



Antrag zur Aufnahme in das Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der Deutschsprachigen Gemeinschaft

Einzureichen per Post an: Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft Frau Melanie Wirtz Gospertstraße 1 4700 Eupen Oder per E-Mail an: melanie.wirtz@dgov.be	<i>Der Verwaltung vorbehalten</i> Referenz: Empfangsdatum:
---	--

1	<u>Art des immateriellen Kulturerbes</u> <input checked="" type="checkbox"/> mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen, einschließlich der Sprache als Träger immateriellen Kulturerbes; <input type="checkbox"/> darstellende Künste; <input checked="" type="checkbox"/> gesellschaftliche Bräuche, Rituale und Feste; <input checked="" type="checkbox"/> Wissen und Praktiken im Umgang mit der Natur und dem Universum; <input checked="" type="checkbox"/> Fachwissen über traditionelle Handwerkstechniken.
2	<u>Name des immateriellen Kulturerbes</u> (Geben Sie den von den Trägern des Kulturerbes verwendeten Namen sowie alle Bezeichnungsvarianten an) <i>Die belgische Frittenbudenkultur</i>
3	<u>Beschreiben Sie kurz das immaterielle Kulturerbe</u> (max. 600 Wörter) <i>Die Kultur der belgischen Frittenbuden ist ein Brauch gestützt durch das Zusammenwirken von verschiedenen Fähigkeiten, Wissen, Gebaren und Traditionen verbunden mit der Produktion, der Verarbeitung, der Bereitung, dem Servieren und dem Verzehr von frischen Fritten, wobei die Frittenbude, als Ort der Herstellung und des Vertriebs der frischen belgischen Fritten, deren Symbol ist.</i> <i>Es ist ein Phänomen, welches die typische belgische Lebensweise widerspiegelt: eine Mischung aus Qualität, Gastlichkeit und Know-how.</i> <i>Die Kultur der belgischen Frittenbuden hat sich im Rahmen des täglichen Lebens und zu Feierlichkeiten weiter entwickelt. Sie geht weit über die Frittenbude selbst hinaus; das frische Produkt, die Fritte, ist in allen Teilen der belgischen Gesellschaft und Kulturkreisen (Musik, Literatur ...) fest verankert.</i>



Im Mittelpunkt steht ein ebenso einfaches wie geniales Produkt: Die durch einen Fachmann oder von der Großmutter für Ihre Enkel perfekt gegarte Fritte. Unverkennbar verbunden mit dieser Tradition sind die kegelförmigen Frittentüten und die Frittenbuden, von denen es fast 5000 in ganz Belgien gibt (ca. 2700 in Flandern, 300 in Brüssel und 1500 in der Wallonie davon 30 in der Deutschsprachigen Gemeinschaft). Zwar gibt es geringfügige regionale Unterschiede (vor allem in Bezug auf die Beilagen), dennoch ist diese Frittenbudenkultur ein weithin geteiltes, lebendiges Erbe, welches täglich in den drei Gemeinschaften Belgiens gelebt wird und damit ein Symbol für unser Land ist.

Die soziokulturelle Bedeutung der Frittenbudenkultur

Eine Frittenbude ist ein ganz besonderer Treffpunkt wo Rang und Namen keine Rolle spielen. Die Stammkundschaft trifft sich mit zufälligen Passanten und sie stehen gemeinsam in der Warteschlange für eine Portion Fritten. Die Frittüre lebt, sie hat eine Seele. Die soziale Erfahrung, der soziale Kontakt zwischen Frittürenbetreiber und Kunden sowie den Kunden untereinander, kommt der Zusammengehörigkeit in einem Viertel, einem Dorf oder einer Gemeinde zu Gute.

4 Beschreiben Sie die Gemeinschaft, Gruppe (Verein, Bewohner eines Dorfes, Gemeinde...) in der das immaterielle Kulturerbe praktiziert/gelebt wird.

Die Gruppe der Kulturerben dieser Tradition ist sehr vielfältig und weitreichend – vom kleinen Kern der Frittenbäcker und Lieferanten bis zum großen Kreis der Frittenbudenbesucher.

Fast die gesamte belgische Bevölkerung

Jüngsten Forschungen im Auftrag der VLAM zufolge (2015) besuchen nicht weniger als 95 % der Bevölkerung mindestens einmal im Jahr eine Frittenbude. Etwa ein Viertel der Belgier verzehrt einmal wöchentlich frisch zubereitete Fritten aus der Frittüre.

1. Die Familien

Eltern und Großeltern übertragen das kulturelle Erbe auf zweierlei Art: indem sie die Kinder in die Frittüre mitnehmen, um dort frische Fritten zu essen, und indem sie daheim hausgemachte Fritten, wie in den Frittüren, zubereiten. Diese Übertragung umfasst die Sensibilisierung für Geschmack und Qualität, sowie die Kunst der Geselligkeit.

2. Die Vereine und lokalen Vereinigungen

Die Vereine und Vereinigungen übertragen ihr Know-how und Wissen über das kulturelle Erbe mit punktuellen Veranstaltungen auf ihre Mitglieder.



	<p>3. Die Ausbilder und die „Chefs“ <i>Die Ausbilder spielen eine wichtige Rolle, indem sie ihren Schülern die positiven Eigenschaften des kulturellen Erbes hinsichtlich der Tradition, der Qualität und des Handwerks vermitteln. Ausbilder bieten Kurse zur Qualifizierung als Frittürenbetreiber in den Gemeinschaften des Landes an, zum Beispiel beim IFAPME in Tournai oder bei SYNTRA in Hasselt, Kortrijk, Leuven, Oudenaarde und Sint-Niklaas. Viele belgische „Chefs“ sensibilisieren die breite Öffentlichkeit für die belgische Frittenbudenkultur.</i></p> <p>4. Die Handwerker <i>Die Handwerker sind in erster Linie die Frittürenbetreiber, die über das Know-how, die Kenntnisse, die praktische Erfahrung und den Traditionshintergrund hinsichtlich der Herstellung, der Verarbeitung, der Zubereitung und des Servierens frischer Fritten verfügen.</i></p> <p>5. Die Künstler <i>Künstler aus allen Bereichen haben die belgische Frittenbudenkultur mit ihren Werken geehrt: Maler, Sänger, Schriftsteller, Filmemacher, usw.</i></p> <p>6. Die Wissenschaftler <i>Wissenschaftler, vor allem Gastronomiehistoriker, haben sich in ihren Forschungen dem kulturellen Erbe gewidmet.</i></p>
5	<p><u>Beschreiben Sie in welchem Ort, welcher Gemeinde, Region das immaterielle Kulturerbe praktiziert/gelebt wird.</u></p> <p><i>Die Frittenbudenkultur ist urtypisch belgisch. Abgesehen von den Grenzgebieten in Nordrhein-Westfalen, Nordfrankreich und Südholland, besteht diese Kultur nirgendwo anders im Ausland. Viele Belgier, die aus dem Urlaub wieder heimkommen, essen als erstes eine Portion Fritten – oft noch bevor die Koffer ausgepackt werden. Wenn ein Belgier im Ausland gefragt wird, was ihm am meisten aus dem Heimatland fehlt, sind die Fritten und die Frittenbuden unter den drei ersten Antworten. Die Weltberühmte spitze Papiertüte ist, zusammen mit dem Bier und der Schokolade, belgisches Genusssymbol schlechthin, auf das wir stolz sind. Die Frittenbudenkultur wird in vielen Comics, Filmen, Liedern und Büchern thematisiert.</i></p>



6 Beschreibung des immateriellen Kulturerbes

a. Heutige Praxis

Belgien zählt etwa 5000 Frittenbuden, im deutschsprachigen Belgien auch Frittüren genannt. Das bedeutet, dass fast in jeder Stadt, jedem Stadtviertel oder Dorf eine Frittüre anzutreffen ist. **Das Handwerk des Kartoffelfrittierens** ist wesentlicher Bestandteil der Frittenbudenkultur. Ein Frittürenbetreiber beherrscht diese Kunst des guten Kartoffelfrittierens. Die universelle, perfekte Fritte existiert jedoch nicht. Jede Frittenbude hat ihren eigenen Ruf, den spezifischen Geschmack ihrer Fritten und ihre besonderen Spezialitäten. Verbraucher wählen ihre Stammfrittüre sorgfältig aus, basierend auf Geschmack, Lage, Bedienung und Atmosphäre. Die belgische Frittüre ist ein Familienbetrieb, in dem der Betreiber in engem Kontakt mit seinen Kunden steht. Er liefert Maßarbeit, und backt seine Fritten wie vom Kunden gewünscht.

Jede Frittenbude ist unterschiedlich, es gibt sie in allen Formen und Farben und es gibt eine Vielzahl von Standorten. Jede hat ihre eigene Persönlichkeit, oft auf eine charmante Art, aber manchmal gegen jede Form moderner und kommerzieller Logik. Frittüren sind wie Kneipen, einfach und ohne zu viel Schnickschnack. All diese charakteristischen Teile bestimmen die Atmosphäre und die Einzigartigkeit jeder einzelnen Bude. Und doch gibt es eindeutige Kennzeichen, so dass jeder eine Frittüre auf den ersten Blick erkennt. Dies steht in deutlichem Kontrast zu der einheitlichen, globalisierten Fastfood-Welt, die rund um den Globus, zu einem großen Teil, den gleichen Geschmack und die gleiche Ausstattung bietet. Diese wertvolle Vielfalt der Frittenbudenkultur muss unbedingt erhalten und gepflegt werden.

Diese Kultur wird nicht nur von den Frittürenbetreibern getragen, sondern auch von den zahlreichen Kunden. Rund ein Viertel der Belgier besucht einmal pro Woche eine Frittüre, entweder um Fritten vor Ort zu verspeisen oder um sie mit nach Hause zu nehmen. Die Frittenbudenkultur beinhaltet einen wichtigen sozialen Aspekt, der die Frittüren mit einem Mythos umgibt. Eine Frittenbude ist so viel mehr als nur ein Ort wo Kartoffeln frittiert werden, sie ist auch ein Ort an dem eine soziale Erfahrung gemacht wird, bei der Gemütlichkeit, Nostalgie und die Kunst einfach Dinge zu genießen im Mittelpunkt stehen.

Die Frittenbudenkultur ist informell, mit zahlreichen ungeschriebenen Ritualen. In vielen Haushalten gibt es z. B. ein wöchentliches Ritual: den „Frittentag“. Ein festgelegter Tag in der Woche an dem der obligatorische Frittürengang nicht fehlen darf. Auch nach einer Party, einem Fußballspiel, einem sportlichen Ereignis oder einem Konzert geht es gewohnheitsgemäß oft noch gemütlich zusammen in eine Frittüre. Nach einem langen Tag bei der Arbeit wird gerne noch schnell in die Frittüre an der Ecke vorbeigeschaut – einfach und lecker. Zusammen oder alleine, in einer spitzen Papiertüte oder einer Plastikschaale, mit den Händen oder einer Gabel, mit Mayonnaise, Fleischsoße oder Ketchup, „Frittüre Helga“ oder „Die Waldfrittüre“, jeder hat seine eigenen Favoriten.



	<p>b. <u>Entstehung und Wandel</u></p> <p><i>Diese Frittenbudenkultur kann man das ganze Jahr hindurch genießen. Sie hat eine lange Tradition. Die genaue Herkunft der Fritten ist und bleibt unklar. Es ist eine Tatsache, dass die ersten Fritten auf Jahrmärkten um die Mitte des 19. Jahrhunderts gemacht und verzehrt wurden. Die ersten festen Frittenbuden gehen zurück auf das Jahr 1880. So traf man am Ende des 19. Jahrhunderts in zahlreichen Städten und Gemeinden auf den zentralen Plätzen und in der Nähe von Bahnhöfen eine Frittenbude an. Zwischen 1950 und 1980 erlebten die freistehenden Frittenbuden ihren Höhepunkt. Seitdem verringert sich die Zahl dieser Art Buden ständig und immer mehr Betreiber installieren sich in einem Gebäude. Die Frittenbudenkultur passt sich auf dynamische Weise kontinuierlich einer sich ständig verändernden Gesellschaft an, ohne dabei in einer globalisierten Fastfood-Welt ihre unangepasste Identität zu verlieren.</i></p>
Z	<p><u>Beschreiben Sie wie die Weitergabe des Kulturerbes von Generation zu Generation gewährleistet wird.</u></p> <p>Die Lebensfähigkeit des kulturellen Erbes blieb von Anfang an dank der Familien und der Handwerker gewährleistet. Aufgrund der globalen Angleichung der Ernährungsweisen und der Vereinheitlichung der städtischen Ästhetik ist es jedoch zu einem Rückgang der Präsenz und der Lebensfähigkeit des kulturellen Erbes gekommen.</p> <p>Aus diesem Grund haben verschiedene Gruppen und Einzelpersonen versucht, die Lebensfähigkeit des kulturellen Erbes folgendermaßen zu erhalten:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Gründung einer anerkannten Berufsvereinigung: die Nationale Vereinigung der Frittürenbetreiber (Navefri) / Union Nationale des Frituristes (Unafri), welche 1984 zur Vertretung der spezifischen Interessen der Frittüren gegründet wurde. 2016 wurden Kooperationsvereinbarungen mit den Verbänden Horeca Vlaanderen und Horeca Wallonie abgeschlossen, was unter anderem zur Bildung einer Abteilung Frittürenbetreiber in diesen Organisationen führte;2) Unterstützung durch einen professionellen Marktspieler: Belgapom, ein Berufsverband, der sowohl von den belgischen, wallonischen und flämischen Behörden sowie vom den Sozialpartnern, sowohl auf nationaler Ebene als auf europäischer Ebene, als Mitglied von EUROPATAT und EUPPA, anerkannt wird;3) Organisation der Woche der Fritte in den drei Gemeinschaften zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit für einen verantwortungsbewussten Konsum;4) Gründung des Nationalen Ordens der Goldenen Papierspitztüte, um Persönlichkeiten aller Kulturszenen zusammenzuführen und alle diejenigen zu ehren, die zur belgischen Frittenbudenkultur beigetragen haben;



- 5) Erweiterung auf den künstlerischen (Ausstellungen, Museen) und wissenschaftlichen (historische und lebensmitteltechnische Forschung) Bereich;
- 6) Mobilisierung der Bevölkerung mittels Petitionen in den Jahren 2013 und 2014;
- 7) Einführung einer Ausbildung zum Frittürenbetreiber im IFAPME Tournai; [CB1]
- 8) Bildung des „Rats der Frittenbuden“, der aus Frittürenbetreibern, Wissenschaftlern, Künstlern und institutionellen Vertretern besteht.

Die Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen wurden so an der Planung und Einführung der vorgeschlagenen Schutzmaßnahmen beteiligt. Die Informationen wurden vom Berufsverband, der Presse, den Schulungszentren für Frittürenbetreiber, den Vertretern des Gaststättengewerbes und den Gastronomiehistorikern bei den Gruppen und Einzelpersonen verteilt.

2013 und 2014 wurden mehr als 50.000 Unterschriften in den drei Gemeinschaften zur Unterstützung des Antrags auf Anerkennung der belgischen Frittenbudenkultur als immaterielles Kulturerbe gesammelt. Diese Petition hat die Aufmerksamkeit der internationalen Presse auf das kulturelle Erbe gelenkt.

Um die Lebensfähigkeit des kulturellen Erbes zu gewährleisten und es vor unbeabsichtigten Folgen der Anerkennung sowie vor diesen der Sichtbarkeit und der besonderen öffentlichen Aufmerksamkeit, die diese Anerkennung mit sich bringt (wie beispielsweise eine übertriebene Kommerzialisierung), zu schützen, werden folgende Schutzmaßnahmen vorgeschlagen:

- 1) Erhaltung der Eigenheit der belgischen Fritte, sowohl was das doppelte Frittieren wie die Verpackung und den Verzehr betrifft;
- 2) Die besondere Erhaltung der heimischen Kartoffelsorte Bintje, die üblicherweise für die Herstellung belgischer Fritten verwendet wird, jedoch aus wirtschaftlichen Gründen zu verschwinden droht;
- 3) Wertschätzung des Know-hows der Handwerker, damit ihr Fachkönnen und -wissen verbessert und das Fortbestehen des kulturellen Erbes gesichert wird;



8 **Beschreiben Sie eventuelle Risikofaktoren/Bedrohungen für die Bewahrung des Kulturerbes**

Bedrohungen für die Frittenbudenkultur

1) Globalisierung und die scheinbare Selbstverständlichkeit

Bis ca. 1970 waren Frittüren so gut wie die einzige Alternative zu den teureren Restaurantbesuchen, wenn man nicht selbst kochen wollte. Aber 1966 wird in Belgien das erste Resto-GB Selfservice eröffnet (inzwischen 70 Lunch Gardens), 1971 gibt es den ersten Quick (momentan 92 Niederlassungen), 1978 wird der erste Mc Donalds eröffnet (jetzt 75 Niederlassungen) und 30 Jahre später erscheinen unzählige Pizzerien, Kebabhäuser und chinesische (Abhol-)Restaurants. Mit einer ziemlich konstanten Anzahl von 5000 Frittüren scheint das Frittenbudenphänomen erstaunlicherweise stabil geblieben zu sein, aber wie lange noch...?

Vielen ist schon aufgefallen, wie sehr eine Einkaufsstraße in Helsinki immer mehr denen in Frankfurt, Barcelona oder Antwerpen ähnelt. Überall dieselben Marken, Geschäfte, Ketten und ‚Konzepte‘ Die – auch buchstäbliche – Globalisierung von Geschmack könnte, angesichts der finanziellen und logistischen Macht der großen Ketten, viel schneller als erwartet, das Ende unserer einzigartigen und naturgemäß individualistischen Frittenbudenkultur bedeuten.

2) Flexibilisierung der Gesetze

Es mag paradox erscheinen, aber eigentlich wird der Beruf des Frittürenbetreibers, über einen unbeabsichtigten Umweg, gesetzlich geschützt...

Jeder der in Belgien ein Restaurant eröffnen möchte, muss über ein Kochdiplom verfügen. Das sogenannte „Niederlassungsgesetz“ (K.E. vom 13.06.1984) beschreibt die Berufstätigkeit des Restaurateurs wie folgt: „die normale und selbständige Zubereitung von warmen und kalten Mahlzeiten, die dazu bestimmt sind, vor Ort in der Einrichtung verzehrt zu werden, oder die von ihm außerhalb der Einrichtung serviert werden.“ Unter „Zubereitung“ wird verstanden: „das Herrichten, Zusammenstellen, Präsentieren, Aufwärmen ODER Auftauen.“ Also jeder...

Jeder? Nein. Im Niederlassungsgesetz sind eine Anzahl Ausnahmen vorgesehen: “Die Zubereitung in Frittierfett/Öl von Fritten aus Kartoffeln und für diese Zubereitung vollständig eingekaufte Waren; das Servieren von Soßen, eingelegten Muscheln, gekochten Würsten, Gurken, Flämischer Karbonade, Gulasch und Bällchen in Tomatensauce“ – kurz gesagt: eine Frittüre... – ist freigestellt von der Diplomanforderung, sofern „diese nicht kombiniert werden mit anderen Produkten, wie beispielsweise mit kalten Salaten, Pfannkuchen, Croques und sonstigen Toasts“... Wer einmal Fritten mit Mayo und Flämischer Karbonade serviert, hat ein Frittüre, aber wenn dann ein Blatt Salat hinzukommt..., dann ist die Rede von einem Restaurant.



Selbstverständlich gibt es für einen diplomierten Koch keinen einzigen Grund, sich auf das ‚einfache‘ Frittürenangebot zu ‚beschränken‘, aber das bedeutet eben auch, dass Personen ohne Diplom sich deshalb (zwangsläufig) auf die Zubereitung dieser spezifischen Produkte spezialisieren....

Laut der europäischen Dienstleistungsrichtlinie müssen die EU-Länder die Verfahren für die Gründung eines Dienstleistungsunternehmens vereinfachen und harmonisieren. Das Ziel ist es, dafür zu sorgen, dass „Dienstleistungserbringer“ einfacher überall in Europa starten können, wobei ein Mitgliedsstaat nur aus Gründen des Allgemeininteresses besondere Anforderungen stellen darf.

Im Gegensatz zu Belgien haben die meisten EU-Länder kein Gaststätten-Niederlassungsgesetz (mehr) und Europa fordert, dass diese Einschränkungen bis 2017 abgeschafft werden. Da mit der 6. Staatsreform u. a. die Zuständigkeit hinsichtlich der Handelsvorschriften auf die Regionen übertragen wurde, muss jede Region dies jetzt individuell weiter behandeln.

3) Mangelnder Berufsstolz

Nichts ist so typisch belgisch wie die Frittenbudenkultur... und so ist es auch mit dem Mangel an Chauvinismus und Stolz. Es gibt nur wenige Berufe, wobei deren Vertreter so viel Diskretion an den Tag legen. Viele Frittürenbetreiber fühlen sich nicht ernst genommen und werden eher sagen, sie würden „im Gaststättengewerbe“ arbeiten oder einen Imbiss betreiben als öffentlich zu verkünden, dass sie „nur“ eine Frittüre haben...

Schlussfolgerung

Durch einen glücklichen Umstand scheint die Frittenbudenkultur noch nicht von der Globalisierungswalze überrollt worden zu sein. Zudem sorgte das belgische Niederlassungsgesetz dafür, dass Frittüren sich zwangsweise auf das typische Frittürensoriment spezialisieren müssen. Diese Materie wurde jetzt auf die Regionen übertragen und die europäische Geduld ist bald zu Ende ...

Leider könnten die Frittürenbetreiber selbst die größte Gefahr für den Verfall der Frittenbudenkultur darstellen... Aufgrund des mangelnden Stolzes und der geringen Wertschätzung ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass sie nach der Abschaffung des Niederlassungsgesetzes als erste ihre Frittüre in einen ‚vollwertigen‘ Imbiss umwandeln werden...



9 Gibt es besondere Maßnahmen zum Erhalt des immateriellen Kulturerbes?

Navefri-Unafri

*Die Nationale Vereinigung der Frittürenbetreiber (Navefri) / Union nationale des Frituristes (Unafri) wurde 1984 zur **Förderung der spezifischen Interessen** des Frittensektors gegründet. Frittüren gehören vielleicht zur großen Familie der Gastronomie, haben aber in einigen Bereichen in Bezug auf den Verkaufsbereich und die Betriebsbedingungen eine ganz eigene Problematik. Als Interessenvertreter der Frittürenbetreiber ist Navefri ständiges Mitglied des Hohen Rats für Selbständige und KMB. Darüber hinaus ist die Vereinigung in vielen ministeriellen und branchenübergreifenden Arbeitsgruppen aktiv. Dank vielfältiger Kontakte auf unterschiedlichen Ebenen hat Navefri eine wertvolle Datenbank aufgebaut, die für alle Mitglieder zu jeder Zeit abrufbar und zugänglich ist. Navefri ist auch auf zahlreichen Messen präsent und organisiert regelmäßige Treffen für ihre Mitglieder, bei denen aktuelle Themen erläutert und behandelt werden.*

*Mit ungefähr **1500 Mitgliedern** ist Navefri-Unafri die einzige anerkannte Berufsgenossenschaft für Frittürenbetreiber. Jedes Jahr veranstaltet die Vereinigung während der Gastronomiemesse in Gent einen nationalen Tag der Frittürenbetreiber. Über das ganze Jahr verteilt, werden zu aktuellen Themen kleinere lokale Zusammenkünfte organisiert. Mit Zeitschriften wie dem **Snackblatt** (NL), **Néo** (Fr), der Mitglieder-Zeitschrift **Memofrit**, und der **Internetseite** (www.navefri-unafri.be) bleiben sowohl Einsteiger als auch erfahrene Frittürenbetreiber über alle Neuentwicklungen auf dem Laufenden. Navefri tritt für die Wirtschaftlichkeit des Berufs ein und agiert als **Botschafter der Frittenbudenkultur** im Rahmen von Veranstaltungen und Medienkampagnen. Der Verband unternimmt verschiedene Initiativen um diesem immateriellen **Kulturerbe eine Zukunft zu geben**.*

Der Nationale Orden des „Gulden Puntzak“ / „Cornet D’or“

*Anlässlich des zwanzigjährigen Jubiläums des Verbandes Navefri wurde im Jahr 2004 „Der Nationale Orden des „**Gulden Puntzak**““ gegründet. „Gulden Puntzak“ wird auf Französisch „**Cornet D’or**“ genannt und könnte auf Deutsch als „**Goldene Papierspitztüte/Frittentüte**“ übersetzt werden. Es bezeichnet die urtypische, spitz zulaufende Papiertüte, in der man an vielen Buden seine Fritten erhält.*

Der Orden des „Gulden Puntzak“ will all diejenigen ehren, die ihr Wissen, ihr Talent, ihr Engagement und ihren Idealismus in den Dienst der belgischen Frittenbudenkultur gestellt haben bzw. immer noch stellen.

Jedes Jahr findet am nationalen Tag der Frittürenbetreiber eine Zeremonie statt, bei der die entsprechenden Medaillen in vier Stufen vergeben werden: Silbernes Kreuz, Ritter, Offizier, Großoffizier.



Der Orden zählt derzeit 122 Personen und Institutionen.

Neben zahlreichen verdienstvollen Frittürenbetreibern sind u.a. auch Herr Seele, Urbanus, Jean Blaute, Stan von Samang, der Gemeinderat Antwerpen, das Atomium, Manneken Pis, Miss Belgique, Paul Ilegems, Stromae, die Minister Benoît Cerexhe, Vincent Van Quickenborne und Benoît Lutgen sowie der Reiseführerverband von Brügge in den Orden aufgenommen worden.

Der Rat der Frittenbuden („Fritkotrat“)

*Der „Fritkotrat“ wurde im April 2013 gegründet und setzt sich zusammen aus Vertretern des professionellen Umfelds (Navefri, VLAM, ApaQW, Syntra, Belgapom, Unizo und dem Bauernbund), des kulturellen Umfelds (CAG, Fritten-Museum und Abteilung Kulturerbe), aus Frittenkennern und Frittenliebhabern sowie aus Gastronomiehistorikern. Alle Mitglieder spielen wegen ihrer persönlichen Erfahrung oder Tätigkeit eine wichtige Rolle in der belgischen Frittenbudenkultur, und sie verbindet die Leidenschaft für dieses immaterielle Kulturerbe. Sie bilden **eine gemeinsame Stimme**, die die Sicherung der Frittenbudenkultur begleitet und koordiniert.*

Die Zusammensetzung des „Fritkotrates“ versteht sich als Abbild der ganzen Gesellschaft rund um die belgische Frittenbudenkultur, sowohl geografisch als auch sprachlich. Der Mitgliederkreis bestehend aus Niederländisch- und Französischsprachigen soll in Zukunft um mehrere deutschsprachige Mitglieder erweitert werden.

*Die Mitglieder des „Fritkotrates“ treffen sich mindestens einmal pro Jahr zwecks Austausch von Erfahrungen und Förderung der Qualitätssicherung. Sie teilen Meinungen und Know-how, bieten neue Ideen und Maßnahmen an, signalisieren und identifizieren eventuelle Probleme oder Problembereiche. Zielsetzung des Rates ist die Entwicklung einer **gemeinsamen, langfristigen Vision** zur Absicherung der **Zukunft der Frittenbudenkultur**.*

Die "Woche der Fritte" und ihre Geschichte

*Seit dem Jahr 2000 organisiert VLAM in Zusammenarbeit mit den flämischen Frittürenbetreibern und Kartoffelschälbetrieben die jährliche **„Woche der Fritte“**. Während einer Woche im Jahr (meist Ende November) stehen die belgischen Fritten in positiver und gemüthlicher Weise im Mittelpunkt. Diese besondere Aufmerksamkeit für das professionelle Handwerk der Frittürenbetreiber steigert in Flandern die positive Wahrnehmung der belgischen Fritten.*

*Im Jahr 2009 organisierten zum ersten Mal **Flandern** und die **Wallonie** gleichzeitig die **„Woche der Fritte / Semaine de la Frite“** und durch die Teilnahme der Region **Brüssel-Hauptstadt** konnte 2010 dann zum ersten Mal die **„Woche der Fritte“** als **nationales Ereignis** gefeiert werden.*



2013 stellt Navefri-Unafri in Flandern einen Antrag auf Anerkennung der belgischen Frittenbudenkultur als immaterielles Kulturerbe und bat die Bevölkerung um Unterstützung durch eine groß angelegte Unterschriftensammlung in den Frittenbuden Flanderns. Bei der Hinterlegung dieser Petition im Februar 2014 verkündete Frau Schauvlieghe, Flanderns Kultusministerin, offiziell die Anerkennung des Antrags.

2014 stellt Unafri-Navefri, in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsminister der Wallonie, René Collin und die Wallonische Agentur zur Förderung einer Qualitätslandwirtschaft, einen Antrag auf Anerkennung der belgischen Frittenbudenkultur als immaterielles Kulturerbe der Menschheit bei der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens und der Fédération Wallonie-Bruxelles.

Um die Unterstützung der Bevölkerung zu erhalten, wurde eine Petition zur Unterschrift in allen Frittenbuden der deutschsprachigen Gemeinschaft hinterlegt.



10	<u>Ansprechpartner</u> <i>Navefri-Unafri</i> <i>Bernard Lefèvre</i> <i>Schillekensberg, 21</i> <i>3460 Bekkevoort</i> <i>0494/51 04 89</i> info@navefri.be www.navefri.be
	BILD, TON, FILM, DOKUMENTATION: Siehe Addendum