

Die Kartoffel-(R)Evolution

McCain: 30 Jahre Backofen-Pommes in Deutschland

Vor genau 30 Jahren begann mit der Einführung der ersten Backofen-Pommes eine echte Kartoffel-(R)Evolution. Der Kartoffel-Spezialist McCain brachte seine 1·2·3 Frites auf den deutschen Markt, die im Spätherbst 1979 bundesweit erhältlich waren. So machten die neuartigen Pommes aus dem Ofen mit nur rund fünf Prozent Fett nicht nur die schnelle Zubereitung einfach, sondern waren auch deutlich kalorienärmer.

Wurden noch Ende der 70-er Jahre die Pommes zu fast 100 Prozent frittiert, bleibt die Friteuse heute eher kalt: Rund 90 Prozent aller Pommes frites kommen mittlerweile aus dem Backofen auf den Tisch.

Im Laufe der letzten drei Jahrzehnte hat McCain immer wie-

der mit neuen Varianten der Backofen-Pommes überrascht: Der Klassiker 1·2·3 Frites Original weist bis heute die traditionelle Kantenlänge von 11 mm auf. 1983 wird die Kartoffel mit Einführung der 1·2·3



ter Kern – ganz so, als hätte man hier die Kartoffel, wie wir sie am liebsten mögen, nach 30 Jahren ein weiteres mal neu erfunden.

Anfang der 1990er Jahre präsentieren sich die 1·2·3 Steakhouse Frites, extra breit und dick geschnitten, mit einem fein gesalzenen Knuspermantel und kartoffelig im Geschmack.

Aktuell bringt McCain mit den 1·2·3 Curvers wieder eine völlig neuartige Pommes-Schnittform nach Deutschland.

Durch ihr charakteristisches U-förmiges Design kommen die Geschmacksqualitäten einer Pommes hier optimal zur Geltung: Knusprige Kanten, kartoffelig-zar-

Rezept-Infos:
www.mccain.de