

01/2004

matjes

INFORMATIONEN RUND UM HOLLÄNDISCHEN MATJES


NEWS

AUS HOLLAND

www.matjes.nl

Saisonstart für
feine Gaumen



MATJESNATUR



NATÜRLICH AUS DEM MEER – HOLLÄNDISCHER MATJES STARTET DURCH

Das Original ist wieder da

REPORTAGE



Die Eröffnung der Matjes-Saison zu feiern, ist auch in vielen deutschen Städten Tradition.

Den Freunden des original holländischen Matjes in Deutschland und den Niederlanden läuft jetzt wieder das Wasser im Mund zusammen. Seit Anfang Juni ist der neue Fang auf dem Markt. Die Matjes-Saison 2004 erfährt damit ihren Höhepunkt. Denn: Nur Heringe, die in der Zeit von Mitte Mai bis Ende Juni in den Gewässern der nördlichen Nordsee gefangen werden, können zum so genannten „Hollandse Nieuwe“, dem vorzüglich schmeckenden, neuen Matjes verarbeitet werden. Die Voraussetzungen zur Erzeugung von Spitzenqualitäten sind auch in diesem Jahr ausgezeichnet. Die Heringe haben sich in den vergangenen Wochen reichlich Körpermasse angefrassen, was den Fettgehalt auf optimale Werte um 20 Prozent und das Fettsäuremuster für eine besonders gesunde Ernährung in ein ideales Verhältnis

bringt. All dies geschieht vor Erreichen der Geschlechtsreife – die Tiere tragen also noch keine Milch oder Roggen.

50 Millionen Filets für deutsche Gaumen

Nach dem Fang werden die Heringe gekehlt und anschließend mit wenig Salz einem natürlichen, enzymatisch gesteuerten Reifungsprozess unterzogen – ein unerlässlicher Vorgang, um das typische Matjes-Aroma zu erzielen. Dieses trifft die Geschmacksnerven der deutschen und niederländischen Verbraucher jedenfalls genau. Das belegen unter anderem die Absatzzahlen des vergangenen Jahres. Danach wurden allein in Deutschland etwa 50 Millionen Filets verzehrt; Tendenz weiter steigend.

Matjes wieder auf Tour

Am 2. Juni dieses Jahres war es dann endlich soweit. Die erste Ladung des neuen original holländischen Matjes traf per Schiff in der Hansestadt Bremen ein. Eine bereits traditionelle Aktion, die im Rahmen eines Festivals ausgiebig gefeiert wurde. In den darauffolgenden Wochen treffen sich die Matjes-Freunde auch in vielen anderen deutschen Städten, um dem neuen Gaumenschmaus aus Holland zu frönen. ■

MATJESFEINSCHMECKER

SPITZENKOCH MARTIN LIEFEITH:

„Das Beste am Hering“

Es gibt zahlreiche Arten, einen Hering zuzubereiten, doch viele Feinschmecker sagen: Ein Matjes zu werden ist das Beste, was einem Hering passieren kann. Aber nicht jeder Hering eignet sich für solch hohe kulinarische Weihen. Er muss zwischen Ende Mai und Anfang Juli gefangen werden. Nur dann hat er den besonders hohen Fettgehalt. Dieser macht ihn nicht nur lecker, sondern durch einen hohen Anteil mehrfach ungesättigter Fettsäuren auch gesund. Außerdem enthält Matjes reichlich Eiweiß, wertvolle Mineralstoffe und die Vitamine A und D sowie der B-Gruppe.

Um Matjes genießen zu können, genügt es, zwei bis drei Filets mit in heißer Butter angedünsteten Zwiebelwürfeln zu übergießen. Auch auf andere Weise lässt er sich schnell und einfach genießen. Ob als Tartar, zu Suppen oder mit verschiedenen Marinaden – diese außerordentliche Delikatesse ist ein Genuss für jeden Gaumen. ■

TOP-REZEPT-TIPP >



MEERRETTICH-KARTOFFELPÜREE MIT MATJES UND DÖRROBSTSAUCE

Zutaten für 4 Portionen:

3 Matjes-Doppelfilets
150 g Dörrobst
1/2 l Kalbsfond (a.d. Glas)
Salz, Pfeffer
30 g Butter (kalt, in Würfeln)
500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
3 EL Sahnemeerrettich (a.d. Glas)
150 ml warme Milch, Muskat

So wird's gemacht:

1. Dörrobst eine Stunde in 1 Liter kaltem Wasser einweichen, dann auspressen und fein würfeln. In einen Topf geben, mit Kalbsfond übergießen und auf 1/3 einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Butter verrühren.
2. Inzwischen Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Sahnemeerrettich, Milch, Salz und Muskat verrühren und durch ein feines Sieb streichen.
3. Das Meerrettich-Kartoffelpüree anrichten, mit der Sauce umgießen und mit dem Matjes servieren. ■



MATJESGESUND

HOLLAND-MATJES AUF DER GESUNDHEITSWELLE

Frisch mit Meer-Wert ...

Matjes schmecken nicht nur vorzüglich, sie sind auch ausgesprochen gesund. Die aus Heringen hergestellte Delikatesse enthält nämlich besonders viel Eiweiß und wertvolle Vitamine wie zum Beispiel Vitamin D, E und die der B-Gruppe.

Darüber hinaus sind Matjes ein wichtiger Lieferant von wertvollen und gesundheitsfördernden mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Hierzu zählen insbesondere die für den Menschen lebensnotwendigen Omega-3-Fettsäuren.

Ernährungswissenschaftler haben mittlerweile eine ganze Reihe von positiven Wirkungen dieser Fettsäuren auf den menschlichen Organismus herausgefunden. So schützen Omega-3-Fettsäuren vor allem das Herz und die Gefäße, weil sie die Blutfettwerte sowie den Blutdruck senken, aber auch die Durchblutung verbessern. Außerdem wirkt dieser Nährstoff entzündungshemmend, erfüllt wichtige Funktionen im zentralen Nervensystem und hat verschiedene positive Eigenschaften bei Wachstumsprozessen des Körpers. ■

SURFTIPP



Matjes im Netz



Was macht den original holländischen Matjes eigentlich aus? Warum kann man Matjes in Spitzenqualität das ganze Jahr über in vollen Zügen genießen und warum ist das Frischeprodukt par excellence überhaupt so gesund? Zu diesen und anderen Fragen finden Interessierte auf der Homepage des Niederländischen Fischbüros www.matjes.nl umfangreiche Informationen.

Eine übersichtliche Menüleiste macht die „Matjes-Recherche“ zum Kinderspiel. Ein Klick auf die Rubrik „Wissenswertes“ genügt beispielsweise, um wichtige warenkundliche Informationen zu erhalten. Tipps zur richtigen Aufbewahrung und Zubereitung des Qualitätsprodukts stehen hier im Mittelpunkt. Infos zu aktuellen Events sind unter „Aktionen“ abrufbar, und wer Impulse für eine kreative Matjes-Küche benötigt,



ist auf der Seite „Rezepte“ an der richtigen Stelle. Mehr als ein Dutzend außergewöhnliche und innovative Zubereitungsideen lassen dabei kaum Wünsche offen.

Einen wertvollen Recherche-Pool nicht nur für Medienvertreter bietet die Rubrik „Presse“. Hier finden Interessierte eine Reihe von aktuellen Daten und Fakten rund um das Thema Matjes sowie nützliche Hintergrundinformationen. Eine umfangreiche Bild-datenbank mit Rezeptfotos und Bildern zur Matjes-Verarbeitung runden das Angebot dieser Rubrik ab. ■


HABEN SIE FRAGEN?



Ihre Ansprechpartner:

Holländisches Fischbüro Deutschland
Daniela Nordmann
Solinger Straße 13
45481 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208 4696-0
Fax: 0208 4696-236

Holländisches Fischbüro  in Deutschland

Nederlands Visbureau
Postfach 72
2280 AB Rijswijk
Niederlande

Tel.: 0031 70 336-9649
Fax: 0031 70 395-2950

www.matjes.nl