁶³.

Portugal kent “batatas fritas”, gebakken aanrddappelschijven. Ze kennen ook “ovos rotos” of “huevos rotos” letterlijk “gescheurde eieren”; buiten veel verschillende varianten op dit gerecht zijn de gemeenschappelijke delers groenten, friet/gebakken aardappels en ei⁶⁶⁴.

Rusland: daar eet men “kartofel’fri”⁶⁶⁵, fritten met ajuinsaus; zo aten wij ze ook, heel lang geleden.

Spanje: in Spanje kent men onder de naam “patatas bravas tapas” aardappelblokjes met pikante tomatensaus en/of zoete paprika’s en/of aiolisaus⁶⁶⁶.

UK: de UK⁶⁶⁷ kent vooral enerzijds “fish and chips” en anderzijds “chips and curry”.

USA: daar eet men massaal friet bij McDonalds en andere ketens.

Wat met China?

China is als markt een enorme opportuniteit

China is een enorme opportuniteit voor zaken:

-China is een economische grootmacht met meer miljardairs dan de EU, met een enorm hinterland, met een enorme bevolking (1,4 miljard);

-aardappelen (voor frieten én anderzins) zijn in se veel beter dan hun rijst (voor rijst) of hun tarwe (voor noedels)⁶⁶⁸; a) ze verbruiken immers minder water⁶⁶⁹; b) ze kunnen beter tegen de droogtes die China soms kent⁶⁷⁰; c) ze hebben minder land nodig per kg opbrengst⁶⁷¹; d) ze zijn voedzamer

dan rijst⁶⁷²; aardappelen zijn volgens Joris Relaes (hoofd van het ILVO) het gewas bij uitstek dat het meest aantal nutriënten per hectare levert voor voeding⁶⁷³; e) de winstmarges op aardappelen zijn voor boeren (zeker in Europa) vele malen groter dan bv. voor mais of graan⁶⁷⁴;

-China is hét land bij uitstek van “streetfood”; in China is friet echt streetfood: het wordt zelden thuis bereid omwille van de oliegeur⁶⁷⁵ én dryfryers worden er bijna niet gekocht, ondanks het aanbod⁶⁷⁶; bij ons was friet ook hét streetfood bij uitstek tot steden en gemeenten (o.a. Leuven) het van de straat poogden te “bannen” omwille van het uitzicht, de geurhinder, de vuilnis rond het frituur, het te volkse karakter, het straat lawaai, ?

-Chinezen zelf vinden frit heerlijk, ook in China: Chinezen vertellen het openlijk in onze pers, minstens sinds en in 2009⁶⁷⁷ al! Dat is bijna twee decennia geleden;

-friet kost in China in steden al sinds minstens 2009 meer – toen gemakkelijk het dubbele - dan hier⁶⁷⁸.

... die we wel benutten in het algemeen in voeding, doch veel te weinig voor China ...

Van alle niet-EU landen is UK (3,8 miljard euro) de belangrijkste afzetmarkt van de Belgische voedingssector, gevolgd door de USA (1 miljard euro) en Saudi-Arabië⁶⁷⁹; pas dan volgt China⁶⁸⁰, dat nochtans tot 2022 het grootste bevolkingsaantal had van alle landen in de wereld én er vier maal meer heeft dan de USA⁶⁸¹; Saoudi-Arabië bewijst dat taal op zich blijkbaar geen breekpunt is? Volgens Fevia zijn Amerikanen dol op onze Belgische frietjes⁶⁸².

... die we veel te lang, veel te lang lieten links liggen als frietfederaties

En toch: “wij Belgen” en “onze frit” komen of kwamen nauwelijks in de afgelopen 100 jaar aan de bak in China tot laten we zeggen ... voor kort:

-2019: Romain Cools van de VZW Belgapom, de beroepsvereniging voor aardappelhandel en – verwerking, wou België nog meer promoten in China; op dat moment is België China’s tweede importeur van diepvriesfrietten... na de VS; Cools wil groei zien, ook buiten de fastfoodketens; later blijkt dat dat niet lukt;

-in 2020 startte Belgapom “.....een twee jaar durende promotiecampagne voor de Belgische friet, opgehangen rond ‘James Bint’, een vette knipoog naar ‘James Bond’....”⁶⁸³;

-in 2021 werd op de Kortrijkse tweejaarlijkse Interpom-conferentie, de grootste indoorbeurs rond de waardeketen van de aardappel, voor het eerst een Chinese delegatie uitgenodigd door Belgapom⁶⁸⁴;

-2021-2024: “... Dankzij EU-cofinanciering kon VLAM drie jaar focussen op vier Aziatische landen (China, Japan, Singapore en Zuid-Korea) voor de promotie van verwerkte aardappelen (....) . doelstelling van de campagne, (...) ‘Belgian fries, from the heart of Europe’ (...) was om het marktaandeel van Belgische frieten te verhogen in deze landen en hun imago verder op te bouwen.

Het nog altijd slabakkend resultaat voor China wordt zichtbaar in de cijfers voor 2023: “... Zo exporteerde België in 2023 ruim 3,5 miljoen ton aardappelbereidingen, waarvan 81% frieten, naar 179 landen in de wereld. In de strategisch belangrijke Aziatische regio worden frieten steeds populairder. Naar de doellanden van de campagne steeg de Belgische export tussen 2020 en 2023 met 28% naar Japan, met 182% naar Singapore en met 152% naar Korea. Onze afzet naar China is eerder dalend, mede omdat China zelf een grotere leverancier wordt, wat het belang van onze aanwezigheid op de Aziatische markten onderstreept...”⁶⁸⁵.

Eigenlijk is het niet zichtbaar in de cijfers, want over China worden geen cijfers gegeven: noch in absolute zin, noch in relatieve zin. Het is nochtans van die vier landen het land met het grootste potentieel. We vonden die export: 25.000 à 30.000 ton per jaar (2019)⁶⁸⁶;

Eigenlijk ... is het ook niet uitgelegd, want over China wordt alleen gezegd dat het zelf een grotere leverancier wordt. China is al - sinds 2019 - de belangrijkste aardappelproducent ter wereld, met meer dan 25 % marktaandeel⁶⁸⁷.

Wat zijn de andere redenen?

We kolven af in het land met een van de grootste markten ter wereld.

... die we veel te lang lieten liggen als politici...

Ik herinner me nog dat een Vlaamse toppoliticus smalend deed over onze frit; hij zie: 't is niet met onze frit dat we de wereld zullen veroveren.

Hij had gelijk.

Zegt het fenomeen self fulfilling prophecy u iets?

... die we veel te lang lieten liggen als ondernemers.....

We hadden natuurlijk veel excuses:

- vleesimport ligt juridisch-reglementair moeilijk;
- Chinese aardappelen zijn geen Vlaamse aardappelen;
- China heeft weinig ervaring met bewaring van aardappelen;
- we spreken geen Chinees;
- er is een gigantische cultuurbarrière;
- er zijn politieke gevoeligheden;
- vierkante meters zijn duur in Chinese miljoenensteden;
- het concept van streetfood in China is totaal anders dan bij ons;
- er zijn – zoals hier – louche tussenpersonen⁶⁸⁸;
- volgens Belgaprom liggen er in 2018 wel al Belgische (lange) frieten in de Zuid-oost Aziatische winkels doch onder Amerikaanse vlag “.....Hier liggen diepvriesfrieten in de winkel met een Amerikaanse vlag op, terwijl ze gewoon uit België komen....”⁶⁸⁹;
- volgens specialisten moeten voedingsbedrijven goed naar de markt luisteren en hun product aanpassen;
- volgens specialisten moeten voedingsbedrijven hun manier van zakendoen aanpassen aan de markt in China: “...Je moet daar niet met je West-Vlaamse cultuur aankomen, dat zal niet lukken”, zegt Romain Cools, directeur van Belgapom, de beroepsvereniging voor aardappelhandel en – verwerking...”⁶⁹⁰;
- inzake toeleveranciers is er keuzestress in China door het gigantische aanbod⁶⁹¹.

... al hadden we decennia Vlamingen die China goed kenden/die China goed kende

Met China bekende en in China bekende Vlamingen waren er nochtans wel:

- Chris Morel, eerst CD&V en later NV-A, lang directielid van telecommunicatieapparatuurproducent Alcatel, was een ervaren China-rat: hij werd zelfs ereburger van Shanghai én van Peking en was lang erevicevoorzitter van de Belgisch-Chinese kamer van koophandel (BCECC)⁶⁹²;

-Bart Horste, China-ondernemer (zijn titel) & investeerder en consultant, uit Turnhout, die met een gemengd Belgisch-Chinees team in China Belgische bedrijven onder meer helpt met het vinden van leveranciers of verdelers voor hun producten⁶⁹³;

-.....

.... en toch waren er die het probeerden ... maar niemand slaagde in de fritten vanuit België?

Poging 1 – 2010 - Kok Kevin Vanlancker van Comme Chez Léon (mosselen) – niet geslaagd!

De twintiger Brusselse kok Kevin Vanlancker, uit het imperium van Comme Chez soi - wou de Chinezen echte Belgische frieten leren eten van geïmporteerde diepvriesfrieten en - op korte termijn - 100 frietkoten openen in China⁶⁹⁴. Hij was toen erg jong en dus onervaren. Het sloeg niet aan en hij stopte er mee.

Poging 2 – 2016-2017 - Een niet nader genoemde Belg – mislukt

In 2016 of 2017 (enkele jaren geleden schreef Belga in 2019) probeerde een andere Belg ook al onze nationale trots in China te slijten, toen in Shanghai (Chinees: 上海; pinyin⁶⁹⁵, een gigantische havenstad in het oosten van China), maar dat werd geen succes, volgens Belga⁶⁹⁶ én volgens anderen⁶⁹⁷.

Poging 3 – 2018 – vijf ambassades van België in het Verre Oosten, meer bepaald Zuid-Oost-Azië -

krijgen eigen fritkot – over China niets te lezen of te horen – niet geprobeerd is altijd mislukt

Vijf (belgische) ambassades in de regio -Maleisië, de Filipijnen, Indonesië, Thailand en Vietnam

krijgen volgens de VZW Belgapom, de beroepsvereniging voor de Belgische aardappelhandel, in het kasder van een bredere pattanemissie naar die landen elk hun eigen (mobiel) fritkot waarmee ze op allerlei evenementen campagne kunnen voeren⁶⁹⁸.

Poging 4 – 2019 – Multi- en serialondernemer Gert Van Mol en tuincentermagnaat Luc Rijmenants uit Zandhoven – aangekondigd, tot 3 maal toe doch niet of nog niet opgestart

In 2019 kondigt Van Mol aan dat hij gaat fritten verkopen met Rijmenants in China;

Rijmenants staat bekend als een geslaagd ondernemer.

Van Mol dicht de pers vooral twee dingen toe:

-twaalf stielen: manager bij de befaamde Wall Street Journal⁶⁹⁹, manager en eigenaar van 'The Publishing Company'⁷⁰⁰, actief bij 'Life!tv', actief bij een Nederlands bedrijf in reuzenraderen⁷⁰¹, actief als organisator van fuiven voor jongeren tussen 12 en 16 jaar⁷⁰², producent van het porno-project "Godelina"⁷⁰³, producer van 'S.O.S. Pik' (een dubbelpikante parodie op kok Piet Huysentruyts 'S.O.S. Piet')⁷⁰⁴, verkoper van communicatiediensten aan o.a. CD&V⁷⁰⁵;

-dertien ongelukken: faillissementen⁷⁰⁶, aangekondigde projecten die niet doorgaan⁷⁰⁷, klachten van klanten⁷⁰⁸,

Hun eerste frituur ging openen in Guangzhou (Chinees: 广州⁷⁰⁹, het vroegere Canton of Kwangchow – in Zuid-China)⁷¹⁰.

Zij menen dat het de eerste Belgische frituur is die ze er gaan openen, doch er waren er al enkele voor hen...; ofwel "spekken ze wat" ofwel deden ze hun research niet goed, want weten waarom anderen mislukten is essentieel.

Zij willen het anders doen:

-de noemer/het merk wordt "Lucky Belgian Fries"⁷¹¹;

-ze lachen wat met een Nederlander die ze daar zagen en die o.a. frit met fruit aanbood⁷¹²;

-zij gingen het doen "à la belge", volledig met onze mayo en andere Belgische sauzen, satés, curryworsten⁷¹³;

-voor de curryworsten zouden ze een veggievariant aanbieden, want invoer van vlees is verboden en iets anders (lokale aankoop, lokale eigen productie) zien ze niet zitten⁷¹⁴.

Hoe ver staan ze dan volgens de pers: "...Zij zijn zo goed als klaar voor hun start hebben hun eerste frituurwand besteld (...) zijn nu in Guangzhou (...) op zoek naar een huurpand. Midden volgend jaar (n.v.d.r. 2020) zou hun eerste frietkot moeten openen.... "715. Maar er komt niks van, voorlopig? Want kijk, in 2024 kondigen ze het opnieuw aan dat ze het gaan doen....

Het verhaal in 2020 klinkt anders: door corona kunnen ze het land niet in en moesten ze hun plannen veranderen (lees verlaten in de tijd): "... "We wilden onze frituur openen bij de start van de Canton Fair, een import- en exportbeurs waar 400.000 mensen aanwezig zijn, voornamelijk westerlingen ... Door corona is die fysieke bijeenkomst afgelast en vervangen door een digitale beurs. In oktober gaat de beurs normaal gezien wel fysiek door. Dan kunnen we onze frituur openen en ons concept meteen voor een heel groot publiek presenteren..."716.

Het verhaal in 2024⁷¹⁷ is ongeveer hetzelfde als hun vroegere verhaal. We vernemen drie extra's:

- ze gaan testen met een frietzaak; de panden zijn er duur⁷¹⁸;
- volgens hen werkt het alleen als "friet-met-vlees-streetfood", gezien volgens hen Chinezen aardappelen zien als een groente: "Chinezen vinden aardappelen groenten... We moeten er vlees bij doen en een goede saus en dan vinden ze het streetfood en dat werkt. Dan vinden ze het geen groente meer, maar echt eten....."719;
- ze zijn het concept gaan testen⁷²⁰.

Niemand van de pers lijkt hen de vragen te stellen

- of ze dit al niet hadden aangekondigd in 2019 en 2020,
- of ze weten waarom de vroegere pogingen van andere mislukten.

Wanneer we in mei 2025 in het www intikken "Lucky Belgian Fries"

-stoten we wel op Lucky's in Budapest, een Belgisch getint resto in Terez körút 20, Budapest, Hungary met hetzelfde logo (in kleur, stijl, afbeelding, persoon, vorm) als voor China, aanwezig op Facebook⁷²¹ en Instagram⁷²²;

-stoten we op de website <https://www.luckysbelgianfries.com/> met hetzelfde logo (in kleur, stijl, afbeelding, persoon, vorm) als voor China, doch buiten het logo, een e-mail adres vinden we er niets op, zelfs geen referentie naar Lucky's Budapest?

-stoten we op niets dat wijst naar iets in China zelf.

Ook de pers meldt niets meer sinds midden 2024.

Corona is nu toch al twee jaar voorbij?

Wij begrijpen er niks van.

... en die we ook lieten liggen als restaurateurs.....

België is hét restaurantland bij uitstek. Voerden we mogelijks i.p.v. friet alleen ook onze "Belgische resto's" uit naar China? Niet echt.

Anderen deden het: China kent - (buiten Japan) - het hoogste aantal Japanse restaurants, met name niet minder dan 78.760 (cijfer 2023⁷²³),

Wat zij kunnen, konden wij duidelijk niet.

.... en die we ook lieten liggen als toprestaurants.....

België kent per inwoners meer toprestaurants dan wie dan ook.

Volgens de Franse La Liste 2024 (scoring via een algoritme) heeft België 27 restaurants die bij de top 1000 in de wereld horen⁷²⁴.

Volgens Gault & Millau 2025 (scoring via niet-bekendgemaakte recensenten, quoterings met koksmutsen) heeft België 117 opgenomen restaurants, waarvan twee met vijf koksmutsen⁷²⁵.

Volgens Michelin Gids België & Luxemburg 2023 (scoring via niet-bekendgemaakte recensenten, quoterings met sterren) heeft België 153 sterrenrestaurants, waarvan twee met driesterren⁷²⁶.

Volgens We're Smart World 2024 (alleen vegetarische restaurants, quoterings met radijzen) heeft België 15 restaurants in de top 100 beste veggie restaurants ter wereld⁷²⁷.

Onze resultaten worden bejubeld overal en door elkeen ("zoveel, voor zulk klein land") doch moeten in het juiste daglicht geplaatst worden: we hebben

- én een mooi groen klimaat,
- én al vrede sinds 1980,
- én een bourgondische aard, historisch al,
- én zijn zakelijk erg gegeerd: de EU, de NAVO, meer dan 1000 internationale lobbyorganisaties, ...;
- en zijn toeristisch erg gegeerd: de zee, de Ardennen, een ongekende historische cultuur, een ongekend historisch onroerend patrimonium,;
- en een ongekende rijkdom: we behoren tot de tien rijkste bevolkingen ter wereld,
- en een eerder permissieve cultuur voor sociale en fiscale fraude in de horeca, voor studentenarbeid, voor deeltijdse arbeid, voor flexibele arbeidstijden, ; wij zagen nog nooit een fiscale horecafraudeur achter de tralies hier.

Dat is allemaal positief voor horecaondernemerschap en horecabloei. En je ziet het ook in de cijfers: we hebben hier eind 2022 een slordige 63.651 horecazaken (stijgend, hogen aantal zelfs dan voor corona!) in ons land⁷²⁸, of

- 5,45 horecazaken per 1.000 inwoners⁷²⁹,
- 2,07 horecazaken per km²⁷³⁰,
- 4,18 horecazaken per 10 km weg⁷³¹.

Dat is gigantisch.

En last but not least: we zijn wel volledig afwezig in

-de Britse gastronomische gids World's 50 Best Restaurants 2025⁷³².

En ondanks de resultaten: we voerden quasi niets uit van dat alles naar het buitenland, laat staan naar China. Anderen deden dat wel, nauwgezet, met een succesvolle strategie. Bv. de Franse chef Alain Ducasse runt wereldwijd wel dertig toprestaurants, waaronder ook in China, maar ook in o.a. Japan, Thailand, Qatar, ...⁷³³.

... en die anderen ook niet wegpikten ... zoals Nederlanders

Poging 1: 2019 - Edwin den Hartog – niet geslaagd

Hij (39) opent in 2019 een zaak met versgeneden patat samen met ervaren patatbakker Ruben de Hoog (26) in een van de duurste en best bezochte straten van Sjanghai (Chinees: 上海; pinyin⁷³⁴), een gigantische havenstad in het oosten van China⁷³⁵. Hij wil met "Royal Patat" de eerste snackbar die versgesneden patat gaat verkopen in China⁷³⁶.

We leren van hem vijf dingen over China en friet:

- men verkoopt er in vet gebakken patat⁷³⁷;
- “..patat in China is niet te vreten. Zelfs niet in een sterrenrestaurant. Als je een patatje tussen duim en wijsvinger oppakt, hangt ie gelijk slap naar beneden en druipet het vet eruit. Heel vies....”⁷³⁸;
- in China gebruikt men geen verse olie, het bakproces trekt dus op niks⁷³⁹;
- in China gebruikt men geen verse aardappelen maar diepvriesaardappelen⁷⁴⁰;

-in China wordt alles, bij elkaar in de frituur gegoooid⁷⁴¹; vb. kip, vis, patat.

De mannen lijken het prima facie wel goed aan te pakken⁷⁴²:

-extreem goede locatie;

-een deal met de grootste aardappel- en patatleverancier van China voor de levering van aardappelen;

-een eigen stockage-, bewaarplaats en transportuitbouw;

-patat zal worden aangeboden met niet minder dan achttien verschillende, zelfontwikkelde, maar in China geproduceerde sauzen, of luxe toppings (vb. pulled pork of stoofvlees).;

-hij neemt een Chinese manager, Rocky, én een lokale advocaat onder de arm.

Maar het mag niet baten: Royal Patat, geopend in 2019, gaat dicht in 2020 “wegens corona”⁷⁴³.

Volgens de uitbater had het nochtans enorm succes voor corona: “...in het weekend staan er lange rijen. Soms moeten mensen wel een uur wachten op een patatje. We hebben onlangs zelfs een tweede zaak in Sjanghai geopend... Die zaak is precies twee dagen open geweest....”⁷⁴⁴.

De zaak ging eerst (tijdelijk) dicht, dan na weken weer open, dan dicht. Alhoewel “takeaway” snel wel terug mocht, schakelden ze niet over⁷⁴⁵?

... en die anderen wel eerder wegpikten ... met groot succes overigens - zoals Amerikanen

Poging 1 – 1990 - McDonalds van de Amerikanen met kleine frietje – geslaagd!

Als iemand vroeg begrepen heeft dat ook frietjes (weliswaar fijne en niet van Belgische aardappelen) in China verkopen zal het McDo wel zijn: in 2020 (na dertig jaar aanwezigheid) had het wel 4.590 “stores”⁷⁴⁶ met fritjes, een jaarinkomen van 3.000.000.000 US\$⁷⁴⁷, een hoge groeiratio⁷⁴⁸. De durvers bewezen dat friet er wel degelijk was voor de Chinezen. Zij bieden frieten én vlees.

De Amerikaanse initiatieven in Azië met kleine frietjes worden evenwel door Belgen regelmatig “als niks voorstellend” geklasseerd en gedegradeerd:

-in 2018: “De frietjes die ze nu eten, bijvoorbeeld bij fastfoodketen McDonald’s, zijn slap en smaakloos”, aldus Cools (nvdr. Romain Cools is van Belgapom) . “De Amerikanen noemen die smalle frietjes ‘French fries’. Een link met ons land is er dus niet....”⁷⁴⁹.

Poging 2: sinds lang – Amerikaanse frieten in Zuid-Oost Azië – geslaagd.

In 2018 bloklettert onze eigenste pers in een bijdrage over Vietnam”...Zuidoost-Azie kent voornamelijk lange Amerikaanse frieten, die worden verkocht als ‘french fries’ of chips”...”.

.. en die anderen wel eerder inpikten, zoals het Zweedse IKEA

Meubelketen IKEA verkocht in zijn meubelwinkelcafetaria’s al frieten, gehaktballen ... sinds de eeuwwisseling; het verkocht er al ruim een miljard Zweedse gehaktballen⁷⁵⁰.

... en die (anderen of Chinezen zelf in) China ondertussen zelf invulden – professioneel, in B2B

Dralen en dralen geeft balen....

China kent nu ondernemers in China op alle professionele onderdelen van de aardappel- en frietketen, waaronder (alfabetisch):

-data- en businessintelligence voor producenten⁷⁵¹;

-exporteurs gespecialiseerd in bevrozen friet export⁷⁵²; China is een netto-exporteur van frieten sinds 2022⁷⁵³; belangrijke afnemers zijn o.a. de Filipijnen, Japan & Thailand⁷⁵⁴; maar: België,

Nederland, Canada, de Verenigde Staten en Frankrijk domineren wel nog altijd de wereldwijde exportmarkt en zijn goed voor meer dan 80% van de totale wereld export⁷⁵⁵; maar in de periode 2018 tot 2023 was China's bevrorenfrietexportgroei de hoogste van de wereld: 1.565%⁷⁵⁶;

- exporteurs die iedereen overtreffen; vb. de Ali Baba Group in 2024 in de B2B markt a) leverde aan KMO's in de US niet minder dan 17.083 verschillende producten bevroren frit⁷⁵⁷ en b) had een aanbod van meer dan 90.000 aardappelproducten⁷⁵⁸;
- exporteurs gespecialiseerd in gevriesdroogde producten, groenten-export⁷⁵⁹;
- exporteurs van toebehoren voor de frietindustrie⁷⁶⁰;
- fastfoodketens; vb. Yum China Holdings opereert in China met 15.861 (begin 2025) fastfoodzaken zoals KFC, Taco Bell & Pizza Hut⁷⁶¹; McDonald's had er eind 2023 5.500⁷⁶²; McDonald's en KFC zijn er al aanwezig sinds de jaren '80⁷⁶³; volgens specialisten is China in nu de grootste fastfood markt in de wereld⁷⁶⁴;
- importeurs van bevroren friet⁷⁶⁵; de grootste leveranciers zijn afkomstig (en in die volgorde) de USA, Turkije, België en Nederland⁷⁶⁶; voor België zijn het onder andere Lutosa⁷⁶⁷ (sinds 2001), ... ;
- importeurs van toebehoren voor de frietindustrie⁷⁶⁸;
- joint venture aanbiedingen voor aardappelboerderijen⁷⁶⁹;
- ondernemingen die voor zoete aardappelen het hele proces voorzien vanaf productie, bewaring, distributie;
- producenten van aardappelbaksapparatuur voor professionals⁷⁷⁰;
- producenten van aardappelbloem⁷⁷¹;
- producenten van aardappelfabriekverwerkingsapparatuur⁷⁷², inclusief Nederlandse bedrijven⁷⁷³;
- producenten van aardappelplantgoed⁷⁷⁴;
- producenten van aardappelspecialiteiten⁷⁷⁵;
- producenten van aardappelvariëteiten⁷⁷⁶;
- producenten van aardappelvlokken⁷⁷⁷;
- producenten van friet⁷⁷⁸; maar de onbetwiste leider in China is McCain⁷⁷⁹;
- producenten van instant aardappelpuree⁷⁸⁰;
- producenten van zoete aardappelvariëteiten⁷⁸¹;
- verkopers van aardappelen en/of aardappeleindproducten⁷⁸².

Het succes van China rond frit is te wijten aan verschillende factoren, waaronder (alfabetisch):

- aanwezigheid van (Amerikaanse) fastfoodmerken reeds sinds de jaren tachtig⁷⁸³;
- aardappelveredelingsprogramma's van China variëteiten met de Atlantic- en Burbank-stammen⁷⁸⁴;
- binnenlandse vraagexplosie⁷⁸⁵;
- buitenlandse investeerders⁷⁸⁶;
- China's uitgestrekte landoppervlak (o.a. Binnen-Mongolië, Gansu, Ningxia en Hebei)⁷⁸⁷;
- duurzame keuzes: aanbod van frit van niet genetisch gemanipuleerde aardappelen⁷⁸⁸;
- goede keuze van aardappelsoorten met een hoog zetmeelgehalte⁷⁸⁹;
- het ideale klimaat aldaar⁷⁹⁰;
- ideale bodemomstandigheden aldaar⁷⁹¹;
- innovatie in bereiding (tgo. België): gewokte frit; (geen zoete) fritwafels of -taartje⁷⁹², al vond men zoete-frittaart⁷⁹³ wel al in het buitenland sinds enige tijd;
- innovatie in distributie (tgo. België): fritautomaten⁷⁹⁴; Nederland verkoopt ook al decennia snacks via automaten; men vindt er ook in Dubai⁷⁹⁵, India⁷⁹⁶, Italië⁷⁹⁷, Japan⁷⁹⁸, Maleisië⁷⁹⁹, ... ;
- innovatie in sauzen en aanpassing aan de lokale smaken: Chinezen zijn naast mayonaise dol op "joppiesaus", "duck egg", "spicy mango", "chocoladesaus", "aardbeiensaus";
- innovatie in fritproducten (tgo. België): ze kennen er "superlongfrit" (20-30 cm)⁸⁰⁰, "diepvriesfrit met honingmosterd" (Lay's)⁸⁰¹, "purperen frit" (Lay's)⁸⁰², eigen versies van "loaded fries"⁸⁰³, ... ;
- aangepaste moderne betaalfaciliteiten: cash is (in de steden) ongebruikelijk; bijna iedereen gebruikt Alipay of WeChat Pay⁸⁰⁴;
- social media; op het Chinese TikTok vindt men eindeloos hun recepten en presentaties van frit⁸⁰⁵;

-training vanwege de beste; vb. het Canadese McCain gaf jaren training/opleiding aan Chinese boeren⁸⁰⁶; Nederlandse ondernemingen leverden jaren kennis rond kasteelt, klimaatregeling, duurzame glastuinbouw, verwerking van aardappels, veredeling van rassen en landbouwkundig onderzoek⁸⁰⁷;

-.... .

Maar er is o.i. vooral één succesfactor die de verovering van de aardappel- en frietwereld door China mogelijk maakte: in 2007-2008 werd de aardappel onderzocht als strategisch alternatief voor voeding voor de lokale bevolking⁸⁰⁸; de oefening was positief⁸⁰⁹. In 2015 besliste de Chinese regering van aardappelen het vijfde massabasisvoedingsproduct te maken (na rijst, tarwe, sojabonen en mais). Als China's regering iets beslist, wordt dit steevast, strategisch, grootscheeps en overal uitgerold. Dat is met hun "patatten" zoo, net als met hun zonnepanelen, A.I., elektrische wagens, batterijen, ... Vanaf dan was het duidelijk dat China het eigen heft in handen zou nemen. Dat is ruim voor wij echt wakker werden,.... .

.... die anderen in China ondertussen zelf invulden – professioneel, in B2C

Verschillende buitenlandse concerns slaagden erin plaats te nemen in de business in China (alfabetisch):

- Amerikaanse: J.R.Simplot⁸¹⁰;
- Canadese: McCain⁸¹¹;
- Nederlandse: Aviko (sinds 2008)⁸¹²; Farm Frites⁸¹³;
- Koreaans: Potato Wish⁸¹⁴;

-.... .

Is China een echt probleem, want ... elders hebben we wel Belgische fritkoten, sinds lang....

We vonden het blijkbaar elders niet zo moeilijk; Belgen zijn al vroeger gestart als friturist in OF frituristen kopiëerden zonder probleem en feilloos de Belgische frieten in (alfabetisch):

- Mexico, met o.m. La Frit' El Sabor De Bélgica⁸¹⁵.
- Portugal, minstens sinds 2023⁸¹⁶, met o.m. jawel The French Fries Factory⁸¹⁷;
- Spanje, minstens sinds 2020⁸¹⁸, met o.m. Fritas Belga⁸¹⁹.

In een notedop? Was China ook een probleem voor onze andere Belgische specialiteiten?

We waren o.i. duidelijk niet succesvol (te laat, te weinig) in de uitvoer van

- frieten naar China,
- aardappelen naar china,
- onze frietcultuur naar China.

Wat met ons befaamde Belgisch *witlof of witloof, ons wit-gele en wit-rode goud?*

Het eerste witloof mocht ingevoerd vanuit België pas vanaf 2024⁸²⁰, dus eigenlijk gisteren. Secretaris Luc Vanoirbeek van het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties verwacht niet dat op korte termijn grote volumes witloof naar China zullen gaan⁸²¹.

Wat met onze befaamde *Belgische chocolade, ons bruine en zwarte goud?* Wat met onze befaamde Belgische koekjes, *ons zoete goud?*

Zo luidt het nog in 2023: ".... zijn vrij goed te verkrijgen in Chinese steden (...) koekjes van Lotus Bakeries ook. Voor de rest zijn er inderdaad niet heel veel Belgische producten in China te vinden, maar we werken eraan. We hebben met Horsten International bijvoorbeeld twee jaar geleden een Chinese

webshop gemaakt waarmee we onder meer koekjes van Jules Destrooper, chocoladen zeevruchten van Guylian en truffels van Lemaître verkopen. We halen daar nu toch al een omzet van enkele honderdduizenden euro per jaar mee....⁸²²;
Maar Neuhaus⁸²³ is er wel,

Wat met onze befaamde *Belgische bieren, ons natte gele en natte bruine goud*?

Luste ze daar ons bier? Zeker: "...Van China tot Hong Kong, Singapore of Taiwan geniet het Belgische bier ontegensprekelijk van een uitstekende reputatie in professionele kringen en bij ervaren bierkenners..."⁸²⁴. "... Belgische bieren zijn vrij goed te verkrijgen in Chinese steden..."⁸²⁵.

Waarvoor staan ze er bekend? Om drie redenen:

- de referentie, de kwaliteit, onze traditie⁸²⁶;
- het zware alcoholpercentage⁸²⁷;
- de prijszigheid; accijnzen en andere douanerechten zijn er hoog⁸²⁸.

Welke merken kent men er? "...De merken van de InBev-groep (Stella Artois, Hoegaarden en Leffe) zijn alomtegenwoordig op de Aziatische markten. Daarnaast mag de aanwezigheid en visibiliteit van merken als Lindemans, Kwak, Chimay, Duvel en zelfs Rochefort niet onderschat worden...."⁸²⁹. Ook Leffe en Hoegaarden zijn in China⁸³⁰.

Voeren we veel in? Integendeel: In 2013 voerden we in China 7.5 mio liter in, een schamele 4.1% van de totale bierimport⁸³¹. Waarom niet? Net als bij witloof waren we laat, hier zelfs veel te laat: de grootste importeur is in 2013 sinds lang Duitsland met 60% van de totale bierimport, als gevolg van
1) een vroegtijdige aanwezigheid op de Aziatische markten en
2) van een permanente communicatie en opvolging bij de Chinese professionelen en consumenten⁸³².

Toch ging het daarna gemiddeld wat beter:

- de verkoop in en import naar China nam wat toe⁸³³;
- Duvel-Moortgat verkoopt 10 % van zijn witte Vedett White in China alleen⁸³⁴; het brouwt aldaar⁸³⁵;
- Brouwerij Huyghe (Melle) importeert succesvol Chinezen zijn verzot op zowat alle bieren van Huyghe, in eigen land bekend is van de "Delirium Tremens", in China vooral bekend van het zoet papayabier (smakend naar de exotische zoete papayavruucht)⁸³⁶;
- Grimbergen abdijbier komt er vanaf 2021, maar is dan al deel van het Deense Carlsberg⁸³⁷.

Sinds enkele jaren daalt de verkoop van Belgisch bier in China eerder; de redenen zijn divers:

- de (nog steeds) hoge prijs⁸³⁸;
- de zeer hoge prijs voor Belgische premiumbieren⁸³⁹, zeg maar de artisanale, speciale bieren;;
- deze staat nu sinds eind 2023 zelfs haaks op de stagflatie die de Chinezen pijn doet⁸⁴⁰;
- de steeds groter wordende locale concurrentie van Chinese bieren⁸⁴¹; op de Brussels Beer Challenge 2024 stuurden Chinese brouwers maar liefst 180 bieren in!⁸⁴²;
- pas eind 2019 gingen we praten met Alibaba om Belgisch bier online aan te bieden⁸⁴³; veel te laat als u het ons vraagt; Ali Baba bestaat dan al 20 jaar en zijn B2C verkoop is er al meer dan 15 jaar; het biedt anno 2025 niet minder dan 300.659 biergerelateerde producten⁸⁴⁴, waarvan er slechts 900 (volgens hen) Belgisch zijn⁸⁴⁵.

Wat met onze befaamde *Belgische witte asperges, ons witte goud*?

China zelf is de grootste producent ter wereld voor asperges⁸⁴⁶ (gevolgd door Peru, Duitsland en Mexico)⁸⁴⁷ met 70 % van de wereldproductie⁸⁴⁸ en voert er ook uit (vnl. in bokalen en diepgevroren) naar Europa⁸⁴⁹; de markt voor bio-asperges wordt evenwel voornamelijk gedomineerd door Noord-Amerika en Europa⁸⁵⁰; Chinezen eten vooral

-verse groene asperges (ruim boven de grond uitstekend wanneer ze worden geoogst) in o.a. wok's, soepen, roergebakken schotels, ... ,

-maar ook verse witte duiken er op⁸⁵¹;

-men vindt er ook groene én witte in blik of in glazen potten⁸⁵², in diepgevroren toestand⁸⁵³, gedroogd⁸⁵⁴. Je kan zelfs Chinese aspergeborden kopen⁸⁵⁵.

De vraag in China is zo groot dat het land vaak (o.a. in 2018⁸⁵⁶) voor het binnenland zelfs met tekorten zit. De recepten zijn zo fameus/lekker dat menig Westerling of Westerse groep Chinese recepten of recepten met Chinese asperges verspreidt/aanbeveelt, zoals Jumbo⁸⁵⁷, Wat-schaft-de-pot?⁸⁵⁸, ekomenu⁸⁵⁹, Asian-Foodlovers⁸⁶⁰, Gastonomixs⁸⁶¹, MaxVandaag⁸⁶²,

België is met zo'n 160 hectare productieland een klein aspergeland⁸⁶³, China had al in 2021 het grootste areaal met 93.000 hectare, gevolgd door Mexico met 29.000 en Peru met 22.000⁸⁶⁴; Italië had toen 9.500 hectare⁸⁶⁵. Daarmee is het belangrijkste gezegd?

Conclusie

Reeds in 1978 floot het Chinese communistische blok de aftrap voor een meer opendeurbeleid; deze (nieuwe) openheid van China kaderde in het hervormingsbeleid dat Deng Xiaoping na de dood van Mao voerde⁸⁶⁶. In 2025 kunnen we niet zeggen dat onze frieten - maar ook niet echt onze andere specialiteiten - globaal er veel furore maakten.

De Westerse classificatie van China eerder als het "gele gevaar" dan als mogelijke partner, zit daar volgens ons vermoedelijk voor veel tussen. De taal en cultuur zijn oo.i; geen echte verklarende factoren, want in vele andere landen – met een totaal andere taal en cultuur – maakten we het wel.

De Chinezen *veroverden* onze frietkoten massaal, wij *keken* vooral naar ... China.

Het is vrij typisch voor Vlaanderen, ook voor Europa: wij kijken vooral.

Conclusie

Onze bevolking is er trots op, onze politici profileren er zich mee, maar de frite wordt hoe langer hoe minder 'echt Belgisch'; het hoongelacht van een politicus klinkt nog na in mijn oren.

Ik denk: wie niet echt trots is laat het finaal altijd blijken.

De hardwerkende doorzettende Chinees veroverde stilzwijgend culinair België in de frietenwereld. Hij deed dat zelfs in mooi Nederlands, Vlaams, Frans of Duits; hij deed prima facie dat met de nodige inburgering.

De Japanners veroverden met Japans voedsel de Chinese markt, de Italianen met hun pizza's en pasta's de wereldmarkt.

Ik denk aan een spreekwoord dat ik vroeger vaak hoorde: "Met alle Chineze, maar niet met den deze". Het was m.i. eerder omgekeerd: de Chinezen fluisterden toen al, "Met Chinezen doar en hie, ook in frittenbusiness B2C".

Laat ons in de toekomst echt wat trotser zijn én bescheidener én een les trekken uit wat plaatsvond. Vandaag staan Chinese auto's te koop bij Hedin, een van de grote verdelers van Mercedes met verschillende distributiepunten in België.....

Als Chinezen onze fritten stilziggend kunnen overnemen, wat kunnen ze dan niet in de andere werelden, en in de hoogtechnologische wereld?

Eindnoten

- ¹ Zie o.m. op <https://www.voteforbelgianfries.be/nl> & <https://www.iglo.be/nl-be/voeding/faq/oorsprong-frietten#:~:text=In%20tegenstelling%20tot%20wat%20men,verscheen%20daarmee%20in%20onze%20streken> & <https://www.iglo.be/nl-be/belviva-products/belviva-open-letter>
- ² <https://www.iglo.be/nl-be/belviva-products/belviva-open-letter>
- ³ https://www.news.uliege.be/cms/c_10630394/fr/les-grands-mythes-de-la-gastronomie-l-histoire-vraie-de-la-pomme-de-terre-frite
- ⁴ Aldus **Pierre Leclercq**, collaborateur scientifique de l'Université de Liège, au sein de l'Unité de Recherche Transitions in https://www.news.uliege.be/cms/c_10630394/fr/les-grands-mythes-de-la-gastronomie-l-histoire-vraie-de-la-pomme-de-terre-frite
- ⁵ Aldus de VZW Navefri of het Nationaal Verbond van Frituristen, in <http://www.frietkotcultuur.be/nl/de-frietkotcultuur/wat>, z.d.
- ⁶ <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- ⁷ <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- ⁸ <https://dagelijksekost.vrt.be/kookmagazine/5-gouden-friettips-van-jeroen>
- ⁹ <https://fritel.com/nl-be/blog/geheim-van-de-belgische-friet>
- ¹⁰ <https://www.agoraculinaire.be/agora-culinaire-inspiratie/frieten-bakken-tips/>
- ¹¹ <https://inagro.be/advies/teeltgerichte-adviesdiensten/aardappelen-teeltgericht-advies/aardappelen-bakkwaliteit-friet>
- ¹² <https://frifri.be/nl/blog-nl/dubbel-bakken-het-geheim-van-superknapperige-frietjes/>
- ¹³ Zie in <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/11/28/over-eten-belgische-friet/>
- ¹⁴ <https://www.bruzz.be/wat-een-job-2-de-frietenbakker-2012-02-08>
- ¹⁵ <https://www.carrefour.be/nl/frieten-allumettes-1-kg/05180331.html> & <https://www.carrefour.be/nl/dikke-frieten-1-kg/05262075.html>
- ¹⁶ <https://www.instagram.com/reel/DHifuLaJ4FV/?igsh=YXd1Y3B1MnJwMjh0>
- ¹⁷ <https://www.farmfrites.com/nl-nl/inspiratie/nieuws-en-meer/chefs-harvest-friet-met-de-ultieme-smaak/>
- ¹⁸ <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- ¹⁹ DeStandaard 13 05 2025
- ²⁰ <https://inagro.be/advies/teeltgerichte-adviesdiensten/aardappelen-teeltgericht-advies/aardappelen-bakkwaliteit-friet>
- ²¹ <https://dagelijksekost.vrt.be/kookmagazine/5-gouden-friettips-van-jeroen>
- ²² <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ²³ https://www.carrefour.be/nl/frieten-belgische-aardappelen-1-kg/06481648.html?srsId=AfmBOoogUS5cLHYnA1BFFSGXvcFzW6QicaTr3YTSEI22IUfXBv_o216 & <https://www.carrefour.be/nl/frieten-1-kg/05179040.html> & <https://www.carrefour.be/nl/belgische-frieten-oven-airfryer-friteuse-l-size-600-g/06003118.html> & <https://www.carrefour.be/nl/dikke-frieten-1-kg/05262075.html>
- ²⁴ <https://www.carrefour.be/nl/frieten-1-kg/05179040.html> & <https://www.carrefour.be/nl/frieten-allumettes-1-kg/05180331.html>
- ²⁵ <https://www.carrefour.be/nl/belgische-frieten-oven-airfryer-friteuse-l-size-600-g/06003118.html> & <https://www.carrefour.be/nl/uglies-gekke-frietjes-750-gr/07019217.html>
- ²⁶ <https://www.carrefour.be/nl/frieten-allumettes-1-kg/05180331.html> & <https://www.carrefour.be/nl/belgische-frieten-oven-airfryer-friteuse-l-size-600-g/06003118.html> & <https://www.carrefour.be/nl/dikke-frieten-1-kg/05262075.html>
- ²⁷ <https://www.carrefour.be/nl/belgische-frieten-oven-airfryer-friteuse-l-size-600-g/06003118.html> & <https://www.carrefour.be/nl/uglies-gekke-frietjes-750-gr/07019217.html>
- ²⁸ <https://nl.mccain.be/frieten/op-zn-belgisch-frieten>
- ²⁹ <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- ³⁰ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ³¹ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ³² <https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
- ³³ <https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
- ³⁴ <https://www.bruzz.be/wat-een-job-2-de-frietenbakker-2012-02-08>
- ³⁵ https://www.carrefour.be/nl/frieten-belgische-aardappelen-1-kg/06481648.html?srsId=AfmBOoogUS5cLHYnA1BFFSGXvcFzW6QicaTr3YTSEI22IUfXBv_o216
- ³⁶ Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaisse, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- ³⁷ <https://www.instagram.com/reel/DHifuLaJ4FV/?igsh=YXd1Y3B1MnJwMjh0>
- ³⁸ https://www.carrefour.be/nl/frieten-belgische-aardappelen-1-kg/06481648.html?srsId=AfmBOoogUS5cLHYnA1BFFSGXvcFzW6QicaTr3YTSEI22IUfXBv_o216
- ³⁹ Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaisse, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- ⁴⁰ <https://fam-stumabo.com/nl/frieten/>
- ⁴¹ <https://fam-stumabo.com/nl/frieten/>
- ⁴² <https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
- ⁴³ <https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
- ⁴⁴ <https://www.instagram.com/reel/DHifuLaJ4FV/?igsh=YXd1Y3B1MnJwMjh0>
- ⁴⁵ <https://frifri.be/nl/blog-nl/dubbel-bakken-het-geheim-van-superknapperige-frietjes/>
- ⁴⁶ <https://dagelijksekost.vrt.be/kookmagazine/5-gouden-friettips-van-jeroen>
- ⁴⁷ <https://www.farmfrites.com/nl-nl/inspiratie/nieuws-en-meer/chefs-harvest-friet-met-de-ultieme-smaak/>
- ⁴⁸ <https://fritel.com/nl-be/blog/geheim-van-de-belgische-friet>
- ⁴⁹ <https://www.belartisan.be/nl/recept/echte-belgische-frieten>
- ⁵⁰ <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>

-
- ⁵¹ <https://fritel.com/nl-be/blog/geheim-van-de-belgische-friet>
- ⁵² <https://dagelijksekost.vrt.be/kookmagazine/5-gouden-friettips-van-jeroen>
- ⁵³ <https://www.agoraculinaire.be/agora-culinaire-inspiratie/frieten-bakken-tips/>
- ⁵⁴ Zie in <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/11/28/over-eten-belgische-friet/>
- ⁵⁵ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ⁵⁶ Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaisse, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- ⁵⁷ Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaisse, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- ⁵⁸ Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaisse, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- ⁵⁹ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ⁶⁰ <https://www.carrefour.be/nl/verse-voorgebakken-frieten-1-kg/07037672.html>
- ⁶¹ <https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
- ⁶² <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- ⁶³ <https://fritel.com/nl-be/blog/geheim-van-de-belgische-friet>
- ⁶⁴ <https://www.agoraculinaire.be/agora-culinaire-inspiratie/frieten-bakken-tips/>
- ⁶⁵ <https://frifri.be/nl/blog-nl/dubbel-bakken-het-geheim-van-superknapperige-frietjes/>
- ⁶⁶ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ⁶⁷ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ⁶⁸ <https://www.just-food.com/comment/french-fries-in-china-big-opportunities-and-high-hurdles/?cf-view>
- ⁶⁹ <https://www.bruzz.be/videoreeks/video-jouw-vraag-kan-ik-brussel-frieten-eten-die-niet-dierlijk-vet-zijn-gebakken>
- ⁷⁰ <https://dagelijksekost.vrt.be/kookmagazine/5-gouden-friettips-van-jeroen>
- ⁷¹ Zie in <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/11/28/over-eten-belgische-friet/>
- ⁷² <https://fritel.com/nl-be/blog/geheim-van-de-belgische-friet>
- ⁷³ <https://www.bruzz.be/videoreeks/video-jouw-vraag-kan-ik-brussel-frieten-eten-die-niet-dierlijk-vet-zijn-gebakken>
- ⁷⁴ <https://www.agoraculinaire.be/agora-culinaire-inspiratie/frieten-bakken-tips/>
- ⁷⁵ <https://frifri.be/nl/blog-nl/dubbel-bakken-het-geheim-van-superknapperige-frietjes/>
- ⁷⁶ <https://group7.eu/meer-dan-een-frituur-hoe-erik-de-wever-met-enjoy-life-het-verschil-maakt/> & https://www.facebook.com/frituurenjoylife/?locale=nl_BE
- ⁷⁷ <https://www.carrefour.be/nl/frieten-1-kg/05179040.html>
- ⁷⁸ Guinness World Records
- ⁷⁹ <https://nl.mccain.be/frieten/op-zn-belgisch-frieten>
- ⁸⁰ <https://www.carrefour.be/nl/airfryer-allumettes-frieten-600-g/06876635.html>
- ⁸¹ <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- ⁸² <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ⁸³ <https://www.bestfoodfacts.org/6041-2/>
- ⁸⁴ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ⁸⁵ <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- ⁸⁶ <https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten>
- ⁸⁷ Studie FAVV uit 2015 in <https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten>
- ⁸⁸ <https://www.bruzz.be/wat-een-job-2-de-frietenbakker-2012-02-08>
- ⁸⁹ <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
- ⁹⁰ <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- ⁹¹ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ⁹² <https://dagelijksekost.vrt.be/kookmagazine/5-gouden-friettips-van-jeroen>
- ⁹³ <https://fritel.com/nl-be/blog/geheim-van-de-belgische-friet>
- ⁹⁴ <https://www.agoraculinaire.be/agora-culinaire-inspiratie/frieten-bakken-tips/>
- ⁹⁵ <https://www.belartisan.be/nl/recept/echte-belgische-frieten>
- ⁹⁶ <https://frifri.be/nl/blog-nl/dubbel-bakken-het-geheim-van-superknapperige-frietjes/>
- ⁹⁷ Zie in <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/11/28/over-eten-belgische-friet/>
- ⁹⁸ <https://www.bruzz.be/wat-een-job-2-de-frietenbakker-2012-02-08>
- ⁹⁹ <https://www.instagram.com/reel/DHifuLaJ4FV/?igsh=YXd1Y3B1MnJwMjh0>
- ¹⁰⁰ <https://www.mijnspaar.be/recepten/steak-met-verse-frietjes-en-huisgemaakte-mayonaisse>
- ¹⁰¹ <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- ¹⁰² <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ¹⁰³ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ¹⁰⁴ <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- ¹⁰⁵ <https://dagelijksekost.vrt.be/kookmagazine/5-gouden-friettips-van-jeroen>
- ¹⁰⁶ <https://fritel.com/nl-be/blog/geheim-van-de-belgische-friet>
- ¹⁰⁷ <https://www.agoraculinaire.be/agora-culinaire-inspiratie/frieten-bakken-tips/>
- ¹⁰⁸ <https://www.belartisan.be/nl/recept/echte-belgische-frieten>
- ¹⁰⁹ <https://frifri.be/nl/blog-nl/dubbel-bakken-het-geheim-van-superknapperige-frietjes/>
- ¹¹⁰ Zie in <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/11/28/over-eten-belgische-friet/>
- ¹¹¹ <https://www.bruzz.be/wat-een-job-2-de-frietenbakker-2012-02-08>
- ¹¹² <https://www.instagram.com/reel/DHifuLaJ4FV/?igsh=YXd1Y3B1MnJwMjh0>
- ¹¹³ <https://www.mijnspaar.be/recepten/steak-met-verse-frietjes-en-huisgemaakte-mayonaisse>
- ¹¹⁴ <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- ¹¹⁵ Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaisse, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- ¹¹⁶ <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- ¹¹⁷ Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaisse, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- ¹¹⁸ <https://www.belartisan.be/nl/recept/echte-belgische-frieten>
- ¹¹⁹ <https://www.farmfrites.com/nl-nl/inspiratie/nieuws-en-meer/chefs-harvest-friet-met-de-ultieme-smaak/>

- 120 <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html> & <https://www.youtube.com/watch?v=l4uU7vGbwuU>
- 121 Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaise, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- 122 <https://dagelijksekost.vrt.be/kookmagazine/5-gouden-friettips-van-jeroen> & <https://www.facebook.com/Dagelijkskoken/videos/526939594884075/>
- 123 <https://frifri.be/nl/blog-nl/dubbel-bakken-het-geheim-van-superknapperige-frietjes/>
- 124 Zie in <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/11/28/over-eten-belgische-friet/>
- 125 <https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
- 126 <https://www.instagram.com/reel/DHifuLaJ4FV/?igsh=YXd1Y3B1MnJwMjh0>
- 127 <https://www.mijnspar.be/recepten/steak-met-verse-frietjes-en-huisgemaakte-mayonaise>
- 128 Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaise, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- 129 <https://www.agoraculinaire.be/agora-culinaire-inspiratie/frieten-bakken-tips/>
- 130 <https://www.belartisan.be/nl/recept/echte-belgische-frieten>
- 131 <https://dagelijksekost.vrt.be/gerechten/verse-frietjes-bakken> & <https://dagelijksekost.vrt.be/kookmagazine/5-gouden-friettips-van-jeroen>
- 132 <https://www.agoraculinaire.be/agora-culinaire-inspiratie/frieten-bakken-tips/>
- 133 Zie in <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/11/28/over-eten-belgische-friet/>
- 134 <https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
- 135 <https://www.mijnspar.be/recepten/steak-met-verse-frietjes-en-huisgemaakte-mayonaise>
- 136 <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- 137 <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
- 138 Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaise, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- 139 Delhaize, Onze oerklassieker, Klassieke frietjes met huisgemaakte mayonaise, in Maille Publirecept, MAG hastag 82, 2025, p. 64
- 140 <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- 141 <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- 142 <https://www.avikofoodservice.nl/house-of-fries/friet-verbetering/voorbereiding>
- 143 <https://www.avikofoodservice.nl/house-of-fries/friet-verbetering/voorbereiding>
- 144 <https://www.avikofoodservice.nl/house-of-fries/friet-verbetering/voorbereiding>
- 145 <https://www.avikofoodservice.nl/house-of-fries/friet-verbetering/voorbereiding>
- 146 <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- 147 <https://www.belartisan.be/nl/recept/echte-belgische-frieten>
- 148 <https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
- 149 <https://www.lambweston.com/resources/fry-problem-solving.html>
- 150 <https://www.agoraculinaire.be/belgian-classics-mayonaise/> & <http://www.navefri-unafri.be/nl/de-frietkotcultuur/frietkotcultuur-in-cijfers#:~:text=Belgi%C3%AB%20telt%204643%20frituren.,60%25%20doet%20dat%20minstens%20wekelijks.>
- 151 <https://www.grocery.com/wendys-new-natural-cut-fries-is-it-really-natural/> & https://www.reddit.com/r/AskReddit/comments/gmti6/dear_wendys_what_the_hell_is_naturally_cut_fries/
- 152 <https://www.frituurwereld.nl/friet-verandert-drie-ontwikkelingen-rond-friet-en-frietaardappelen/>
- 153 <https://www.frituurwereld.nl/friet-verandert-drie-ontwikkelingen-rond-friet-en-frietaardappelen/>
- 154 <https://www.frituurwereld.nl/friet-verandert-drie-ontwikkelingen-rond-friet-en-frietaardappelen/>
- 155 <https://www.frituurwereld.nl/friet-verandert-drie-ontwikkelingen-rond-friet-en-frietaardappelen/>
- 156 <https://www.frituurwereld.nl/friet-verandert-drie-ontwikkelingen-rond-friet-en-frietaardappelen/>
- 157 <https://www.frituurwereld.nl/aviko-emissievrije-friet-in-2030/>
- 158 <https://nl.mccain.be/frieten/op-zn-belgisch-frieten>
- 159 <https://www.carrefour.be/nl/airfryer-allumettes-frieten-600-g/06876635.html>
- 160 <https://www.carrefour.be/nl/klassieke-frieten-oven-airfryer-friteuse-m-size-600-g/06391005.html>
- 161 <https://www.carrefour.be/nl/bio-frieten-in-de-oven-600-g/06064384.html>
- 162 <https://www.carrefour.be/nl/bio-frieten-in-de-oven-600-g/06064384.html>
- 163 <https://www.carrefour.be/nl/bio-frieten-in-de-oven-600-g/06064384.html>
- 164 <https://www.carrefour.be/nl/bio-frieten-in-de-oven-600-g/06064384.html>
- 165 <https://www.carrefour.be/nl/bio-frieten-in-de-oven-600-g/06064384.html>
- 166 <https://www.avikofoodservice.nl/house-of-fries/friet-verbetering/voorbereiding>
- 167 <https://www.avikofoodservice.nl/house-of-fries/friet-verbetering/voorbereiding>
- 168 <https://www.avikofoodservice.nl/house-of-fries/friet-verbetering/voorbereiding>
- 169 <https://www.avikofoodservice.nl/house-of-fries/friet-verbetering/voorbereiding>
- 170 <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- 171 <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- 172 <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- 173 <https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
- 174 Onderzoek "De eerste Duitse frietenquête" van de Duitse aardappelspecialist Agrarfrost i.s.m. de Duitse 'Gesellschaft für Konsumforschung' (GfK) in 2015-2016 (zie o.m. op <https://www.agf.nl/article/138335/friet-moet-duits-smaken/> & <https://www.agrarfrost.de/>)
- 175 Onderzoek "De eerste Duitse frietenquête" van de Duitse aardappelspecialist Agrarfrost i.s.m. de Duitse 'Gesellschaft für Konsumforschung' (GfK) in 2015-2016 (zie o.m. op <https://www.agf.nl/article/138335/friet-moet-duits-smaken/> & <https://www.agrarfrost.de/>)
- 176 Onderzoek "De eerste Duitse frietenquête" van de Duitse aardappelspecialist Agrarfrost i.s.m. de Duitse 'Gesellschaft für Konsumforschung' (GfK) in 2015-2016 (zie o.m. op <https://www.agf.nl/article/138335/friet-moet-duits-smaken/> & <https://www.agrarfrost.de/>)
- 177 Onderzoek "De eerste Duitse frietenquête" van de Duitse aardappelspecialist Agrarfrost i.s.m. de Duitse 'Gesellschaft für Konsumforschung' (GfK) in 2015-2016 (zie o.m. op <https://www.agf.nl/article/138335/friet-moet-duits-smaken/> & <https://www.agrarfrost.de/>)

<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.avikofoodservice.be/house-of-fries/friet-verbetering/friet-over-de-wereld>
<https://www.ad.nl/binnenland/mcdonalds-weer-kop-van-jut-nu-kritiek-op-gifpieper-voor-de-goudgele-frietjes~a9e27818/>
<https://www.gva.be/buitenland/eerste-belgische-frituur-in-china-loopt-half-jaar-vertraging-op-door-coronacrisis/40073938.html>
<https://www.hln.be/binnenland/na-de-steak-friet-discussie-sp-a-krijgt-kritiek-op-twitter-nadat-ze-zelf-steakdag-organiseren~a4e2ff7f/>
<https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2018/11/28/over-eten-belgische-friet/> &
https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2017/07/19/europa_raadt_aanomfrietjestebancherenvoorzegebakkenworden-1-3027936/ &
 Aldus Lien Smeesters, postdoctoraal onderzoeker aan de VUB in
https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2017/07/19/europa_raadt_aanomfrietjestebancherenvoorzegebakkenworden-1-3027936/
<https://www.n-va.be/nieuws/vlaams-parlement-in-de-bres-voor-vlaamse-friet>
https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2017/07/19/europa_raadt_aanomfrietjestebancherenvoorzegebakkenworden-1-3027936/
<https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
<https://www.culy.nl/inspiratie/adv-vlaanderen-friet/>
<https://wouldbechef.be/contact/>
<https://wouldbechef.be/recept/amerikaanse-curryfrietjes/>
<https://www.instagram.com/reel/DHifuLaJ4FV/?igsh=YXd1Y3B1MnJwMjh0>
<https://www.frituurwereld.nl/frietje-anders-1-bereiden-in-een-geluidsbad-en-voorkoken-niet-voorbakken/>
https://www.youtube.com/watch?v=l_tgxzXmpKQ & <https://www.frituurwereld.nl/frietje-anders-1-bereiden-in-een-geluidsbad-en-voorkoken-niet-voorbakken/>
 Dat is een warm waterbad normaal gebruikt voor schoonmaken van sieraden en muntstukken.
https://www.carrefour.be/nl/frieten-belgische-aardappelen-1-kg/06481648.html?srsltid=AfmBOogUS5cLHYnA1BFFSGXvcFzW6QicaTr3YTSEl22IUfXBv_o216
<https://belgicastore.com/nl/vegetarisch/4224-boni-selection-verse-friet-1-kg-5400141294057.html>
<https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten> & <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
<https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten>
<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
<https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
<https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten> & <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
<https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
<https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
<https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
<https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten> & <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
<https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten> & <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide> & <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
<https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten> & <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
 Wereldkankeronderzoekfonds (<https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>)
<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
 Wereldkankeronderzoekfonds (<https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>)
<https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide> & <https://www.test-aankoop.be/gezond/voeding/voeding/dossier/frieten>
<https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten> & <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide> & Wereldkankeronderzoekfonds (<https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>)
<https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frieten> &
<https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>

- ²²⁹ <https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frietten> & <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
- ²³⁰ <https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frietten> & <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
- ²³¹ <https://favv-afscab.be/nl/tips-voor-de-bereiding-van-frietten>
- ²³² Wereldkankeronderzoekfonds (<https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>)
- ²³³ Wereldkankeronderzoekfonds (<https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>)
- ²³⁴ Wereldkankeronderzoekfonds (<https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>)
- ²³⁵ <https://www.health.belgium.be/nl/voeding/voedselveiligheid/chemische-contaminanten/procescontaminanten/acrylamide/tips-om-acrylamide>
- ²³⁶ <https://wouldbechef.be/nieuws/aardappelen-gezond-lokaal-en-ten-onrechte-onderschat/>
- ²³⁷ <https://gezond.be/zoveel-calorieen-zitten-er-een-pakje-friet-met-mayonaise/>
- ²³⁸ <https://gezond.be/zoveel-calorieen-zitten-er-een-pakje-friet-met-mayonaise/>
- ²³⁹ <https://gezond.be/zoveel-calorieen-zitten-er-een-pakje-friet-met-mayonaise/>
- ²⁴⁰ <https://www.avikofoodservice.nl/house-of-fries/nieuwe-concepten/love-loading>
- ²⁴¹ <https://persportaal.anp.nl/artikel/36aac888-4473-401b-97c4-d83c93847f3c/analyse-brussel-telt-3x-zoveel-fastfoodrestaurants-per-inwoner-als-antwerpen#:~:text=Pizzahut%2C%20McDonald's%2C%20Quick%2C%20Burger,Tacos%2C%20Quick%20en%20Domino's%20terug> en eigen aanvulling op basis van andere bronnen
- ²⁴² <https://www.gondola.be/nl/news/concurrentie-voor-kfc-en-mcdonalds>
- ²⁴³ <https://persportaal.anp.nl/artikel/36aac888-4473-401b-97c4-d83c93847f3c/analyse-brussel-telt-3x-zoveel-fastfoodrestaurants-per-inwoner-als-antwerpen#:~:text=Pizzahut%2C%20McDonald's%2C%20Quick%2C%20Burger,Tacos%2C%20Quick%20en%20Domino's%20terug>.
- ²⁴⁴ <https://persportaal.anp.nl/artikel/36aac888-4473-401b-97c4-d83c93847f3c/analyse-brussel-telt-3x-zoveel-fastfoodrestaurants-per-inwoner-als-antwerpen#:~:text=Pizzahut%2C%20McDonald's%2C%20Quick%2C%20Burger,Tacos%2C%20Quick%20en%20Domino's%20terug>.
- ²⁴⁵ <https://vilt.be/nl/nieuws/belgische-fastfoodketens-blijven-groentje-met-plantaardig-aanbod>
- ²⁴⁶ <https://www.amerikanu.nl/verenigde-staten/cultuur-amerika/fastfood>
- ²⁴⁷ <https://www.amerikanu.nl/verenigde-staten/cultuur-amerika/fastfood>
- ²⁴⁸ <https://www.amerikanu.nl/verenigde-staten/cultuur-amerika/fastfood>
- ²⁴⁹ <https://www.amerikanu.nl/verenigde-staten/cultuur-amerika/fastfood>
- ²⁵⁰ https://www.made-in.be/antwerpen/antwerpse-gezonde-fastfoodketen-hawaiian-opent-50ste-vestiging-na-razendsnelle-groei/?utm_campaign=artikel&utm_medium=link&utm_source=gva; de zetel is én bij de stichting én in 2025 in België.
- ²⁵¹ Het is in handen van Top Brands n.v. (<https://www.topbrands.be/over-ons>)
- ²⁵² <https://lexpress-franchise.com/nl-be/articles/fastfood-in-europa-franchisetrends/> &
- ²⁵³ <https://www.quick.be/nl/onze-geschiedenis>
- ²⁵⁴ Het is in handen van Top Brands n.v.; dit werd opgericht in 2005 naar aanleiding van een Management Buy Out van de directie van Pizza Belgium n.v.. Op dat moment beheerde Pizza Belgium n.v. 47 van de 74 Pizza Hut vestigingen in België. Pizza Hut delivery stond toen al op de kaart met 19 vestigingen. Daarnaast waren er nog 28 Pizza Hut restaurants waar je ter plaatse kon eten (<https://www.topbrands.be/over-ons>)
- ²⁵⁵ <https://www.tijd.be/ondernemen/horeca/belgisch-turkse-leraren-achter-belchicken-steken-kfc-stokken-in-de-wielen/10486618.html> & <https://belchicken.com/nl/>
- ²⁵⁶ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2025/08/01/fastfoodketens-willen-honderden-nieuwe-restaurants-openen-in-bel/>
- ²⁵⁷ <https://ballsnlglory.be/> & <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/>
- ²⁵⁸ <https://barouche.eu/> & <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/> & <https://www.foodinspiration.com/nl/pitaketens-barouche-is-een-van-de-beste-restaurantconcepten-van-belgie/>
- ²⁵⁹ Het was altijd Belgisch van bij de oprichting en is nu in handen van Top Brands n.v. (<https://www.topbrands.be/over-ons>)
- ²⁶⁰ <https://www.biamara.com/> & <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/>
- ²⁶¹ <https://www.youtube.com/watch?v=soDg9FQ-ad4> & <https://strobbo.com/be-nl/cafe-restaurant/6-tips-voor-het-starten-van-een-fast-casual-dining-restaurant/> & <https://www.frituurwereld.nl/eigenaar-van-backwerk-neemt-duitse-frietformule-frittenwerk-over/>
- ²⁶² Voor andere opsommingen: <https://strobbo.com/be-nl/cafe-restaurant/6-tips-voor-het-starten-van-een-fast-casual-dining-restaurant/>
- ²⁶³ <https://bavet.eu/nl/> & <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/>
- ²⁶⁴ <https://belchicken.com/nl/top-3-fast-food-restaurants-in-belgie/> & <https://www.deas-pizza.com/> & https://www.tripadvisor.be/Restaurant_Review-g188644-d17572327-Reviews-Dea_s_Pizza-Brussels.html
- ²⁶⁵ <https://ellis.be/nl-be/> & <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/>
- ²⁶⁶ <https://www.foodmaker.be/v4/> & <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/>
- ²⁶⁷ <https://www.manhattns.com/> & <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/>
- ²⁶⁸ <https://otomat.be/en> & <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/>
- ²⁶⁹ <https://poulepoulette.com/> & <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/>
- ²⁷⁰ <https://www.foodinspiration.com/nl/dit-zijn-de-12-meest-succesvolle-foodketens-uit-belgie/>
- ²⁷¹ <https://youwok.be/nl/>
- ²⁷² <https://www.fritesatelier.com/locaties>
- ²⁷³ <https://www.frituurwereld.nl/friet-geschapt-bij-twee-ikeas-ophef-in-duitsland/>
- ²⁷⁴ Studie Sciensano 2023: zie onder meer hierover op <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/04/27/voedingswoestijn-en-voedingsmoeras-gezonde-voeding/>
- ²⁷⁵ Studie Sciensano 2023: zie onder meer hierover op <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/04/27/voedingswoestijn-en-voedingsmoeras-gezonde-voeding/>

- ²⁷⁶ Studie Sciensano 2023: zie onder meer hierover op <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/04/27/voedingswoestijn-en-voedingsmoeras-gezonde-voeding/>
- ²⁷⁷ <https://www.standaard.be/binnenland/gezonde-fastfood-bestaat-niet/44378849.html>
- ²⁷⁸ <https://www.standaard.be/binnenland/gezonde-fastfood-bestaat-niet/44378849.html>
- ²⁷⁹ Zie hierover: https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20170203_02710743 én Environ. Sci. Technol. Lett. 2017, 4, 3, 105–111, in <https://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/acs.estlett.2c00926?ref=recommended>
- ²⁸⁰ <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acs.estlett.2c00926?ref=recommended> en Environ. Sci. Technol. Lett. 2023, 10, 4, 343–349
- ²⁸¹ <https://www.standaard.be/binnenland/reclame-voor-alcohol-en-fastfood-is-overal-in-schoolbuurten-moeten-op-de-rem-maar-industrie-werkt-tegen/40789479.html>
- ²⁸² O.a. Thomas Vanoutrive & Jeroen Cant in <https://archief.algemeen.omgeving.vlaanderen.be/xmlui/handle/acd/275044>
- ²⁸³ <https://edepot.wur.nl/676359#page=103>
- ²⁸⁴ <https://edepot.wur.nl/676359#page=103>
- ²⁸⁵ <https://detransformisten.be/artikel/belgian-overshoot-day-op-27-maart-2025> & <https://www.circubuild.be/nl/nieuws/belgie-overschrijdt-zaterdag-krediet-van-de-aarde-voor-dit-jaar/>
- ²⁸⁶ <https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsadvies-op-maat/levenswijze/eten-in-verschillende-culturen/maaltijdgewoontes-en-populaire-gerechten-per-land/typisch-belgisch-maaltijdgewoontes-uit-eigen-land>
- ²⁸⁷ IPSOS-onderzoek; zie ook <https://bel-belgium.prezly.com/een-kwart-van-de-belgen-snackt-meerdere-keren-per-dag-tussen-de-maaltijden-door>
- ²⁸⁸ OESO-cijfers, 2024 ; zie ook https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20241226_96653320
- ²⁸⁹ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20241226_96653320
- ²⁹⁰ <https://www.gezondleven.be/nieuws/waarom-samen-eten-zo-belangrijk-is>
- ²⁹¹ Data uit studie Continental foods, 2017; zie tevens in <https://www.foodinaction.com/nl/belg-houdt-vast-aan-culinaire-gewoontes/> & <https://weber-shandwick-brussels.prezly.com/le-belge-a-ses-habitudes-bien-definies-en-cuisine-mais-il-peut-sameliorer#attachment-69937>
- ²⁹² Data uit studie Continental foods, 2017; zie tevens in <https://www.foodinaction.com/nl/belg-houdt-vast-aan-culinaire-gewoontes/> & <https://weber-shandwick-brussels.prezly.com/le-belge-a-ses-habitudes-bien-definies-en-cuisine-mais-il-peut-sameliorer#attachment-69937>
- ²⁹³ Data uit studie Continental foods, 2017; zie tevens in <https://www.foodinaction.com/nl/belg-houdt-vast-aan-culinaire-gewoontes/> & <https://weber-shandwick-brussels.prezly.com/le-belge-a-ses-habitudes-bien-definies-en-cuisine-mais-il-peut-sameliorer#attachment-69937>
- ²⁹⁴ <https://www.standaard.be/economie/zijn-de-vette-jaren-voorbij-na-lange-periode-van-groei-botst-belgische-voedingssector-op-zijn-limieten/67723578.html> & <https://vilt.be/nl/nieuws/groei-voedingsindustrie-vertraagt-fevia-ziet-structurele-fout-in-de-keten>
- ²⁹⁵ <https://www.standaard.be/economie/zijn-de-vette-jaren-voorbij-na-lange-periode-van-groei-botst-belgische-voedingssector-op-zijn-limieten/67723578.html> & <https://vilt.be/nl/nieuws/groei-voedingsindustrie-vertraagt-fevia-ziet-structurele-fout-in-de-keten>
- ²⁹⁶ <https://vilt.be/nl/nieuws/groei-voedingsindustrie-vertraagt-fevia-ziet-structurele-fout-in-de-keten>
- ²⁹⁷ <https://vilt.be/nl/nieuws/groei-voedingsindustrie-vertraagt-fevia-ziet-structurele-fout-in-de-keten>
- ²⁹⁸ <https://vilt.be/nl/nieuws/groei-voedingsindustrie-vertraagt-fevia-ziet-structurele-fout-in-de-keten>
- ²⁹⁹ <https://vilt.be/nl/nieuws/fevia-positief-over-regeerakkoord-maar-betreurt-dat-niet-hele-keten-als-strategisch-is-erkend>
- ³⁰⁰ <https://vilt.be/nl/nieuws/fevia-positief-over-regeerakkoord-maar-betreurt-dat-niet-hele-keten-als-strategisch-is-erkend>
- ³⁰¹ <https://www.frituurwereld.nl/nederlandse-inspiratie-duitse-frietformules-groeien-snel/>
- ³⁰² <https://www.frituurwereld.nl/nederlandse-inspiratie-duitse-frietformules-groeien-snel/>
- ³⁰³ <https://www.frituurwereld.nl/nederlandse-inspiratie-duitse-frietformules-groeien-snel/> & https://www.tripadvisor.be/Restaurant_Review-g187367-d11810808-Reviews-Frittenwerk-Aachen_North_Rhine_Westphalia.html
- ³⁰⁴ <https://www.frituurwereld.nl/rabobank-fastfoodvolume-daalt-nog-steeds/>
- ³⁰⁵ <https://www.frituurwereld.nl/rabobank-fastfoodvolume-daalt-nog-steeds/>
- ³⁰⁶ <https://faro.be/blogs/rob-belemans/26-september-europese-dag-van-de-talen-4-pommes-oder-fritten>
- ³⁰⁷ <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietkotcultuur>
- ³⁰⁸ Dit citeren volgens ons de volgende bronnen:
- <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietjes>
- <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietkotcultuur>
- <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-gebakken-aardappel-tot-frietjes>
- <https://www.histoiredelafrite.com/copie-de-la-prehistoire-de-la-frite>
- ³⁰⁹ Dit citeren de volgende bronnen:
- <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietjes>
- ³¹⁰ https://www.news.uliege.be/cms/c_10630394/fr/les-grands-mythes-de-la-gastronomie-l-histoire-vraie-de-la-pomme-de-terre-frite
- ³¹¹ <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-mythische-oorsprong> & <https://www.histoiredelafrite.com/copie-de-des-hommes-et-des-frites> & https://culture.uliege.be/jcms/c_13056/fr/la-veritable-histoire-de-la-pomme-de-terre-frite-1re-partie
- ³¹² <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-mythische-oorsprong>
- ³¹³ <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietjes>
- ³¹⁴ <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietjes>
- ³¹⁵ <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietjes>
- ³¹⁶ <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietjes>
- ³¹⁷ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ³¹⁸ <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes>
- ³¹⁹ <https://vilt.be/nl/nieuws/nieuwe-frituurlijn-om-belgische-friet-nog-lekkerder-te-maken>
- ³²⁰ DE COCK, S., De Vlaamse aardappel: van voeding voor de armen tot grondstof van miljardenbusiness, in De Standaard, 03 06 2025
- ³²¹ DE COCK, S., De Vlaamse aardappel: van voeding voor de armen tot grondstof van miljardenbusiness, in De Standaard, 03 06 2025
- ³²² <https://www.clarebout.com/>
- ³²³ Zie hierover: Decock, S., verborgen kampioenen, Dewulf, De grootste aardppelmachines rollen in Roeselare uit de fabriek, in DeStandaard, 28 07 2025

- ³²⁴ <https://www.standaard.be/economie/opnieuw-dreigt-vlaams-kroonjuweel-in-buitenlandse-handen-te-vallen/69384694.html> & <https://epaper.standaard.be/data/2516/reader/reader.html?t=1752563175690#!preferred/0/package/2516/pub/6017/page/16/alb/275969>
- ³²⁵ <https://www.standaard.be/economie/opnieuw-dreigt-vlaams-kroonjuweel-in-buitenlandse-handen-te-vallen/69384694.html>
- ³²⁶ <https://www.standaard.be/economie/opnieuw-dreigt-vlaams-kroonjuweel-in-buitenlandse-handen-te-vallen/69384694.html> & <https://derijkstebelgen.be/nieuws/rip-luc-van-den-broeke-mede-oprichter-van-lutosa-schatjes-van-patatjes>
- ³²⁷ <https://www.hln.be/poperinge/modernste-frietfabriek-van-europa-opent-vandaag-in-ons-land-3-5-miljoen-kilogram-frietten-per-week-rollen-in-poperinge-van-de-band~aeeb3b08/>
- ³²⁸ <https://www.standaard.be/economie/opnieuw-dreigt-vlaams-kroonjuweel-in-buitenlandse-handen-te-vallen/69384694.html>
- ³²⁹ <https://agristo.com/nl>
- ³³⁰ <https://www.ecofrost.be/nl>
- ³³¹ Zie hierover Coeckelbergh, D., Chocolade: lekker, ja! Sexy, ja! Maar Belgisch?, Over Godiva, Chocolade, Hendrik Bogaert, Made in, Callebout, Jacques, Marcolini, Galler, Neuhaus, Eden chocolates, Stevia, Chocolate Queen, Leonidas, in DeWereldMorgen, zaterdag 25 mei 2013 07:33, <https://www.dewereldmorgen.be/community/chocolade-lekker-ja-sexy-ja-maar-belgisch/>
- ³³² <https://www.tijd.be/dossier/weekboekondernemen/fransen-laten-zich-de-frietten-van-het-bord-eten/10490028.html>
- ³³³ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2019/08/13/wat-hoort-volgens-u-thuis-in-de-vlaamse-canon/>
- ³³⁴ <https://www.demorgen.be/nieuws/mosselen-met-friet-kun-je-al-moeilijk-vlaamse-keuken-noemen-antwerps-culinaire-centrum-toont-ambitie-maar-roept-ook-vragen-op~ba7fe90c/>
- ³³⁵ <https://www.tijd.be/politiek-economie/belgie/vlaanderen/kip-met-appelmoes-en-koude-frietjes/10167313.html>
- ³³⁶ Vb. <https://n-va.be/agenda/vlaamse-frietjes> (in casu Brasschaat) & <https://schelle.n-va.be/vlaamse-frietjes> (in casu Schelle) & <https://www.facebook.com/watch/?v=2359452514168538> (in casu Zellik) & <https://www.n-va.be/agenda/n-va-maarkedal-eetfestijn-vlaamse-stoverij-frietjes-a-volonte-0> (in casu Maarkedal) & <https://hemiksem.n-va.be/stoofvlees-met-friet-eten-samen-met-peter-de-roover> (in casu Hemiksem), enz.
- ³³⁷ Vb. <https://www.n-va.be/agenda/ekeren-bakt-ze-geel> (in casu Ekeren)
- ³³⁸ <https://ronse.n-va.be/nieuws/gratis-frietten-met-stoverij-voor-het-feest-van-de-vlaamse-gemeenschap-op-de-kleine-markt>
- ³³⁹ <https://ekeren.n-va.be/agenda/ekeren-bakt-ze-geel>
- ³⁴⁰ <https://www.humo.be/nieuws/hij-houdt-van-frietten-en-had-een-korte-flirt-met-de-pvda-wie-is-matthias-diependaele-de-nieuwe-minister-president~b2f061d8/?referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F> & <https://redactie247.be/2025/01/06/matthias-diependaele-het-zal-voor-de-laatste-keer-zijn/>
- ³⁴¹ <https://www.redactie24.be/overige-showbizz/jan-jambon-over-armoede-kindertijd-twee-een-pakje-friet-124095> & <https://www.humo.be/nieuws/jan-jambon-ik-heb-mijn-buik-vol-van-de-klimaatshysterici-die-roepen-dat-de-wereld-over-12-jaar-vergaat~bf5332e8/>
- ³⁴² <https://www.rtbef.be/article/deux-drakenburgers-le-plat-prefere-de-bart-de-wever-4983023> & <https://www.clint.be/actua/de-wever-steekt-de-draak>
- ³⁴³ <https://www.standaard.be/media-en-cultuur/friet-eten-met-bart-de-wever-voor-music-for-life/46805047.html>
- ³⁴⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=hkC2eZL8trM> & <https://forum.politics.be/showthread.php?t=142832>
- ³⁴⁵ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20110411_121 & <https://www.standaard.be/binnenland/nieuwe-stamfrituur-voor-bart-de-wever/43524327.html> & <https://www.nieuwsblad.be/cnt/g2d2ru39k> & <https://www.hbvl.be/lifestyle/eten-en-drinken/bart-de-wever-verruilt-t-draakske-voor-t-kriekske/30608139.html> & <https://www.demorgen.be/nieuws/frietten~bf94e6a8/>
- ³⁴⁶ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20110411_121 & <https://www.standaard.be/binnenland/nieuwe-stamfrituur-voor-bart-de-wever/43524327.html> & <https://www.nieuwsblad.be/cnt/g2d2ru39k> & <https://www.hbvl.be/lifestyle/eten-en-drinken/bart-de-wever-verruilt-t-draakske-voor-t-kriekske/30608139.html> & <https://www.demorgen.be/nieuws/frietten~bf94e6a8/>
- ³⁴⁷ <https://radiovisie.eu/2011-luisteraar-wint-gewicht-bart-de-wever-in-friet/> & <https://www.hln.be/showbizz/stubru-luisteraar-wint-honderd-pakjes-friet-dankzij-de-wever~a940817a/> & <https://focus.knack.be/muziek/stubru-luisteraar-wint-streefgewicht-bart-de-wever-in-pakjes-friet/>
- ³⁴⁸ <https://www.knack.be/nieuws/bart-de-wever-op-streng-dieet/>
- ³⁴⁹ <https://www.gva.be/media-en-cultuur/bv-en-co/bart-de-wever-er-zat-teveel-buik-in-de-weg/30810868.html>
- ³⁵⁰ <https://www.demorgen.be/nieuws/de-wever-trakteert-soep-friet-en-bier~b165668c/> & <https://www.hln.be/binnenland/de-wever-trakteert-soep-friet-en-bier~a165668c/>
- ³⁵¹ <https://www.hbvl.be/binnenland/kerstavond-bij-bart-de-wever-gelukkig-stond-de-frietchinese-paraat/32080108.html>
- ³⁵² <https://www.gva.be/regio/antwerpen/regio-antwerpen/antwerpen/het-feestdieet-van-bart-de-wever-mijn-inbreng-in-het-kerstmenu-is-nihil/40338723.html>
- ³⁵³ <https://www.lesoir.be/221987/article/2019-05-03/bart-de-wever-il-ne-reste-de-la-belgique-que-quelques-symboles-comme-le-chocolat>
- ³⁵⁴ “.... Had men toen echte gelijkwaardigheid gecreëerd, dan was de Belgische staat misschien wel gelukt. Maar dat is niet gebeurd. En zo is dit land gaan verdampen. Vandaag blijven alleen frieten en voetbal over...; “: aldus BDW in <https://www.dezondag.be/actua/bdwever/> op 19 05 2019, 06:00
- ³⁵⁵ <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10156508192142057&id=24079407056&set=a.10155122456542057>, 21 09 2019
- ³⁵⁶ <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10156508192142057&id=24079407056&set=a.10155122456542057>
- ³⁵⁷ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2021/01/02/bart-de-wever-videochat-in-onderbroek/>
- ³⁵⁸ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2021/01/02/bart-de-wever-videochat-in-onderbroek/>
- ³⁵⁹ <https://www.facebook.com/nieuwvlaamsealliantie/videos/464993972130897/>
- ³⁶⁰ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/03/09/bart-de-wever-sluit-frituur-op-kioskplaats/>
- ³⁶¹ <https://www.dekrantenkoppen.be/detail/2467304/preformateur-de-wever-proeft-eerste-zeeuwse-mosselen-in-antwerpen-mosselen-met-friet-is-hier-nog-steeds-een-nationaal-gerecht.html>
- ³⁶² <https://antwerpen.n-va.be/nieuws/in-de-pers-de-mens-achter-bart-de-wever-het-laatste-nieuws>
- ³⁶³ <http://www.frietkotcultuur.be/nl/navefri/navefri-unafri>
- ³⁶⁴ <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-veel-meer-dan-frietjes-alleen>; zie tevens <http://www.frietkotcultuur.be/nl/de-frietkotraad/doelstelling> & <http://www.frietkotcultuur.be/nl/de-frietkotraad/samenstelling>
- ³⁶⁵ <http://www.navefri-unafri.be/nl/interessante-links> & <https://belgapom.be/nl/>
- ³⁶⁶ <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-veel-meer-dan-frietjes-alleen>

<https://www.lekkervanbijons.be/producten/aardappel/week-van-de-friet>
<http://www.frietkotcultuur.be/nl/week-van-de-friet/week-van-de-friet-in-vlaanderen> & <https://vilt.be/nl/nieuws/week-van-de-friet-bewijst-dat-belgische-frietcultuur-springlevend-is>
<http://www.frietkotcultuur.be/nl/week-van-de-friet/la-semaine-de-la-frite-en-wallonie> & <http://www.navefri-unafri.be/fr/semaine-de-la-frite/semaine-de-la-frite-en-wallonie> & <https://vilt.be/nl/nieuws/week-van-de-friet-bewijst-dat-belgische-frietcultuur-springlevend-is>
<http://www.navefri-unafri.be/fr/semaine-de-la-frite/semaine-de-la-frite-reg-bxl-capitale> & <https://vilt.be/nl/nieuws/week-van-de-friet-bewijst-dat-belgische-frietcultuur-springlevend-is>
<https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-veel-meer-dan-frietjes-alleen> & <http://www.navefri-unafri.be/nl/interessante-links>
<https://frietmuseum.be/>
<https://www.homefrithome.com/> & <https://www.homefrithome.com/nl/news/frites-news/micro-frietmuseum-brussel-al-25-jaar> & <https://www.homefrithome.com/nl/gastenkamers>
<https://www.bruzz.be/actua/samenleving/na-chocolade-en-bier-brussel-opent-eigen-frietmuseum-2025-04-28> & <https://horecamagazine.be/brussel-opent-zijn-frietmuseum/> & www.frietmuseum.com
<http://www.navefri-unafri.be/nl/orde-van-de-gulden-puntzak/ordedragers> & <http://www.navefri-unafri.be/nl/orde-van-de-gulden-puntzak/historiek> & <http://www.navefri-unafri.be/nl/orde-van-de-gulden-puntzak/toekenningsvoorwaarden> & <http://www.navefri-unafri.be/nl/orde-van-de-gulden-puntzak/aanvraag>
<https://erkendfriturist.be/>
<https://erkendfriturist.be/>
<http://www.frietkotcultuur.be/nl/friet-art>; zie ook <http://www.artgolfpainter.eu/>
<https://cagnet.be/files/original/52489/frietkotgazet.pdf>
<https://podcastluisteren.nl/pod/Frietcast>
<https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-veel-meer-dan-frietjes-alleen>
<https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-veel-meer-dan-frietjes-alleen>
<https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frieten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
<https://www.nationaldaycalendar.com/national-day/national-french-fry-day-second-friday-in-july>
<https://insider.thewholesalegroup.co.uk/event/international-french-fry-day/> & <https://mybar.es/en/celebrating-the-crispy-flavor-international-french-fry-day/>
<https://nl.wikipedia.org/wiki/Frietkot>
<https://www.gva.be/regio/antwerpen/kempen/arendonk/film-over-arendonks-frituur-is-hit-op-youtube/39700276.html>
<https://www.toerismeheuvelland.be/nl/proeven?today=1&page=3>
<https://www.toerismeheuvelland.be/fr/gouter?today=1&page=3>
<https://www.toerismeheuvelland.be/en/taste?today=1&page=3>
<https://www.toerismeheuvelland.be/de/schmecken?today=1&page=3>
<https://kw.be/nieuws/samenleving/frietbrigade-trakteert-automobilisten-aan-grensovergang-in-adinkerke/>
<https://www.gva.be/regio/antwerpen/kempen/rijkevorsel/frituur-in-rijkevorsel-wil-wereldrecord-frieten-bakken-verbeteren-als-het-lukt-moet-ik-een-dopingtest-doen/37394815.html>
<https://www.gva.be/regio/antwerpen/kempen/rijkevorsel/frituur-in-rijkevorsel-wil-wereldrecord-frieten-bakken-verbeteren-als-het-lukt-moet-ik-een-dopingtest-doen/37394815.html>
https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20250311_95449450
<https://www.hbvl.be/regio/limburg/genk/drie-kilo-frituursnacks-in-een-uur-tijd-150-mensen-faalden-maar-dan-kwam-bram-de-gespierde-tl-lamp/66440397.html>
<https://www.hbvl.be/regio/limburg/wouter-21-eet-elke-dag-frieten-sommige-dagen-s-middags-en-s-avonds/31521076.html>
<https://www.gva.be/binnenland/hij-eet-tot-10-keer-frieten-per-week-hier-is-matthias-diependaele-vaste-klant/37476437.html>
https://www.stradalex.com/fr/sl_src_publ_jur_be/document/rvst_135.661
<https://www.hln.be/wervik/frituur-st-medard-levert-pal-op-de-grens-anders-moeten-de-fransen-de-belgische-frieten-te-lang-missen~a1898889/169896139/>
<https://www.demorgen.be/nieuws/beroemd-frituur-verliest-uitbater~bd683568/>
<https://www.hbvl.be/regio/limburg/genk/ene-met-mayonaise-en-een-paar-slippers-populaire-genkse-frituur-brengt-eigen-merchandising-uit/73474714.html>
<https://vilt.be/nl/nieuws/nieuwe-frituurlijn-om-belgische-friet-nog-lekkerder-te-maken> & <https://www.flandersfood.com/nl>
<https://www.made-in.be/west-vlaanderen/dominique-persoon-bedankt-mexicaanse-chocoladesaus-voor-belgische-frieten/> & <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/10/16/frieten-met-chocoladesaus/>
https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20170705_02958443 & <https://www.brussellife.be/nl/article/welke-saus-kies-je-met-je-friet> & https://diddenfood.com/sites/default/files/press/full/2018.04.29-tasted4you-be-sauce-kermesse_er_was_eens_brussel_en_zijn_beroemde_zuidfoor.pdf & https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2017/07/05/_sauce_kermesse_vansterrenchefwynantsnieuwsteattractieopzuidfoor-1-3017574/
https://www.alibaba.com/trade/search?spm=a2700.details.pageModule_fy23_pc_search_bar.searchButton&tab=all&SearchText=friet
https://www.amazon.com.be/s?k=friet&crd=1GKY003847LXK&srefix=friet%2Caps%2C129&ref=nb_sb_noss_1
<https://lambweston.eu/emea/news/the-fries-of-the-future-from-innovation-center-in-bergen-op-zoom>
<https://www.frituurwereld.nl/frietje-anders-2-verrotte-ofwel-gefermenteerde-friet-van-christian-weij/>
<https://www.frituurwereld.nl/overlijden-kapsalon-bedenker-volop-in-de-media/>
<https://www.frituurwereld.nl/friet-leon-leon-uit-de-schappen/>
https://www.beslist.be/products/huis_tuin/huis_tuin_505132_505257/r/friet/
https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20250521_94425819
<https://lbbonline.com/news/mccain-rings-the-fry-bells-for-world-first-french-fry-day-house>
<https://www.bestfoodfacts.org/6041-2/>
<https://lambweston.eu/emea/about-us/our-history>
<https://lambweston.eu/nl/blog/ontdek-het-geheim-achter-onze-gecoate-friet>
<https://lambweston.eu/nl/blog/ontdek-het-geheim-achter-onze-gecoate-friet>
<https://www.foodinspiration.com/nl/seafood-boil-concepten-in-steeds-meer-nederlandse-steden/>

420 <https://www.robttv.be/nieuws/2-aarschotse-frietkoten-definitief-beschermd-als-monument-bepalen-mee-het-sraatbeeld-van-onze-dorpen-193256>

421 <https://www.dechefaanhuis.be/frieten/>

422 <https://www.partypal.be/partner/foodtrucks/fresh-a-licious>

423 <https://www.partypal.be/partner/foodtrucks/fresh-a-licious>

424 <https://www.robttv.be/nieuws/2-aarschotse-frietkoten-definitief-beschermd-als-monument-bepalen-mee-het-sraatbeeld-van-onze-dorpen-193256>

425 <https://www.hln.be/overijse/met-koude-frieten-thuiskomen-door-wegenwerken-dan-verhuist-de-frituur-wel~a3f77595/168146245/>

426 <https://www.friethuis-online.be/friethuis-on-wheels>

427 <https://www.tvooost.be/nieuws/frituur-basic-frit-uit-temse-moet-van-naam-veranderen-na-klacht-van-fitnessketen-194797>

428 <https://reutel.nl/over-vlaamse-friet-met-groene-asperges-en-feta/>

429 <https://www.potatopro.com/news/2025/lamb-weston-unveils-%E2%80%98frenzy-fries%E2%80%99-three-sided-innovation-uk-market>

430 <https://www.avikofoodservice.nl/producten/oerfriet-11mm>

431 <https://www.avikofoodservice.nl/producten/oerfriet-11mm>

432 <https://www.frituurwereld.nl/friet-verandert-drie-ontwikkelingen-rond-friet-en-frietaardappelen/>

433 <https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>

434 <https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>

435 <https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>

436 <https://www.wkof.nl/de-bieb/een-gezonde-twist-aan-friet/>

437 <https://www.standaard.be/in-het-leven/comme-chez-soi-brussel-pierre-wynants/43381739.html>

438 <https://www.fritesdemer.com/kopie-van-over-frites-de-mer>

439 <https://www.fritesdemer.com/kopie-van-over-frites-de-mer>

440 <https://www.fritesdemer.com/kopie-van-over-frites-de-mer>

441 <https://www.foodinspiration.com/nl/hoe-spelen-snackproducenten-in-op-de-nieuwste-snacktrends>

442 <https://wouldbechef.be/nieuws/het-is-vrijdag-dit-zijn-de-beste-frietjes-met-lekkere-vlezeskes/> & <https://wouldbechef.be/recept/amerikaanse-curryfrietjes/>

443 <https://nomsfrommom.com/2016/06/12/chinese-french-fries/>

444 <https://www.trendhunter.com/trends/ketchupinfused-french-fries>

445 <https://www.innovatefoods.co.uk/portfolio/breaded-halloumi-fries/>

446 <https://so-innovation.aana.fr/en/produits/michel-sarran-signature-french-fries/>

447 <https://www.fritesatelier.com>

448 <https://www.frituurwereld.nl/marianne-jansen-lidmaatschap-heeft-veel-voordelen/>

449 <https://www.standaard.be/in-het-leven/sergio-herman-opent-gents-frietkot-trekt-straks-ook-naar-luchthaven/41385213.html>

450 <https://www.pinterest.com/pin/chocolate-french-fries-a-unique-twist-on-fast-food--411938697157233376/>

451 <https://www.frituurwereld.nl/nederlandse-inspiratie-duitse-frietformules-groeien-snel/>

452 https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20170705_02958443 & <https://www.brussellife.be/nl/article/welke-saus-kies-je-met-je-friet> & https://diddenfood.com/sites/default/files/press/full/2018.04.29-tasted4you.be-sauce_kermesse_er_was_eens_brussel_en_zijn_beroemde_zuidfoor.pdf & https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2017/07/05/_sauce_kermesse_vansterrenchefwynantsnieuwsteattractieopzuidfoor-1-3017574/

453 <https://www.made-in.be/west-vlaanderen/dominique-persoone-bedankt-mexicaanse-chocoladesaus-voor-belgische-frieten/>

454 <https://vinissima.nl/mosterdkaviaar-maken/#:~:text=Mosterdkaviaar.,knapperig%20element%20in%20je%20gerecht.>

455 <https://www.hln.be/populair-op-regio/van-het-pascalke-tot-het-joske-deze-unieke-frituursnacks-in-vlaanderen-moet-je-zeker-eens-geprobeerd-hebben~a38ee389/>

456 <https://www.hln.be/populair-op-regio/van-het-pascalke-tot-het-joske-deze-unieke-frituursnacks-in-vlaanderen-moet-je-zeker-eens-geprobeerd-hebben~a38ee389/>

457 <https://www.hln.be/populair-op-regio/van-het-pascalke-tot-het-joske-deze-unieke-frituursnacks-in-vlaanderen-moet-je-zeker-eens-geprobeerd-hebben~a38ee389/>

458 <https://vilt.be/nl/nieuws/frietkotcultuur-stelt-zich-kandidaat-voor-unesco-werelderfgoed>

459 <https://www.standaard.be/in-het-leven/multicultuur-in-de-frituur/44249677.html>

460 <https://www.hln.be/zaventem/net-open-kosovaar-jeton-48-opent-tweede-frituur-in-zaventem-ook-al-is-het-voor-maximaal-3-jaar-dit-is-een-uitstekende-locatie~af61cb335/>

461 <https://www.hln.be/zaventem/net-open-kosovaar-jeton-48-opent-tweede-frituur-in-zaventem-ook-al-is-het-voor-maximaal-3-jaar-dit-is-een-uitstekende-locatie~af61cb335/>

462 <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinese-rukt-op/45056945.html>

463 <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinese-rukt-op/45056945.html> & <https://www.standaard.be/in-het-leven/multicultuur-in-de-frituur/44249677.html>

464 https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20120702_00208387

465 <https://www.standaard.be/in-het-leven/een-belgische-uitvinding/44254310.html>

466 <https://www.standaard.be/in-het-leven/een-belgische-uitvinding/44254310.html>

467 <https://trustprints.com/blogs/revolutionizing-the-fry-experience-innovations-in-fries-packaging/>

468 <https://trustprints.com/blogs/revolutionizing-the-fry-experience-innovations-in-fries-packaging/>

469 <https://trustprints.com/blogs/revolutionizing-the-fry-experience-innovations-in-fries-packaging/>

470 <https://www.samenherbestemmen.be/nl/locaties/smaakhaven/blog/een-frituur-dat-pas-cultuur#:~:text=Al%20bijna%20tweehonderd%20jaar%20is,dit%20goudgele%20staafje%20culinaire%20erfgoed>

471 <https://www.samenherbestemmen.be/nl/locaties/smaakhaven/blog/een-frituur-dat-pas-cultuur#:~:text=Al%20bijna%20tweehonderd%20jaar%20is,dit%20goudgele%20staafje%20culinaire%20erfgoed>

472 <https://www.samenherbestemmen.be/nl/locaties/smaakhaven/blog/een-frituur-dat-pas-cultuur#:~:text=Al%20bijna%20tweehonderd%20jaar%20is,dit%20goudgele%20staafje%20culinaire%20erfgoed>

473 <https://www.samenherbestemmen.be/nl/locaties/smaakhaven/blog/een-frituur-dat-pas-cultuur#:~:text=Al%20bijna%20tweehonderd%20jaar%20is,dit%20goudgele%20staafje%20culinaire%20erfgoed>

474 <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gq923o4nm>

- ⁴⁷⁵ <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gq923o4nm>
- ⁴⁷⁶ <https://www.hln.be/eten/bijna-1-op-de-2-vlamingen-eet-zijn-frietjes-met-mayonaise-maar-er-is-zo-veel-meer-ontdek-hier-het-grote-hln-frietsauverzicht~a29abedc/>
- Volgens de niet gedateerde bron <https://www.agoraculinair.be/belgian-classics-mayonaise/> is het zelfs maar 41%.
- ⁴⁷⁷ [https://www.metronieuws.nl/lifestyle/eten-drinken/2022/05/veel-nederlanders-elke-week-patat-curry-speciaal-ketchup/#:~:text=Ruim%20vier%20op%20de%20tien,Quest%20hebben%20649%20mensen%20meegedaan](https://www.metronieuws.nl/lifestyle/eten-drinken/2022/05/veel-nederlanders-elke-week-patat-curry-speciaal-ketchup/#:~:text=Ruim%20vier%20op%20de%20tien,Quest%20hebben%20649%20mensen%20meegedaan;) ;
- <https://www.quest.nl/mens/voeding/a39860131/vier-op-de-tien-nederlanders-eet-iedere-week-friet/>
- ⁴⁷⁸ Aldus volgens Ubel Zuiderveld in <https://www.frituurwereld.nl/speelt-frituurschaamte-ons-weer-eens-parten/>
- ⁴⁷⁹ Aldus volgens Ubel Zuiderveld in <https://www.frituurwereld.nl/speelt-frituurschaamte-ons-weer-eens-parten/>
- ⁴⁸⁰ Aldus volgens Ubel Zuiderveld in <https://www.frituurwereld.nl/speelt-frituurschaamte-ons-weer-eens-parten/>
- ⁴⁸¹ Aldus volgens Ubel Zuiderveld in <https://www.frituurwereld.nl/speelt-frituurschaamte-ons-weer-eens-parten/>
- ⁴⁸² <https://www.compass-group.be/en/stories/french-fries-are-a-belgian-invention>
- ⁴⁸³ <http://www.navefri-unafri.be/nl/de-frietkotcultuur/frietkotcultuur-in-cijfers#:~:text=Belgi%C3%AB%20telt%204643%20frituren,.60%25%20doet%20dat%20minstens%20wekelijks.>
- ⁴⁸⁴ Professor foodmarketing en consumentengedrag Wim Verbeke van de Universiteit Gent in <https://www.frituurwereld.nl/luchtovens-in-belgie-niet-de-eerste-keuze-bij-thuisconsumptie-van-friet/>
- ⁴⁸⁵ <https://www.foodinspiration.com/nl/wat-zijn-de-meest-bestelde-gerechten-bij-nederlands-grootste-maaltijdbezorgers/>
- ⁴⁸⁶ <http://www.navefri-unafri.be/nl/de-frietkotcultuur/frietkotcultuur-in-cijfers#:~:text=Belgi%C3%AB%20telt%204643%20frituren,.60%25%20doet%20dat%20minstens%20wekelijks.>
- ⁴⁸⁷ Enquête van het Nieuwsblad, in <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gq923o4nm>
- ⁴⁸⁸ <http://www.navefri-unafri.be/nl/de-frietkotcultuur/frietkotcultuur-in-cijfers#:~:text=Belgi%C3%AB%20telt%204643%20frituren,.60%25%20doet%20dat%20minstens%20wekelijks.>
- ⁴⁸⁹ Enquête van het Nieuwsblad, in <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gq923o4nm>
- ⁴⁹⁰ Onderzoek "De eerste Duitse frietenquête" van de Duitse aardappelspecialist Agrarfrost i.s.m. de Duitse 'Gesellschaft für Konsumforschung' (GfK) in 2015-2016 (zie o.m. op <https://www.agf.nl/article/138335/friet-moet-duits-smaken/> & <https://www.agrarfrost.de/>)
- ⁴⁹¹ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20180516_03515690
- ⁴⁹² <https://www.facebook.com/BelgiumInLebanon/photos/a.571877632886195/1584267921647156/>
- ⁴⁹³ https://www.facebook.com/Diplomatie.Belgium/photos/a.679332895444901/3435292606515569/?_rdr
- ⁴⁹⁴ <https://www.demorgen.be/nieuws/en-god-schiep-de-bbfd51c7/?referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>
- ⁴⁹⁵ <https://immaterieelerfgoed.be/nl/erfgoederen/de-belgische-frietkotcultuur>
- ⁴⁹⁶ <https://www.iglo.be/nl-be/voeding/faq/oorsprong-frieten#:~:text=In%20tegenstelling%20tot%20wat%20men,verscheen%20daarmee%20in%20onze%20streken.>
- ⁴⁹⁷ <https://www.aardappelshop.nl/blogs/blog/aardappel-geschiedenis> & <https://kennisplatform.aardappels.nl/aardappelteelt/waar-komt-de-aardappel-vandaan/> & https://174.wpcdnnode.com/kennisplatform.aardappels.nl/wp-content/uploads/2023/10/factsheet02_aardappelteelt_a41.pdf & <https://isgeschiedenis.nl/nieuws/geschiedenis-van-de-aardappel> & <https://ivdnt.org/actueel/columns/woorden-weten-alles/aardappel/> & <https://npokennis.nl/story/640/waar-komen-onze-aardappels-mais-en-tomaten-vandaan> & <https://marcelissen.com/nl/nieuws/de-aardappel-in-een-notendop> & <https://historianet.nl/cultuur/gastronomie/zo-werd-de-aardappel-het-belangrijkste-voedsel-voor-de-europeaanen> & <https://www.iglo.be/nl-be/voeding/faq/oorsprong-frieten#:~:text=In%20tegenstelling%20tot%20wat%20men,verscheen%20daarmee%20in%20onze%20streken> & <https://historianet.nl/cultuur/gastronomie/zo-werd-de-aardappel-het-belangrijkste-voedsel-voor-de-europeaanen>
- ⁴⁹⁸ <https://historianet.nl/maatschappij/dagelijks-leven/wie-at-als-eerste-gefruturd-voedsel>
- ⁴⁹⁹ <https://reutel.nl/over-vlaamse-friet-met-groene-asperges-en-feta/>
- ⁵⁰⁰ <https://isgeschiedenis.nl/nieuws/geschiedenis-van-de-aardappel>
- ⁵⁰¹ <https://kennisplatform.aardappels.nl/aardappelteelt/waar-komt-de-aardappel-vandaan/>
- ⁵⁰² <https://kennisplatform.aardappels.nl/historie/waar-komt-de-aardappel-vandaan/>
- ⁵⁰³ <https://kennisplatform.aardappels.nl/historie/de-slimste-list-van-parmentier/>
- ⁵⁰⁴ Ook de Vlaamse overheid geeft dit toe op <https://www.samenherbestemmen.be/nl/locaties/smaakhaven/blog/een-frituur-dat-pas-cultuur#:~:text=Al%20bijna%20tweehonderd%20jaar%20is,dit%20goudgele%20staafje%20culinaire%20erfgoed.>
- ⁵⁰⁵ Zie hierover de specialisten zelf:
- <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietjes>
 - <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietkotcultuur>
 - <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-gebakken-aardappel-tot-frietjes>
 - <https://www.histoiredelafrite.com/copie-de-la-prehistoire-de-la-frite>
 - https://www.news.uliege.be/cms/c_10630394/fr/les-grands-mythes-de-la-gastronomie-l-histoire-vraie-de-la-pomme-de-terre-frite
- ⁵⁰⁶ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2025/02/07/waarom-willen-wij-zo-graag-mayonaise-op-onze-frieten/>
- <https://vandemoorte.be/nl/tafelpraat/mayonaise-saus-met-een-geschiedenis>
- ⁵⁰⁷ Zie aldus in DECOCK, S., Een oeroud Amerikaans familiebedrijf met republikeinse connecties, in De Standaard, 15 07 2025
- ⁵⁰⁸ Zie aldus in & in <https://www.standaard.be/in-het-leven/sergio-herman-opent-gents-frietkot-trekt-straks-ook-naar-luchthaven/41385213.html> & in <https://www.fritesatelier.com/>
- ⁵⁰⁹ <https://www.brusselsairlines.com/nl/nl/our-company/brand-facts-and-figures>
- ⁵¹⁰ <https://press.brusselsairlines.com/frietjes-vliegen-met-brussels-airlines>
- ⁵¹¹ <https://www.brusselsairlines.com/nl/nl/our-company/brand-facts-and-figures>
- ⁵¹² DE COCK, S., De Vlaamse aardappel: van voeding voor de armen tot grondstof van miljardenbusiness, in De Standaard, 03 06 2025
- ⁵¹³ DE COCK, S., De Vlaamse aardappel: van voeding voor de armen tot grondstof van miljardenbusiness, in De Standaard, 03 06 2025
- ⁵¹⁴ DE COCK, S., De Vlaamse aardappel: van voeding voor de armen tot grondstof van miljardenbusiness, in De Standaard, 03 06 2025
- ⁵¹⁵ DE COCK, S., De Vlaamse aardappel: van voeding voor de armen tot grondstof van miljardenbusiness, in De Standaard, 03 06 2025
- ⁵¹⁶ <https://ludwigvandenhove.be/nieuws/belgische-frietkotcultuur-nog-lang-geen-unesco-werelderfgoed>
- ⁵¹⁷ <https://www.robtv.be/nieuws/2-aarschotse-frietkoten-definitief-beschermd-als-monument-bepalen-mee-het-straatbeeld-van-onze-dorpen-193256>

- ⁵¹⁸ <https://www.robtv.be/nieuws/2-aarschotse-frietkoten-definitief-beschermd-als-monument-bepalen-mee-het-sraatbeeld-van-onze-dorpen-193256>
- ⁵¹⁹ <https://www.robtv.be/nieuws/2-aarschotse-frietkoten-definitief-beschermd-als-monument-bepalen-mee-het-sraatbeeld-van-onze-dorpen-193256>
- ⁵²⁰ <https://www.vlaamsparlement.be/nl/actueel/nieuws-uit-het-vlaams-parlement/dit-mestactieplan-bedreigt-de-vlaamse-frietjes-tinne> & https://www.tijd.be/politiek-economie/belgie/vlaanderen/cd-v-snoeiard-voor-mestplan-demir-begrafenis-van-belgische-friet-10424269.html?sp_ses=59b39531-ac0e-43b7-803d-97d00ac6c8 & <https://vilt.be/nl/nieuws/week-van-de-friet-bewijst-dat-belgische-frietcultuur-springlevend-is> & <https://businessam.be/demir-en-francken-samen-tegenover-boze-boeren-met-frietten/>
- ⁵²¹ <https://www.redactie24.be/eten-en-drinken/verwachte-prijsstijging-frietten-drijft-belgen-tot-wanhoop-schandalig-duur-geworden-146103>
- ⁵²² <https://www.n-va.be/nieuws/vlaams-parlement-in-de-bres-voor-vlaamse-friet> & <https://www.vlaamsparlement.be/nl/parlementair-werk/commissies/commissievergaderingen/1150413/verslag/1151896> & <https://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/de-strijd-om-de-belgische-friet-als-europa-tegen-is-maken-wij-er-immaterieel-erfgoed-van/>
- ⁵²³ <https://www.robtv.be/nieuws/2-aarschotse-frietkoten-definitief-beschermd-als-monument-bepalen-mee-het-sraatbeeld-van-onze-dorpen-193256>
- ⁵²⁴ <https://www.gva.be/regio/antwerpen/regio-antwerpen/antwerpen/honderden-mensen-tekenen-petitie-voor-behoud-frituur-tsteen/39803574.html>
- ⁵²⁵ <https://www.made-in.be/mechelen/carín-en-johan-bakken-mogelijk-hun-laatste-frietjes-sluiting-verliep-misschien-wel-wettelijk-maar-zeker-niet-menselijk/>
- ⁵²⁶ <https://www.samenherbestemmen.be/nl/locaties/smaakhaven/blog/een-frituur-dat-pas-cultuur#:~:text=Al%20bijna%20tweehonderd%20jaar%20is,dit%20goudgele%20staafje%20culinaire%20erfgoed>
- ⁵²⁷ <https://pal.be/2021/05/foorkramers-teleurgesteld-vaste-locatie-sinken-voor-ingenomen-door-test-en-vaccinatie-dorp/>
- ⁵²⁸ <https://www.gva.be/regio/oost-vlaanderen/waasland/stekene/tribune-pal-voor-mijn-deur-was-er-te-veel-aan/38279363.html>
- ⁵²⁹ <https://www.gva.be/regio/oost-vlaanderen/waasland/stekene/tribune-pal-voor-mijn-deur-was-er-te-veel-aan/38279363.html>
- ⁵³⁰ <https://www.frituurwereld.nl/iconische-frietkramen-verwijderd-in-gent/>
- ⁵³¹ <https://www.frituurwereld.nl/iconische-frietkramen-verwijderd-in-gent/>
- ⁵³² <https://cagnet.be/page/frietkotcultuur-belgie-belgische-frietkotcultuur>
- ⁵³³ <https://www.bruzz.be/wat-een-job-2-de-frietenbakker-2012-02-08>
- ⁵³⁴ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵³⁵ Volgens Lefèvre: 'Er zijn zoveel frituren dat locatie amper meespeelt in de keuze van de consument. We laten graag twee frituren links liggen om onze frietjes te halen waar we ze echt lekker vinden, ongeacht wie ze bakt. Slechte frituristen houden het niet lang vol....' in <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinees-rukt-op/45056945.html>
- ⁵³⁶ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵³⁷ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵³⁸ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵³⁹ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁴⁰ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁴¹ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁴² Volgens Paul Ilegems, auteur van 'Het volkomen frietboek', 'Frietgeheimen', en 'Het Belgisch Frietenboek' in <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinees-rukt-op/45056945.html>
- ⁵⁴³ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁴⁴ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2025/03/25/frituur-sluit-laatste-dorp-ziek-ossentong/> & https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20250325_95875938
- ⁵⁴⁵ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2025/03/21/na-40-jaar-stoppen-anne-en-alain-met-hun-frituur-op-de-leuvense/>
- ⁵⁴⁶ Volgens Paul Ilegems, auteur van 'Het volkomen frietboek', 'Frietgeheimen', en 'Het Belgisch Frietenboek' in <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinees-rukt-op/45056945.html>
- ⁵⁴⁷ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁴⁸ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁴⁹ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁵⁰ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁵¹ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁵² <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁵³ <https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frietten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6becb/>
- ⁵⁵⁴ Volgens Paul Ilegems, auteur van 'Het volkomen frietboek', 'Frietgeheimen', en 'Het Belgisch Frietenboek' in <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinees-rukt-op/45056945.html>

<https://www.humo.be/achter-het-nieuws/de-raarste-bestelling-die-ik-ooit-heb-geserveerd-was-een-groot-pak-frieten-met-twintig-rauwe-sates-en-die-klant-at-ze-voor-m-n-ogen-op~b5b6beeb/>
<https://www.bruzz.be/wat-een-job-2-de-frietenbakker-2012-02-08>
<https://www.bruzz.be/wat-een-job-2-de-frietenbakker-2012-02-08>
<https://www.demorgen.be/nieuws/frieten-onder-vuur-in-internationale-handelsoorlog-en-belgie-is-het-slachtoffer~b5de1bcc/>
<https://vilt.be/nl/nieuws/colombia-wil-invoerheffing-op-europese-frites-handhaven>
<https://www.landbouwleven.be/9403/article/2020-11-05/handel-van-belgische-diepvriesfriet-naar-colombia-nog-altijd-belemmerd-door-de> & <https://vilt.be/nl/nieuws/colombia-wil-invoerheffing-op-europese-frites-handhaven>
<https://www.landbouwleven.be/9403/article/2020-11-05/handel-van-belgische-diepvriesfriet-naar-colombia-nog-altijd-belemmerd-door-de> & <https://vilt.be/nl/nieuws/wto-roept-colombia-op-matie-om-onterechte-dumpingheffing-diepvriesfriet> & <https://vilt.be/nl/nieuws/colombia-wil-invoerheffing-op-europese-frites-handhaven> & <https://vilt.be/nl/nieuws/belgie-boekt-overwinning-in-frietoorlog-met-colombia>
<https://vilt.be/nl/nieuws/colombia-wil-invoerheffing-op-europese-frites-handhaven>
<https://www.fevia.be/nl/nieuws/fevia-reageert-op-aankondiging-invoerheffing-van-amerikaanse-president-trump>
<https://www.demorgen.be/nieuws/frieten-onder-vuur-in-internationale-handelsoorlog-en-belgie-is-het-slachtoffer~b5de1bcc/>
<https://www.landbouwleven.be/9403/article/2020-11-05/handel-van-belgische-diepvriesfriet-naar-colombia-nog-altijd-belemmerd-door-de> & <https://vilt.be/nl/nieuws/colombia-wil-invoerheffing-op-europese-frites-handhaven>
<https://www.demorgen.be/nieuws/ramp-dreigt-voor-belgische-friet-elke-nieuwe-friet-wordt-er-een-waar-je-geen-weg-mee-kunt~b614bed3/>
<https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2019/11/19/kempenaars-openen-belgische-frituur-in-china/>
Aldus volgens <https://www.hln.be/buitenland/belgische-ambassades-in-zuidoost-azie-krijgen-eigen-frietkot-frieten-zijn-van-ons~a8e47cff/>
<https://www.nu.nl/ondernemen/5980468/ondernemen-over-de-grens-frietboer-in-china.html>
<https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103> & <https://www.nu.nl/ondernemen/5980468/ondernemen-over-de-grens-frietboer-in-china.html>
Aldus volgens <https://www.hln.be/buitenland/belgische-ambassades-in-zuidoost-azie-krijgen-eigen-frietkot-frieten-zijn-van-ons~a8e47cff/>
<https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2019/11/19/kempenaars-openen-belgische-frituur-in-china/>
https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2016/04/16/stoot_de_friet_depatatvandetoon-1-2630370/
<https://www.thailandblog.nl/eten-drinken/patat-en-chips-thailand/>
<https://www.frietopia.nl/blog/onze-buurlanden-frietwaardig/>
<https://www.tijd.be/sabato/proefwerk/geproefd-de-frites-van-sergio-herman/9872106.html>
https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20120702_00208387
<https://www.tijd.be/sabato/proefwerk/geproefd-de-frites-van-sergio-herman/9872106.html>
https://www.reddit.com/r/belgium/comments/1kksff6/belgische_vereniging_van_chinese_frituristen/
https://www.reddit.com/r/belgium/comments/1kksff6/belgische_vereniging_van_chinese_frituristen/
https://www.reddit.com/r/belgium/comments/1kksff6/belgische_vereniging_van_chinese_frituristen/
https://www.reddit.com/r/belgium/comments/1kksff6/belgische_vereniging_van_chinese_frituristen/
https://www.reddit.com/r/belgium/comments/1kksff6/belgische_vereniging_van_chinese_frituristen/
https://www.reddit.com/r/belgium/comments/1kksff6/belgische_vereniging_van_chinese_frituristen/
https://www.reddit.com/r/belgium/comments/1kksff6/belgische_vereniging_van_chinese_frituristen/
https://www.reddit.com/r/belgium/comments/1kksff6/belgische_vereniging_van_chinese_frituristen/
https://www.reddit.com/r/belgium/comments/1kksff6/belgische_vereniging_van_chinese_frituristen/
<https://www.voetballoopbaan.nl/nieuws/dit-gebeurd-er-met-je-lichaam-als-je-voor-de-wedstrijd-patat-eet>
<https://www.cm.be/leef/voeding/gezond-eten/een-klein-frietje-met-zonder-additieven>
<https://www.bestfrit.be/>
<https://culinaireambiance.com/nl/articles/hier-eet-je-de-lekkerste-frieten-van-antwerpen>
<https://weekend.knack.be/magazine/8-driesterrenfrituren/>
<https://www.eat-in-antwerp.be/05/12/2022/de-beste-frituren-van-t-stad/>
<https://www.flair.be/nl/chillax/beste-frituren-van-het-land/>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-in-belgie>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-limburg>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-vlaams-brabant>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-waals-brabant>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-antwerpen>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-west-vlaanderen>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-oost-vlaanderen>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-brussel>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-hainaut>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-luik>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-namen>
<https://www.fritmap.com/nl/rangschikking-beste-frituren-luxemburg>
<https://www.hbvl.be/regio/limburg/laatste-kans-stem-op-de-beste-frituur-van-limburg-en-win-een-jaar-lang-gratis-frietjes/26482584.html>
<https://www.horecavlaanderen.be/nieuws/2022/de-vaklui-achter-uw-frietjes-het-is-een-passie-maar-ook-een-ambacht.-dat-vergt-vakmanschap>
<https://www.les-friteries.com/classement-meilleures-friteries-belgique-2024>
<https://www.metrotime.be/nl/urban-life/dit-zijn-de-vijf-beste-frituren-van-belgie>
<https://www.nieuwsblad.be/beste-frituur> & https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20220926_94337557

⁶¹⁴ <https://avs.be/culinaire/papas-lochristi-beste-frituur-van-oost-vlaanderen-a88348>
⁶¹⁵ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20220930_93488612
⁶¹⁶ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20231204_95164642
⁶¹⁷ <https://avs.be/culinaire/papas-lochristi-beste-frituur-van-oost-vlaanderen-a88348>
⁶¹⁸ <https://www.facebook.com/watch/?v=1955289304844435>
⁶¹⁹ <https://www.nieuwsblad.be/beste-frituur> & <https://www.pauwels-sauces.be/nieuws/de-beste-frituur-van-vlaanderen-ligt-dit-jaar-in-vlaams-brabant> & <https://www.pauwels-sauces.com/nieuws/de-andere-finalisten-van-de-beste-frituur-van-vlaanderen> & <https://www.facebook.com/nieuwsblad.be/posts/dit-is-de-beste-frituur-van-vlaanderen-profiat/757077443120843/> & <https://avs.be/culinaire/de-friet-o-droom-asper-de-beste-frituur-van-vlaanderen-a82371>
⁶²⁰ <https://www.belgiantrain.be/nl/travel-ideas/inspiration/discover-belgium/top-topicals-and-specials/belgian-fries>
⁶²¹ https://www.reddit.com/r/Antwerpen/comments/12ynwbq/best_frituur_in_town/?tl=nl&rdt=45669
⁶²² https://www.reddit.com/r/Gent/comments/19c27nr/lets_start_a_war_where_do_you_get_the_best/
⁶²³ <https://www.metrotime.be/nl/urban-life/dit-zijn-de-vijf-beste-frituren-van-belgie> & <https://www.rtl.be/people/vos-programmes-tv/la-meilleure-friterie-et-la-meilleure-friterie-est/2024-11-07/article/727420> & <https://www.rtl.be/people/vos-programmes-tv/la-meilleure-friterie> & <https://www.rtlplay.be/rtlplay/la-meilleure-friterie~2b9a38ac-91d3-4015-a7df-4eea4a41dbc7>
⁶²⁴ <https://www.hln.be/oostende/de-beste-frituur-van-belgie-volgens-takeaway-com-dan-moet-je-in-oostende-zijn-onze-garnaalkroket-das-kwaliteit-he~aa20cacf/>
⁶²⁵ https://www.tripadvisor.be/ShowUserReviews-g188636-d3502100-r210422631-Frituur_Lescluze-Antwerp_Antwerp_Province.html
⁶²⁶ <https://www.tripadvisor.be/Restaurants-g1452340-c10646-Flanders.html>
⁶²⁷ https://www.tripadvisor.be/Restaurants-g188664-c10646-East_Flanders_Province.html
⁶²⁸ https://www.tripadvisor.nl/Restaurants-g608694-c10646-Westende_West_Flanders_Province.html
⁶²⁹ <https://visit.antwerpen.be/6-frituren-in-antwerpen-met-een-verhaal>
⁶³⁰ <https://www.gva.be/economie/de-beste-frituren-volgens-58-sterrenchefs-voor-deze-frieten-rij-ik-met-plezier-45-minuten-heen-en-45-minuten-terug/37366339.html>
⁶³¹ <https://www.myria.be/files/OBSchinesemigratie2005nl.pdf>
⁶³² <https://taaluniebericht.org/artikel/frietchinese-friet-chinees>
⁶³³ <https://taaluniebericht.org/artikel/frietchinese-friet-chinees>
⁶³⁴ “Het aantal cafetaria’s dat wordt gerund door mensen met een Chinese achtergrond is vertienvoudigd in twintig jaar tijd. In zo’n vier op de tien cafetaria’s in Nederland staat nu een Chinese eigenaar achter de frituurpan...” dixit <https://www.ad.nl/koken-en-eten/vier-op-de-tien-snackbars-inmiddels-van-een-chinees~a8e35f80/> in 2019
⁶³⁵ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20160404_02219125
⁶³⁶ <https://www.jobat.be/nl/art/wie-wil-er-werken-in-china>
⁶³⁷ <https://www.hbvl.be/lifestyle/eten-en-drinken/een-burn-out-is-geen-optie-de-dagen-van-de-afhaalchinese-liken-geteld-maar-deze-chinese-restaurants-houden-al-drie-generaties-stand/41491322.html>
⁶³⁸ <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gr12btup2>
⁶³⁹ <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gr12btup2>
⁶⁴⁰ <https://www.tijd.be/ondernemen/voeding-drink/bij-de-frietchinese-met-een-frituur-maak-je-gewoon-meer-winst/10420627.html>
⁶⁴¹ <https://www.tiktok.com/@hugoadvice/video/7502471532090871062>
⁶⁴² <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gr12btup2>
⁶⁴³ DeStandaard, 13 05 2025
⁶⁴⁴ DeStandaard, 13 05 2025
⁶⁴⁵ <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinese-rukt-op/45056945.html>
⁶⁴⁶ <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinese-rukt-op/45056945.html>
⁶⁴⁷ <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinese-rukt-op/45056945.html>
⁶⁴⁸ <https://www.gva.be/regio/antwerpen/regio-antwerpen/antwerpen/op-bezoek-in-chinatown-in-antwerpen-het-is-aan-de-nieuwe-generatie-om-meer-naar-buiten-te-komen-met-onze-cultuur/38845954.html>
⁶⁴⁹ <https://www.gva.be/regio/antwerpen/regio-antwerpen/wijnegem/chinees-koppel-neemt-beste-frituur-van-belgie-over/38978038.html>
⁶⁵⁰ <https://www.standaard.be/economie/de-frietchinese-rukt-op/45056945.html>
⁶⁵¹ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20160404_02219125
⁶⁵² https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20160404_02219125
⁶⁵³ <https://www.gva.be/regio/antwerpen/regio-antwerpen/antwerpen/op-bezoek-in-chinatown-in-antwerpen-het-is-aan-de-nieuwe-generatie-om-meer-naar-buiten-te-komen-met-onze-cultuur/38845954.html>
⁶⁵⁴ <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gr12btup2>
⁶⁵⁵ <https://www.hln.be/binnenland/frietchinez-en-richten-eigen-vereniging-op-een-frituur-in-belgie-is-cultureel-erfgoed~a92d639a/> & <https://www.facebook.com/watch/?v=661673036643287> & https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20250502_95282966 & https://app.hbvl.be/cnt/dmf20241002_96215642
⁶⁵⁶ https://app.hbvl.be/cnt/dmf20241002_96215642
⁶⁵⁷ <https://www.foodinspiration.com/nl/stop-op-wokakkoord-65-procent-van-de-aziatische-restaurants-overweegt-te-stoppen/>
⁶⁵⁸ <https://www.youtube.com/watch?v=ATV8z0ekgCU>
⁶⁵⁹ <https://faro.be/blogs/rob-belemans/26-september-europese-dag-van-de-talen-4-pommes-oder-fritten>
⁶⁶⁰ <https://www.nehascookbook.com/crispy-finger-chips-recipe-crispy-potato-finger-french-fries-with-new-style/>
⁶⁶¹ https://www.oksfood.com/fry/furaido_poteto.html
⁶⁶² <https://www.24kitchen.nl/populair/patatje-oorlog> & <https://www.nrc.nl/nieuws/2011/01/04/patat-met-mayo-pindasaus-en-ui-heet-oorlog-waarom-11984736-a36230> & <https://schooltv.nl/video-item/de-proefkeuken-patatje-oorlog>
⁶⁶³ <https://en.wikipedia.org/wiki/Salchipapa>
⁶⁶⁴ <https://saudalicious.com/ovos-huevos-rotos-zoete-aardappel-friet/>
⁶⁶⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=v3wLeOteqd0&list=PL-GVT7xr9Cxa9JTVtZ9zDI6wwJPILvOcG>
⁶⁶⁶ <https://brendakookt.nl/recepten/patatas-bravas-recept/>
⁶⁶⁷ <https://www.youtube.com/watch?v=A8Kv0WRCBEw>
⁶⁶⁸ <https://www.ad.nl/koken-en-eten/belgen-willen-chinezen-frietjes-leren-eten~a262a1be/> & <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes>

669 <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes>

670 <https://www.nu.nl/gezondheid/1193971/chinezen-moeten-aan-de-aardappel.html>

671 <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes> & <https://www.nu.nl/gezondheid/1193971/chinezen-moeten-aan-de-aardappel.html>

672 <https://www.nu.nl/gezondheid/1193971/chinezen-moeten-aan-de-aardappel.html>

673 DE COCK, S., De Vlaamse aardappel: van voeding voor de armen tot grondstof van miljardenbusiness, in De Standaard, 03 06 2025

674 DE COCK, S., De Vlaamse aardappel: van voeding voor de armen tot grondstof van miljardenbusiness, in De Standaard, 03 06 2025

675 <https://www.just-food.com/comment/french-fries-in-china-big-opportunities-and-high-hurdles/?cf-view>

676 <https://www.just-food.com/comment/french-fries-in-china-big-opportunities-and-high-hurdles/?cf-view>

677 <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gr12btup2>

678 <https://www.nieuwsblad.be/cnt/gr12btup2>

679 <https://www.standaard.be/economie/zijn-de-vette-jaren-voorbij-na-lange-periode-van-groei-botst-belgische-voedingssector-op-zijn-limieten/67723578.html>

680 <https://www.standaard.be/economie/zijn-de-vette-jaren-voorbij-na-lange-periode-van-groei-botst-belgische-voedingssector-op-zijn-limieten/67723578.html>

681 <https://wibnet.nl/mens/bevolking-dit-zijn-de-10-landen-met-het-hoogste-inwonertal>

682 <https://www.fevia.be/nl/nieuws/fevia-reageert-op-aankondiging-invoerheffing-van-amerikaanse-president-trump>

683 <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes>, 14 september 2020

684 <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes>, 14 september 2020 & <https://www.landbouwleven.be/6534/article/2019-11-19/belgapom-wil-chinezen-frietjes-leren-eten>

685 <https://www.vlaanderen.be/vlam/press/campagne-belgische-frietten-in-azie-succesvol-afgesloten>, 16 07 2024

686 <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes>

687 <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes>

688 <https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103>

689 Aldus Cools van Belgapom, de beroepsvereniging voor de Belgische aardappelhandel volgens <https://www.hln.be/buitenland/belgische-ambassades-in-zuidoost-azie-krijgen-eigen-frietkot-frietten-zijn-van-ons~a8e47cff/>

690 <https://www.demorgen.be/nieuws/frietten-en-varkensoren-voor-china-mee-met-de-grootste-belgische-handelsmissie-ooit~b0ae3cbb/>

691 <https://www.demorgen.be/nieuws/frietten-en-varkensoren-voor-china-mee-met-de-grootste-belgische-handelsmissie-ooit~b0ae3cbb/>

692 <https://www.hln.be/binnenland/chris-morel-79-vader-van-voormalig-politica-marie-rose-overleden~a0f1279f/>

693 <https://www.gva.be/regio/antwerpen/kempen/turnhout/turnhoutse-ondernemer-helpt-belgische-bedrijven-met-zakendoen-in-china-vroeger-hadden-wij-de-touwtjes-in-handen-nu-is-het-omgekeerd/36274858.html> & <https://be.linkedin.com/in/bart-horsten> & <https://www.horsten.be/nl/over-ons/team/> & <https://www.gondola.be/nl/bart-horsten>

694 <https://www.gva.be/economie/kevin-vanlancker-wil-100-frietkoten-openen-in-china/24769371.html>

695 <https://nl.wikipedia.org/wiki/Shanghai>

696 <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes>, 14 september 2020

697 <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2019/11/19/kempenaars-openen-belgische-frituur-in-china/> & <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

698 <https://www.hln.be/buitenland/belgische-ambassades-in-zuidoost-azie-krijgen-eigen-frietkot-frietten-zijn-van-ons~a8e47cff/> & https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20180516_03515690 & <https://www.vlaanderen.be/vlam/press/belgian-fries-universally-delicious>

699 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

700 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

701 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

702 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

703 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

704 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

705 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

706 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

707 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

708 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

709 <https://en.wikipedia.org/wiki/Guangzhou>

710 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>; zie ook in <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes> én in <https://vilt.be/nl/pdf/generate?model=App%5CModels%5CNewsItem&slug=chinezen-lusten-belgische-frietjes>

711 <https://vilt.be/nl/nieuws/chinezen-lusten-belgische-frietjes>, 14 september 2020 & <https://www.landbouwleven.be/6534/article/2019-11-19/belgapom-wil-chinezen-frietjes-leren-eten>

712 <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2019/11/19/kempenaars-openen-belgische-frituur-in-china/>

713 <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2019/11/19/kempenaars-openen-belgische-frituur-in-china/>

714 Althans volgens <https://p-magazine.com/nl/articles/vlaamse-pornoboer-gaat-frietjes-bakken-in-china>

715 <https://www.demorgen.be/nieuws/frietten-en-varkensoren-voor-china-mee-met-de-grootste-belgische-handelsmissie-ooit~b0ae3cbb/>

716 <https://www.gva.be/buitenland/eerste-belgische-frituur-in-china-loopt-half-jaar-vertraging-op-door-coronacrisis/40073938.html>

717 <https://radio2.be/lees/gert-van-mol-friturist-in-china-chinezen-lusten-wel-friet-maar-alleen-met-vlees-en-lekkere-saus>, 19 11 2024

718 <https://radio2.be/lees/gert-van-mol-friturist-in-china-chinezen-lusten-wel-friet-maar-alleen-met-vlees-en-lekkere-saus>, 19 11 2024

719 <https://radio2.be/lees/gert-van-mol-friturist-in-china-chinezen-lusten-wel-friet-maar-alleen-met-vlees-en-lekkere-saus>, 19 11 2024

720 <https://radio2.be/lees/gert-van-mol-friturist-in-china-chinezen-lusten-wel-friet-maar-alleen-met-vlees-en-lekkere-saus>, 19 11 2024

721 <https://www.facebook.com/profile.php?id=61553647200897>

722 <https://www.instagram.com/luckys.social>

723 <https://english.kyodonews.net/news/2023/11/13f7325a1d6f-no-of-japanese-restaurants-abroad-triples-in-last-decade-to-187000.html>

724 <https://www.hln.be/eten/27-belgische-restaurants-prijken-in-top-1-000-van-beste-ter-wereld-we-doen-het-heel-goed-met-ons-kleine-landje~a4c200f3/>

725 <https://www.gaultmillau.be/nl/restaurants>

⁷²⁶ <https://guide.michelin.com/be/nl/selection/belgium/restaurants> & <https://guide.michelin.com/be/nl/article/michelin-guide-ceremony/de-volledige-lijst-van-de-sterren-in-de-michelin-gids-belgie-en-luxemburg-2024>
⁷²⁷ <https://weresmartworld.com/were-smart-top-100-2024>
⁷²⁸ <https://www.guidea.be/statistieken> & <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/03/14/belgie-telt-3-500-meer-horecazaken-sinds-begin-van-corona/>
⁷²⁹ 11,68 miljoen inwoners per eind 2022 volgens <https://statbel.fgov.be/nl/themas/bevolking/structuur-van-de-bevolking>
⁷³⁰ 30.689 km² volgens Eurostat
⁷³¹ 152.256 km wegen volgens <https://www.wegenwiki.nl/Belgi%C3%AB>
⁷³² <https://www.theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-restaurants-2025-1-50-list.html>
⁷³³ Van Spauwen, B., RESTAURANT, Préville breekt met de klassieke keuken, in DeStandaard, 05 07 2025
⁷³⁴ <https://nl.wikipedia.org/wiki/Shanghai>
⁷³⁵ <https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103>
⁷³⁶ <https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103>
⁷³⁷ <https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103>
⁷³⁸ <https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103> & <https://www.nu.nl/ondernemen/5980468/ondernemen-over-de-grens-frietboer-in-china.html>
⁷³⁹ <https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103>
⁷⁴⁰ <https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103> & <https://www.nu.nl/ondernemen/5980468/ondernemen-over-de-grens-frietboer-in-china.html>
⁷⁴¹ <https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103>
⁷⁴² <https://www.deondernemer.nl/innovatie/deze-nederlandse-ondernemer-wil-china-veroveren-met-verse-patat~a26a103>
⁷⁴³ <https://www.ad.nl/koken-en-eten/nederlandse-patatzaak-in-china-sluit-deuren-vanwege-corona-het-is-een-ramp~a8441b64/>
⁷⁴⁴ <https://www.ad.nl/koken-en-eten/nederlandse-patatzaak-in-china-sluit-deuren-vanwege-corona-het-is-een-ramp~a8441b64/> & <https://www.at5.nl/artikelen/200306/amsterdamse-ondernemer-sluit-twee-patatzaken-in-shanghai-vanwege-coronavirus>
⁷⁴⁵ <https://www.ad.nl/koken-en-eten/nederlandse-patatzaak-in-china-sluit-deuren-vanwege-corona-het-is-een-ramp~a8441b64/> & <https://www.at5.nl/artikelen/200306/amsterdamse-ondernemer-sluit-twee-patatzaken-in-shanghai-vanwege-coronavirus>
⁷⁴⁶ <https://wyominginvestor.com/mcdonalds-success-in-china-a-case-study-of-customization-adaptation-and-challenges-in-foreign-market-expansion/>
⁷⁴⁷ <https://wyominginvestor.com/mcdonalds-success-in-china-a-case-study-of-customization-adaptation-and-challenges-in-foreign-market-expansion/>
⁷⁴⁸ <https://www.china-briefing.com/news/mcdonalds-in-china-how-it-adapted-to-the-chinese-market/>
⁷⁴⁹ Aldus Cools volgens <https://www.hln.be/buitenland/belgische-ambassades-in-zuidoost-azie-krijgen-eigen-frietkot-frieten-zijn-van-ons~a8e47cff/>
⁷⁵⁰ <https://www.chinasquare.be/ikea-in-china-van-chique-meubelzaak-tot-armeluiskantine/>
⁷⁵¹ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁵² <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁵³ <https://www.potatonewstoday.com/2025/04/29/chinas-rapid-rise-as-frozen-fries-giant-reshaping-global-french-fry-trade-with-rapid-growth-and-competitive-exports/>
⁷⁵⁴ <https://www.potatonewstoday.com/2025/04/29/chinas-rapid-rise-as-frozen-fries-giant-reshaping-global-french-fry-trade-with-rapid-growth-and-competitive-exports/>
⁷⁵⁵ <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
⁷⁵⁶ <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
⁷⁵⁷ <https://www.alibaba.com/countrysearch/CN/frozen-french-fries.html>
⁷⁵⁸ https://www.alibaba.com/trade/search?spm=a2700.7724857.the-new-header_fy23_pc_search_bar.searchButton&tab=all&SearchText=potatos
⁷⁵⁹ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁶⁰ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁶¹ <https://www.potatonewstoday.com/2025/04/29/chinas-rapid-rise-as-frozen-fries-giant-reshaping-global-french-fry-trade-with-rapid-growth-and-competitive-exports/>
⁷⁶² <https://www.potatonewstoday.com/2025/04/29/chinas-rapid-rise-as-frozen-fries-giant-reshaping-global-french-fry-trade-with-rapid-growth-and-competitive-exports/>
⁷⁶³ <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
⁷⁶⁴ <https://www.potatonewstoday.com/2025/04/29/chinas-rapid-rise-as-frozen-fries-giant-reshaping-global-french-fry-trade-with-rapid-growth-and-competitive-exports/>
⁷⁶⁵ <https://www.potatonewstoday.com/2025/04/29/chinas-rapid-rise-as-frozen-fries-giant-reshaping-global-french-fry-trade-with-rapid-growth-and-competitive-exports/>
⁷⁶⁶ <https://www.potatonewstoday.com/2025/04/29/chinas-rapid-rise-as-frozen-fries-giant-reshaping-global-french-fry-trade-with-rapid-growth-and-competitive-exports/>
⁷⁶⁷ https://www.instagram.com/lutosa.belgian.fries/p/DBqzK-PCHW-/?img_index=1
⁷⁶⁸ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁶⁹ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁷⁰ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁷¹ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁷² <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china> & <https://frenchfriesproductionlines.com/china-top10-french-fries-production-line-manufacturers/>
⁷⁷³ <https://kuiipers.nu/>
⁷⁷⁴ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁷⁵ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁷⁶ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁷⁷ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
⁷⁷⁸ <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>

- 779 <https://www.potatopro.com/companies/mccain-foods-china-harbin> & <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
- 780 <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
- 781 <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
- 782 <https://www.potatopro.com/product-types/french-fries-and-potato-specialties/china>
- 783 <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/> & <https://www.quora.com/Is-it-common-for-Chinese-people-to-enjoy-junk-food-such-as-burgers-and-fries>
- 784 <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
- 785 <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
- 786 <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
- 787 <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
- 788 <https://www.sinocharm.com/product-tag/frozen+french+fries>
- 789 <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
- 790 <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
- 791 <https://nl.potatoes.news/chinas-frozen-french-fries-a-rising-force-in-the-global-market-and-the-transformation-of-the-potato-industry/>
- 792 <https://www.youtube.com/watch?v=Y6XJqkr-ape>
- 793 <https://www.trendhunter.com/trends/sweet-potato-pie-fries>
- 794 <https://www.youtube.com/watch?v=g28ppM9W38A&t=104s> & <https://www.youtube.com/watch?v=jAL9E9-yv8M>
- 795 <https://www.youtube.com/watch?v=sIXvGYX4igg> & <https://www.youtube.com/watch?v=la865GYCqWs>
- 796 <https://www.youtube.com/shorts/FNhb79UDpQY> & <https://www.youtube.com/watch?v=Os8sKHrBapK>
- 797 <https://www.youtube.com/shorts/3RzDv3Q28pc>
- 798 <https://www.youtube.com/watch?v=BiyMA3ILbdo>
- 799 https://www.youtube.com/watch?v=MybNmu_EE5I&t=92s
- 800 <https://www.facebook.com/chinaplusnews/videos/506552751042790/> & <https://www.pinterest.com/pin/trending-long-potato-fries-recipe-in-china-recipe-cooking-potato-chinesefood-frenchfries--156429787049526215/> & <https://www.facebook.com/watch/?v=6494910560522591>
- 801 https://munchaddict.com/products/lays-long-fries-with-honey-mustard-4-packchina?srlid=AfmBOooWq6kj0l_Y_jfxwbz2AQOTNp9PyAOG0SYION0vEE-4vIRVUrpz
- 802 <https://www.willywacky.com/products/lays-purple-fries-china-5-bags>
- 803 <https://www.instagram.com/tastyuk/reel/DHMCBZ5rGG/>
- 804 <https://www.nu.nl/ondernemen/5980468/ondernemen-over-de-grens-frietboer-in-china.html>
- 805 <https://www.tiktok.com/discover/what-does-fries-have-to-do-with-chinese-food>
- 806 <https://www.cbc.ca/news/business/mccain-to-make-fries-in-china-1.492281>
- 807 <https://www.nu.nl/ondernemen/5217230/handelsmissie-china-leidt-tot-248-miljoen-euro-aan-contracten.html>
- 808 <https://www.nu.nl/gezondheid/1193971/chinezen-moeten-aan-de-aardappel.html>
- 809 <https://www.nu.nl/gezondheid/1193971/chinezen-moeten-aan-de-aardappel.html>
- 810 <https://www.just-food.com/comment/french-fries-in-china-big-opportunities-and-high-hurdles/?cf-view>
- 811 <https://www.just-food.com/comment/french-fries-in-china-big-opportunities-and-high-hurdles/?cf-view>
- 812 <https://www.just-food.com/comment/french-fries-in-china-big-opportunities-and-high-hurdles/?cf-view>
- 813 <https://www.just-food.com/comment/french-fries-in-china-big-opportunities-and-high-hurdles/?cf-view>
- 814 <https://www.just-food.com/comment/french-fries-in-china-big-opportunities-and-high-hurdles/?cf-view>
- 815 https://www.tripadvisor.nl/Restaurant_Review-g150812-d21306296-Reviews-La_Frit_El_Sabor_De_Belgica-Playa_del_Carmen_Yucatan_Peninsula.html
- 816 <https://www.theportugalnews.com/nl/nieuws/2025-05-09/belgische-frietjes-duits-streetfood-en-portugese-soul/97422>
- 817 <https://www.theportugalnews.com/nl/nieuws/2025-05-09/belgische-frietjes-duits-streetfood-en-portugese-soul/97422> & https://www.instagram.com/french_fries_factory_porto
- 818 <https://www.redactie24.be/news/32829/belg-opent-frituur-in-spanje-in-volle-coronacrisis-als-ik-deze-periode-overleef-wordt-het-enkel-beter> & https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20210423_97963558
- 819 <https://www.redactie24.be/news/32829/belg-opent-frituur-in-spanje-in-volle-coronacrisis-als-ik-deze-periode-overleef-wordt-het-enkel-beter>
- 820 <https://www.nieuweoogst.nl/nieuws/2024/01/16/belgen-mogen-witlof-exporteren-naar-china>, <https://vilt.be/nl/nieuws/mogelijk-dit-jaar-nog-witloof-naar-china>
- 821 <https://www.nieuweoogst.nl/nieuws/2024/01/16/belgen-mogen-witlof-exporteren-naar-china>, <https://vilt.be/nl/nieuws/mogelijk-dit-jaar-nog-witloof-naar-china>
- 822 Aldus ondernemer Bart Horsten (54) uit Turnhout die in China Belgische bedrijven onder meer met het vinden van leveranciers of verdelers voor hun producten in 2023 in <https://www.gva.be/regio/antwerpen/kempen/turnhout/turnhoutse-ondernemer-helpt-belgische-bedrijven-met-zakendoen-in-china-vroeger-hadden-wij-de-touwtjes-in-handen-nu-is-het-omgekeerd/36274858.html>
- 823 <https://weekend.knack.be/lifestyle/reizen/de-chinese-droom-deze-belg-weet-het-hart-van-de-chinese-consument-te-veroveren/>
- 824 <https://biergrandcru.be/belgisch-bier-in-het-buitenland/>
- 825 Aldus ondernemer Bart Horsten (54) uit Turnhout die in China Belgische bedrijven onder meer met het vinden van leveranciers of verdelers voor hun producten in 2023 in <https://www.gva.be/regio/antwerpen/kempen/turnhout/turnhoutse-ondernemer-helpt-belgische-bedrijven-met-zakendoen-in-china-vroeger-hadden-wij-de-touwtjes-in-handen-nu-is-het-omgekeerd/36274858.html>
- 826 <https://biergrandcru.be/belgisch-bier-in-het-buitenland/>
- 827 <https://biergrandcru.be/belgisch-bier-in-het-buitenland/>
- 828 <https://biergrandcru.be/belgisch-bier-in-het-buitenland/>
- 829 <https://biergrandcru.be/belgisch-bier-in-het-buitenland/>
- 830 <https://www.standaard.be/economie/china-grootste-klant-van-belgische-bieren-in-azie/41622967.html>
- 831 <https://biergrandcru.be/belgisch-bier-in-het-buitenland/>
- 832 <https://biergrandcru.be/belgisch-bier-in-het-buitenland/>
- 833 O.a. in

-2015: <https://www.demorgen.be/nieuws/china-grootste-klant-van-belgische-bieren-in-azie~b79c415c/> & <https://www.standaard.be/economie/china-grootste-klant-van-belgische-bieren-in-azie/41622967.html>
 -de periode 2015-2019: <https://vilt.be/nl/nieuws/binnenkort-belgisch-bier-via-alibaba>
⁸³⁴ <https://www.standaard.be/economie/china-grootste-klant-van-belgische-bieren-in-azie/41622967.html>
⁸³⁵ <https://www.tijd.be/ondernemen/voeding-drank/duvel-brouwt-vedett-white-in-overgenomen-chinese-brouwerij/10434323.html>
⁸³⁶ <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2021/08/26/brouwerij-huyghe-uit-melle-verovert-chinese-markt-met-papayabie/> & https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20210824_95494536
⁸³⁷ <https://trends.knack.be/ondernemen/abdijbier-grimbergen-trekt-naar-china/>
⁸³⁸ <https://biergrandcru.be/belgisch-bier-in-het-buitenland/> & https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20241102_94537245
⁸³⁹ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20241102_94537245
⁸⁴⁰ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20241102_94537245
⁸⁴¹ https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20241102_94537245
⁸⁴² https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20241102_94537245
⁸⁴³ <https://vilt.be/nl/nieuws/binnenkort-belgisch-bier-via-alibaba>
⁸⁴⁴ <https://dutch.alibaba.com/g/beer.html>
⁸⁴⁵ https://dutch.alibaba.com/trade/search?spm=a2700.7724857.the-new-header_fy23_pc_search_bar.keydown__Enter&tab=all&SearchText=belgisch+bier
⁸⁴⁶ <https://www.agf.nl/article/161644/productie-chinese-asperges-neemt-geleidelijk-aan-toe/> & <https://marleyspoon.nl/blog/10-feiten-over-asperges>
⁸⁴⁷ <https://marleyspoon.nl/blog/10-feiten-over-asperges>
⁸⁴⁸ https://www.franceinfo.fr/decouverte/asperges-le-marche-chinois-concurrence-la-france_1416105.html
⁸⁴⁹ <https://www.agf.nl/article/161644/productie-chinese-asperges-neemt-geleidelijk-aan-toe/>
⁸⁵⁰ https://issuu.com/agf-vormgeving/docs/primeur_06-21_issuu/s/12614491
⁸⁵¹ https://www.reddit.com/r/thenetherlands/comments/h7d4rf/echte_verse_witte_asperges_gevonden_en_gemaakt_in/
⁸⁵² <https://nl.cnkyfood.com/about-us> & https://nl.made-in-china.com/co_meiwei/product_Vegetable-Canned-Green-Asparagus-From-China_eoeyhuhug.html
⁸⁵³ https://dutch.alibaba.com/trade/search?spm=a2700.7724857.the-new-header_fy23_pc_search_bar.searchButton&tab=all&SearchText=asperges
⁸⁵⁴ <https://dutch.alibaba.com/product-detail/Premium-quality-raw-natural-China-Dried-60735779939.html>
⁸⁵⁵ Vb. <https://www.ebay.fr/itm/285793410823>
⁸⁵⁶ <https://www.groentennieuws.nl/article/174863/china-kampt-met-tekort-aan-groene-asperges/>
⁸⁵⁷ <https://www.jumbo.com/recepten/zoeken/?searchTerms=chinees++asperges>
⁸⁵⁸ <https://watschaftdepodcast.com/recept/chinese-groene-asperges-met-biefstuk/>
⁸⁵⁹ <https://www.ekomenu.be/recipe/shandong-asperges-met-rijst-en-ei>
⁸⁶⁰ https://www.asianfoodlovers.com/nl_BE/recepten/gegrilde-aziatische-asperges
⁸⁶¹ <https://www.gastronomixs.com/nl/componenten/2601-chinese-groene-asperges-met-oestersaus>
⁸⁶² <https://www.maxvandaag.nl/sessies/themas/eten-drinken/chinese-kip-in-zwarte-bonensaus-met-groene-asperges/>
⁸⁶³ <https://www.gingelom.be/groene-asperges>
⁸⁶⁴ <https://www.agf.nl/article/9335380/wereldwijd-areaal-asperges-met-270-000-hectare-te-klein-om-te-voldoen-aan-vraag/>
⁸⁶⁵ <https://www.agf.nl/article/9335380/wereldwijd-areaal-asperges-met-270-000-hectare-te-klein-om-te-voldoen-aan-vraag/>
⁸⁶⁶ <https://cagnet.be/page/oosterse-restaurants-brussel-migratie>