

Einmal Fritten de Luxe, bitte!

Vom Sternekoch zum Pommeskönig! Sascha Wolter hat es geschafft. „Wie bitte, ist das nicht ein Abstieg?“, mag man jetzt denken. Nun ja, es klingt zwar nach Imbiss und viel Frittierfett, aber es handelt sich hier tatsächlich um einen Gourmet-Experten in Baden-Württemberg, der sich auf „**Black Truffles Fritten**“ spezialisiert hat. Gemeinsam mit seiner Frau und fast einem Dutzend Mitarbeitern produziert Wolter in seinem Unternehmen [„Fritten Love“](#) monatlich acht Tonnen Pommes. Direkt zu kaufen gibt es die Edelfritten für den normalen Verbraucher allerdings noch nicht, weswegen auch der Preis ein Geheimnis bleibt – Fritten Love vertreibt die Kartoffelstäbchen an ausgesuchte Lokale, die sie dann individuell als Teil ihrer Gerichte auspreisen.

Der gebürtige Niedersachse Wolter, der schon mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, entwickelte mit seinem Team mehrere exquisite Pommes-Varianten, die er mittlerweile deutschlandweit vertreibt – von München bis nach Sylt. Der berühmteste Kunde ist TV-Koch Tim Mälzer, der die Pommes in seinem Hamburger Restaurant anbietet. Wolters nächster Coup: Bald soll es seine Luxus-Fritten auch in ausgewählten Supermärkten geben, damit jeder in ihren Genuss kommen kann.



Was passt besser zu **Champagner** als Kaviar? Pommes frites! Davon wurde jedenfalls der Inhaber des Restaurants „[Sylvain](#)“ in New Orleans überzeugt, als er auf einem „Veuve Clicquot“-Event den Firmenchef fragte, was seine Lieblingsspeise zu Champagner sei. Der schwärmte von der eher merkwürdigen Kombination, woraufhin Sean McCusker genau dieses Gericht am nächsten Tag bei einem Starkoch bestellte. Es sei eine Offenbarung gewesen, so McCusker. Seitdem serviert das „Sylvain“ Champagner mit Pommes für schlappe 90 Dollar. Ist es

das wert? Marie-Christine Osselin, Kommunikationsmanagerin von Moët & Chandon, findet: Definitiv! Denn die salzigen und knusprigen Pommes seien die perfekte Ergänzung zu den feinen Bläschen und der pikanten Säure von Champagner.



thewinenest
The Wine Nest

[Profil ansehen](#)



[Mehr auf Instagram ansehen](#)



Gefällt 34 Mal

thewinenest National French Fry Day! What goes well with fries? Champagne-that's what goes well with French Fries! [#frenchfriesandchampagne](#) [#nationalfrenchfryday](#) [#bubbles](#) [#cheers](#) [#thewinenest](#)

„Frittiere nicht Dein Leben, frittiere Deinen Traum“, heisst das Motto von Kajo Hiesl und Vladislav Gachy. Die beiden Jungs, ehemals Köche in Sternerestaurants, haben ihren Traum tatsächlich wahr gemacht: Eine **Luxus-Pommesbude** in Berlin. Hiesl und Gachy wollten eine Kombination aus *Fine Dining* und *Street Food* schaffen – ist ihnen gelungen.

Innerhalb von neun Monaten mauserte sich der Laden zu einem der beliebtesten in Kreuzberg. Frittiert wird hier mit Rinderfett oder Erdnussöl, je nachdem, ob der Gast Fleisch oder lieber Vegetarisch isst. Currywurst mit Pommes? Fehlanzeige. Das „[Goldies](#)“ bietet ihre Fritten für 10,90 Euro lieber mit gezupfter Entenkeule, Hoisin-Pflaumen-Majo, Gemüsestreifen und Entencrumble an. Es gibt sogar einen Pommesteller mit einem Furikake-Algen-Sesam-Mix oder Parmigiano Reggiano, und die 14 verschiedenen Soßen hat das Duo selbstverständlich auch selbst kreiert.

