

→ WIRTSCHAFT

Der große Pommestest

Die Bewertung

von schlecht bis...

...sehr gut

Schneider

Service	★★★★★
Ambiente	★★★★★
Präsentation	★★★★★
Konsistenz (knusprig)	★★★★★
wenig Fett	★★★★★
Geschmack	★★★★★
Ketchup/Mayo	★★★★★
Preis	1,50 bis 3,00 €

Kebben

Service	★★★★★
Ambiente	★★★★★
Präsentation	★★★★★
Konsistenz	★★★★★
wenig Fett	★★★★★
Geschmack	★★★★★
Ketchup/Mayo	★★★★★
Preis	ab 1,50 €

Nahrings

Service	★★★★★
Ambiente	★★★★★
Präsentation	★★★★★
Konsistenz	★★★★★
wenig Fett	★★★★★
Geschmack	★★★★★
Ketchup/Mayo	★★★★★
Preis	2,00 €

Stuy

Service	★★★★★
Ambiente	★★★★★
Präsentation	★★★★★
Konsistenz	★★★★★
wenig Fett	★★★★★
Geschmack	★★★★★
Ketchup/Mayo	★★★★★
Preis	2,50€ (mit Sauce)

Fehrens

Service	★★★★★
Ambiente	★★★★★
Präsentation	★★★★★
Konsistenz	★★★★★
wenig Fett	★★★★★
Geschmack	★★★★★
Ketchup/Mayo	★★★★★
Preis	2,50€ (mit Sauce)

Fellerhoff

Service	★★★★★
Ambiente	★★★★★
Präsentation	★★★★★
Konsistenz	★★★★★
wenig Fett	★★★★★
Geschmack	★★★★★
Ketchup/Mayo	★★★★★
Preis	1,50 + 2,00 €

Aber bitte mit Mayo

Eine Gruppe selbst ernannter Kenner traf sich zum kulinarischen **Test** auf der größten Kirmes am Rhein. Dieses Mal nahmen die **Experten** Pommes Frites kritisch unter die Lupe. Mayo und Ketchup spielten auch eine Rolle.



Ließen sich die Pommes Frites schmecken (v.l.): der ehemalige Schützenchef Josef **Arnold** mit Enkelin **Julina**, Chocolatier **Richard Heinemann**, Kirmesarchitekt **Thomas König**, Sternekoch **Holger Berens** und und die Grande Dame der Kirmes, **Inge Bruch**.

VON **BIRGIT WANNINGER**
UND **PAUL ESSER (FOTOS)**

DÜSSELDORF Es gibt Menschen, die gehen auf die Kirmes, um Riesenrad zu fahren. Andere lieben Paradies-Äpfel oder brauchen unbedingt ein Backfischbrötchen. Oder gebrannte Mandeln, von denen Kirmesarchitekt **Thomas König** eigentlich nie genug bekommen kann. Und an jeder Ecke futtern die Besucher Pommes Frites. Mit Mayo, mit Ketchup, oder rot-weiß, in Tüten oder Schalen. Sind vom Geschmack nicht alle Fritten gleich?

Nur die Besten getestet

Mitnichten. Die Rheinische Post machte einen ultimativen Test. Na sagen wir: fast ultimativen. RP-Redakteurin **Birgit Wanninger** und Kirmesarchitekt **Thomas König** suchten sich die Pommes-Frites-Buden mit dem besten Ruf aus. Das waren sieben, die in Frage kamen. An einer wurden sie überhaupt nicht bedient, da waren es nur noch sechs. Um es vorwegzunehmen: Es gab ei-

nen klaren Sieger: **Fehrens Kartoffelhaus**. Da waren sich das Test-Team, zu dem noch die Grande Dame der Kirmes, **Inge Bruch**, der ehemalige Schützenchef **Josef Arnold** mit Enkelin **Julina**, Sternekoch **Holger Berens** und Chocolatier **Richard Heinemann** gehörten, einig. Hier stimmt einfach alles. Die Angestellten sind adrett gekleidet, der Service aufmerksam. **Fehrens** hat sich voll auf Kartoffeln konzentriert, als Fritten, Kartoffeltaschen (mit Frischkäse gefüllt) und -ecken. Folien-Kartoffeln und Kartoffelpuffer (also Reibekuchen) sind ebenfalls im Angebot.

Doch das Team bestellte, wie an jeder Bude, zwei Portionen Pommes, einmal mit Ketchup und einmal mit Mayonnaise. „Das dauert einen Moment“, sagt die freundliche Bedienung. „Die sind wohl ganz frisch“, mutmaßt **Josef Arnold**, der normalerweise mit Fritten nicht so viel am Hut hat. Aber Sternekoch **Berens** erklärt: „Die sind immer vorgekocht und werden eingefroren, bis sie ins Fett kommen.

Meistens jedenfalls.“ **Klein-Julina** hört aufmerksam zu. Sie liebt Pommes Frites.

Lieber Schale statt Tüte

Richard Heinemann mag sie im Prinzip auch. Doch er hat gerade eine Diät hinter sich und zehn Kilo abgenommen. „Und jetzt muss ich sündigen“, sagt er. Noch ehe er sein Diät-Rezept verraten kann, fragt die Bedienung: „Tüte oder Schale?“ „Schale“, schreien die Teilnehmer fast im Chor. „Denn dann werden die Kartoffeln nicht so wabbelig“, meint **Inge Bruch**.

Schwupps zückt **Heinemann** sein Pommes-Gäbelchen und testet die Mayonnaise. „Ausgezeichnet“ lautet sein Votum. **Berens**, der eigentlich viel lieber Püree mag, und in seinem Lokal im Hafen frittierte Kartoffeln höchsten millimeterfein geschnitten serviert, findet den Ketchup gut. „Der schmeckt wenigstens nach Tomate.“ **Inge Bruch** lobt das Ambiente: „Sehr schön, sehr appetitlich.“ Schon schimpft sie über die Bedienung bei Feller-

hoff, die es vorzug, weiter Reibekuchen zu backen statt die einzigen Kunden nach ihren Wünschen zu fragen. „Die war viel zu stark geschminkt“, lautet ihr Urteil.

Stuy, der Holländer im französischen Dorf, überzeugt die Tester zwar nicht mit seinen Kartoffeln, dafür aber mit seinen Saucen. 25 sind im Angebot, doch das Team beschränkt sich weiter auf Rot-Weiß. „Die beste Tomatensauce“, sind sich alle einig. Auch wenn **Schneider** das schönste Ambiente besitzt, nämlich eine kleine Sitzecke zwischen Riesenrad und Füchsenzelt, die Mayonnaise fällt bei **Heinemann** und **Berens** durch. „Verwässert, damit sie glänzt“, so **Heinemann**. Und **Thomas König** meint kleinlaut: „Mir schmeckt sie.“ Geschmäcker sind eben verschieden.

FAZIT Jede Menge Servietten verbraucht und fettige Finger gehabt. Durst bekommen und Appetit auf 'was Süßes. Und: vorerst gibt es keine Pommes Frites, sondern Pellkartoffeln.

XXL-Format in der Schale

→ A LA CARTE Pommes-Buden auf der Kirmes

Düsseldorf (wa.) Dicke oder dünne Pommes, das ist auf der größten Kirmes am Rhein keine Frage mehr. Mit Ausnahme von **Kebben** waren alle Pommes Frites fingerdick. Also nicht amerikanisch, wie in den Fastfood-Ketten, sondern mehr holländisch. Im XXL-Format eben. Knusprig muss die Fritte sein und gut gewürzt. Neben Salz kommt immer öfter Paprika ins Spiel. Bei jeder Bude kamen die Pommes heiß aus dem Öl. Leider waren sie bei **Fellerhoff** schon mal frittiert.

Für das RP-Test-Team stand fest: Kartoffelig müssen die Pommes schmecken, also außen kross und innen weich. Dunkle Stellen an den Kartoffeln zeugen von schlechter Qualität. Obwohl **Holger Berens** zu

Stuy meinte: „Die Sauce ist so gut, dass man die dunklen Stellen fast nicht schmeckt“. Auch wenn die Imbissbetreiber „Mayonnaise“ anbieten, handelt es sich dennoch um gesteckte Mayo, um Salatmayonnaise, wie **Richard Heinemann** immer wieder betonte. Und Ketchup ist häufig Curryketchup. Bei **Schneider** und **Fehrens** macht man den Unterschied und fragt nach. Beim Test ging es ausschließlich um Tomatenketchup. Die Frau für die Optik, Kirmeslady **Inge Bruch**, achtet auf Sauberkeit: „Wenn der Laden picobello ist, ist die Qualität auch gut.“

Mehr Kirmesberichterstattung auf www.rp-online.de/duesseldorf

INFO

Wer wo steht

Fehrens an der Rheinstraße, kurz vor der Wildwasserbahn
Schneider zwischen Riesenrad und Füchsenzelt
Nahrings links vom Festzelt der Schützen
Stuy der Holländer im französischen Dorf, direkt am Eingang der Rheinstraße
Kebben auf der Radschlägerstraße zwischen Uerige und Schwarzwaldchristel
Fellerhoff am Seitengang der Rheinstraße zwischen Wild'n' Wet und Polyp



Erst riechen, denn essen: **Sternekoch Holger Berens** beim Pommes-Test