

Pommesglück

Einmal im Jahr nach Thailand, sonst jeden Tag Fritten:

Peter Heitkamp ist Pommesverkäufer an der Elbpromenade. Und würde mit niemandem tauschen wollen.

1 Das erste, was Peter Heitkamp zeigt, ist die Urkunde. An
2 der holzvertäfelten Wand seines Ladens prangt das gerahmte
3 Dokument, unterschrieben von der Präsidentin des Deutschen
4 Patent- und Markenamts: Eintragung der Marke Pommes
5 Spezial. „Pommes Spezial machen viele, klar. Aber ich bin
6 der Einzige, der sich das schützen lassen hat.“ Heitkamp
7 zwinkert und tippt sich mit einem Finger an die Schläfe. Er
8 sitzt in knielangen Jeans und schwarzem Polohemd am Ufer
9 der Elbe. Die Mittagssonne gleißt auf dem Wasser, der
10 Asphalt der Elbpromenade glüht. Heitkamps Kinn geht in den
11 Hals über, in seiner Cola schwimmen Eiswürfel. Er ist
12 Geschäftsmann. Und Pommesverkäufer aus Leidenschaft, seit
13 25 Jahren.

14

15 Heitkamp ist Hamburger, wuchs als Kind von Schaustellern
16 aber auf Jahrmärkten und Volksfesten auf. Später fuhr er
17 selbst von Kirmes zu Kirmes und verkaufte Essen, erst
18 China-Pfanne, was aus Heitkamps Mund wie „Schina-Fanne“
19 klingt, doch das habe die Konkurrenz zu schnell kopiert.
20 Dann kam er auf Pommes. „Der ist ja bekloppt, haben damals
21 alle gesagt. Und dann hat sich gezeigt: Das Geschäft ist

22 der Hit.“ Der Absatz brummt und Heitkamp brummte mit, bis
23 zu einem Herzinfarkt. 2003 ließ er sich mit dem Imbiss an
24 der Elbpromenade nieder. Das Schaustellergeschäft führen
25 seine Kinder weiter, und es sind Heitkamps Enkelkinder, die
26 zwischen Zuckerwatteständen und Fahrgeschäften großwerden.

27

28 Am Nebentisch sitzt ein kleiner Junge mit seinen Eltern und
29 leckt sich Mayonaise von den Fingern. Ein älterer Herr zwei
30 Tische weiter schiebt sich genüßlich ein rotes
31 Plastikgäbelchen voll Fritten in den Mund. „Die sind gut.
32 Nicht so labbelig.“ Die besten, stellt Heitkamp klar.

33 Pommes gebe es mittlerweile ja an jeder Ecke, aber keine
34 wie seine. Rohware – „frisch, nicht vorblanchiert!“ – in 14
35 Millimeter dicken Stiften, zweimal frittiert, mit eigener
36 Salz-Gewürz-Mischung, dazu Ketchup, Mayo und Röstzwiebeln.
37 Zack, Pommes Spezial. Wer das nicht mag, habe die Wahl
38 zwischen verschiedenen Soßen, warmen, kalten, aber lieber
39 kalten, weil warme Soßen die Fritten matschig machen.

40 Heitkamp bricht eine Pommes in der Mitte durch: „Siehste:
41 Kartoffel. Die muss man schmecken.“ Serviert wird in der
42 Tüte, „nicht auf diesen Pappschalendingern“. Für drei Euro
43 pro Portion, seit es den Laden gibt.

44

45 Aber: Wie lange lässt sich dieser Preis noch halten? Denn
46 die Sommerhitze ist nicht nur auf der Elbpromenade zu
47 spüren. 2018 warnte der Bundesverband der obst-, gemüse-
48 und kartoffelverarbeitenden Industrie vor einer

49 „dramatischen Zuspitzung“: In den Hauptanbaugebieten für
50 deutsche Kartoffeln – Niedersachsen, Bayern und Nordrhein-
51 Westfalen – könnten die steigenden Temperaturen die
52 Ernteerträge empfindlich schmälern. Manche rechnen mit
53 einem Ausfall von 40 Prozent, was sich auf den
54 Verkaufspreis auswirken dürfte. „Preisschwankungen gibt’s,
55 ja. Zehn Prozent plus, sag’ ich mal. Kann schon sein, dass
56 es schlimmer wird. Dann kann das explodieren.“

57

58 Und das sind nicht die einzigen Sorgen eines
59 Pommesverkäufers. Dem Personal sei es in der Regel zu wenig
60 Freizeit, sagt Heitkamp. Das betrifft ihn selbst genauso:
61 Von Anfang April bis Ende Oktober steht er jeden Tag im
62 Laden. In der Nebensaison ab November öffnet er an den
63 Wochenenden, dann beginnt die Zeit der Weihnachtsmärkte, im
64 Anschluss folgen Silvester und Neujahr. Erst dann, im
65 Januar, macht Heitkamp Pause. „Wenn es auf Mallorca im
66 Januar schon warm wäre, würd’ ich ja nur nach Mallorca
67 fliegen.“ Las Vegas habe er ausprobiert, aber nicht
68 gemocht. „Jetzt fliegen meine Frau und ich jedes Jahr nach
69 Phuket.“ Businessclass. „Dann liege ich auch vorn. Das
70 machen ja sonst die Knochen nicht mehr mit.“ Drei Wochen im
71 immergleichen Hotel, jedes Mal im selben Zimmer, und
72 Heitkamp ist im Paradies.

73

74 Aber, betont er, kein bisschen weniger gern sei er in
75 seinem Laden am Fluss. „Immer wieder kommen auch die ganz

76 großen Schiffe. Drei-, viermal im Jahr mach' ich dann ein
77 Foto und stelle das auf Facebook. Da schreib' ich dazu:
78 „Mehr geht nicht‘.“

79

80 Heitkamp liebt nicht nur die Schiffe und die Elbe. Er liebt
81 auch die Touristen, denn sie machen das Geschäft erst
82 möglich. Und er liebt seine Fritten, noch nach 25 Jahren.
83 „Ich ess' jeden Tag Pommes. Jeden Tag. Und jeden Tag
84 macht's Spaß.“