

Kiel

Allergisch voor gluten en toch naar de frituur? Het kan nu!

TrapkenOp bakt nu ook gamma aan glutenvrije snacks

Bij frituur TrapkenOp op het Kiel worden vanaf deze maand heel wat snacks gebakken die ook gesmaakt worden door mensen met glutenallergie, of coeliakie. Uitbaters Peter Kuipers en Carmen Wouters: "Hopelijk kan op den duur iederéén weer naar de frituur."

• Als u al dacht dat u met keuzestress te maken had bij de prangende vraag 'welk vleesje bij de frieten', dan moet u zich vooral eens in de schoenen van een patiënt met glutenallergie verplaatsen. Coeliakielijders mogen namelijk niets eten dat gluten bevat. Daartoe behoren de meeste graansoorten, zoals rijst of tarwe. "Verse frieten zijn op zich glutenvrij, zo lang ze uiteraard niet worden gebakken in het vet van de kroketten of andere snacks die bloem bevatten", zegt uitbater Peter Kuipers van frituur TrapkenOp. "Maar toch beperkt het de keuzemogelijkheden. Zo zijn gewone bitterballen of curryworsten uit den boze."

Peter Kuipers en Carmen Wouters werden geïnspireerd door het verhaal van het kindje van vrienden. "We hebben rond januari ons toch de vraag gesteld of we niets voor hem konden doen, en bij uitbreiding ook voor iedereen. Ik heb toen contact opgenomen met het Nederlandse bedrijf WA Foods, en die hebben me pas in

PETER KUIPERS

TrapkenOp

"We moeten altijd goed oppassen dat er geen kruimels met gluten in onze nieuwe producten terechtkomen. Zelfs het kleinste beetje kruisbesmetting kan heel gevaarlijk zijn."

mei gecontacteerd. Royaal te laat dus", lacht Kuipers. "Toen ze me zeiden dat ik interesse had getoond in hun producten, moest ik toch even nadenken dewelke."

Sinds vorige week heeft TrapkenOp dus een heel gamma aan allergeenvrije producten in de aanbieding. "Naast glutenvrij bevatten ze ook geen eieren, melk, pinda's en dergelijke. In totaal zitten de 17 meest voorkomende voedselallergenen er niet in", weet Kuipers.

Duurder

Wie glutenvrij wilt eten, betaalt wel ietsje meer. "Daar is niets aan te doen, want de productiekosten zijn nu eenmaal duurder. Bij de bitterballen merk je dat het sterkst: die kosten ons in aankoop vijf keer meer, maar we rekenen er 4 euro voor aan in plaats van de 'gewone' bitterballen voor 1,5 euro. De anderen zijn maar ietsje duurder: zo kost een allergeen-



Carmen Wouters van frituur TrapkenOp op het Kiel toont de glutenvrije snacks. FOTO WALTER SAENEN

Uw krant doet de test:
"Korter, maar kruidiger"

• Ook uw krant zette zijn tanden in het allergeenvrije gamma van TrapkenOp. De curryworst die we proefden was net ietsje korter dan een 'gewoon' exemplaar, maar smaakte vooral kruidiger. "Die smaak komt er beter door omdat we geen verbeteraars gebruiken", zegt Frank Groenen van VA Foods. "We gaan dus terug naar de roots van de curryworst." (deva)

vrije curryworst 2,20 euro en een gewone 1,70."

Het aanpassen aan glutenvrij werken vergt wel wat gewenning, geeft Kuipers toe. "Je moet altijd zeker en vast je handen goed wassen vooraleer je iemand bedient die om iets glutenvrij vraagt. Alles moet ook apart worden bewaard, zodat er zeker geen kruimels van producten met gluten in het glutenvrije segment zouden terecht komen. Het kleinste beetje kruisbesmetting zou rampzalig zijn."

Toch hoopt Kuipers dat zijn collega's ook op de glutenvrije kar zullen springen. "Zo kan iedereen genieten van de frituurervaring, en daar gaat het ons tenslotte toch om."

TrapkenOp is de eerste frituur in de stad die de producten van VA Foods aanbiedt. Het Nederlandse bedrijf levert echter al aan frituur 't Kruispunt in Oostmalle en frituur Onder Den Toren in Houtvenne, laat het weten aan onze redactie.

DENNIS VANSANT