

MATJESNATUR

SPITZENLEISTUNG IN QUALITÄT UND FRISCHE

Heringe der Meisterklasse

REPORTAGE

Von Mai bis Juli hat ein Hering das Zeug zum Matjes: Nur in dieser Zeit haben die Fische den hohen, für echten holländischen Matjes typischen Fettgehalt. Doch damit aus einem fetten Hering ein feines Matjesfilet mit dem typischen sahnig-buttrigen Aroma wird, muss der Fisch richtig reifen.

Der Reifezeitpunkt bestimmt den Geschmack

Sofort nach dem Fang werden die Heringe gekehlt, also von Kiemenbogen zu Kiemenbogen auf



geschnitten und – bis auf die Bauchspeicheldrüse – ausgenommen. In leichte Salzlake eingelegt reifen sie unter der Einwirkung der natürlichen Enzyme zum Matjes. Erfahrene Fachleute kontrollieren diesen Prozess, denn der optimale Reifezeitpunkt ist für die zarte Konsistenz und den harmonischen Geschmack der Spezialität ausschlaggebend: Reifen die Heringe zu lange, sind die Filets zu weich, konnten die Enzyme zu kurz einwirken, bleibt das Fleisch zu fest. Anschließend wird der Matjes filetiert – aus rund 180 Gramm Hering werden 75 Gramm marzipanfarbenedes Filet. Nur Matjes, der so zubereitet wurde, darf sich „Hollandse Nieuwe“ nennen.

Qualitätssicherung

Einfrieren auf mindestens minus 20 Grad Celsius sorgt dafür, dass möglicherweise enthaltene Fadenwürmer, so genannte Nematoden, sicher abgetötet werden. Außerdem stoppt der Kälteschlaf, der Anfang der siebziger Jahre als Hygienemaßnahme in den Niederlanden vorgeschrieben wurde, die Reifung und garantiert so ganzjährigen Matjesgenuss. Erst am Tag des Verkaufs werden die zarten Filets aufgetaut. Da Matjes leicht Fremdgerüche annimmt, sollte er nicht neben Räucherwaren oder mit Zwiebeln präsentiert werden. Am besten schmecken die Filets am Tag des Einkaufs.

Echter Matjes hat übrigens einen Salzgehalt von nur zwei bis vier Prozent. Wässern ist daher überflüssig und würde dem feinen Aroma schaden.

Ressourcenschutz

Damit Matjesfans auch in Zukunft ihre Lieblingspeise genießen können und die Bestände nicht gefährdet werden, dürfen pro Jahr EU-weit nur 455.000 Tonnen Hering gefangen werden. 30.000 Tonnen dieser Heringe werden zu 15.000 Tonnen Filets verarbeitet; 7.500 Tonnen für den deutschen und 7.500 Tonnen für den holländischen Handel. Das entspricht 100 Millionen Matjes-Filets pro Land. Da die Fangmenge auf viele Länder aufgeteilt wird, kaufen niederländische Verarbeiter Matjes aus den europäischen Nachbarländern zu. Die guten Preise für hochwertige Ware sorgen dafür, dass die Fischer nur beste Qualität anbieten – da ist weltmeisterlicher Genuss garantiert.

MATJESFEINSCHMECKER

WELTMEISTERLICHER MATJES

Geschmacklicher Volltreffer

So unterschiedlich wie die Nationen, die bei der Fußball-Weltmeisterschaft in Deutschland zusammenkommen, so vielfältig sind die Zubereitungsmöglichkeiten des originalen holländischen Matjes.

Ganz und gar dem traditionellen Brauch verpflichtet, genießen die Niederländer ihre Filets am liebsten pur, also fangfrisch aus dem Fass. Mancher Matjes-Fan schickt dabei selbst den Zwiebelwürfel auf die Ersatzbank. Bei WM-Gastgeber Deutschland hingegen dürfen herzhaft Beilagen wie Zwiebeln, Äpfel und Schwarzbrot nicht fehlen. Auch die norddeutsche Variante mit Bohnen, Bratkartoffeln und Speckstippe spielt ganz vorne mit.

Zu den Favoriten der Dänen gehört der „Matjes Graved“, bei dem das Fischfilet mit einer leicht süßlichen Senf-Dill-Soße gereicht wird. Ebenfalls ein Volltreffer ist das „Potet med Matjes“: Pellkartoffel-

scheiben und Matjesfilet auf Vollkorntoast. Ein Spritzer Zitronensaft sorgt für den letzten Kick.

Der Aufsteiger unter den Matjes-Zubereitungen ist Matjes-Sushi. Die asiatischen Reishäppchen werden mit Ingwer, Wasabi und Soja-Soße verfeinert. Auch mit einer Marinade aus Ananas, Curry, Ingwer und Pinienkernen schmecken sie köstlich. Für wahre Fangesänge sorgt Matjes mediterran, beispielsweise in gefüllten Tomaten mit Hüttenkäse oder auf dem Rucola-Baguette.

Wie auch immer Feinschmecker auf der ganzen Welt holländischen Matjes zubereiten und genießen – die feinen Filets sind stets ein geschmacklicher Volltreffer.



VITAMIN- UND MINERALSTOFFREICH

Matjes – erstklassiger Fitmacher

Feinschmecker, die sich gesund und ausgewogen ernähren wollen, greifen gerne zum holländischen Matjes. Kein Wunder, denn die feinen Filets sind reich an wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen. Das enthaltene Vitamin D beispielsweise fördert den Zahn- und Knochenaufbau, Vitamin E schützt Muskeln und Nerven vor zellschädigenden freien Radikalen und die Vitamine der B-Gruppe regen den Stoffwechsel an.

Ein Matjes-Doppelfilet enthält durchschnittlich 16 Gramm Eiweiß und liefert fast den gesamten Tagesbedarf an Jod sowie viele weitere Mineralstoffe – beispielsweise Kalzium, das für die Blutgerinnung

wichtig ist, und ebenso wie Magnesium die Muskel- und Nervenfunktionen steuert. Auch Eisen, ein wichtiger Bestandteil des Blutfarbstoffs, und Zink, das für ein starkes Immunsystem und einen funktionierenden Stoffwechsel sorgt, sind enthalten. Die im Matjes ausgewiesenen mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren sind zudem wichtig für den Aufbau der Nerven und die Bildung der Netzhaut, stärken Herz und Kreislauf und steigern die Konzentrations- sowie Leistungsfähigkeit.

Der Matjes ist also ein wahrer Fitmacher und sollte auf keinem Speiseplan fehlen.



MATJESTIPPS

JETZT BESTELLEN

Matjes-WM-Plakat

Passend zur Fussball-Weltmeisterschaft können Sie ab sofort das meisterliche WM-Poster bei Ihrem holländischen Exporteur bestellen.



AUFTAKT DER MATJESSAISON

Der neue Matjes rollt an



Mittwoch, 31. Mai 2006, 10.30 Uhr: Per Schiff kommen die ersten Fässer mit fangfrischem Matjes in Bremen an. Eine halbe Stunde später ist es so weit: Matjesherrmann tritt auf den Domshof. Nur wenn er den Fang für gut befundet, ist der Weg frei für die Tour de Matjes 2006.

Seit mittlerweile 23 Jahren feiert Bremen auf diese Weise den Auftakt der Matjessaison. Am 31. Mai ist es wieder soweit, dann werden die Fässer mit dem „Hollandse Nieuwe“ feierlich von den Matjesbarkassen „Vegebündel“ und „Das Schiff“ abgeladen

und von den Mitgliedern der Matjesgilde durch die Böttcherstraße zum Domshof gerollt. Der historische Marktplatz wird dann zum Treffpunkt für zahlreiche Fischliebhaber, die nur auf ihn warten – Matjesherrmann. Um Punkt 11 Uhr tritt er für gewöhnlich in Aktion und probiert den frischen Fang. Besteht der Fisch die Genussprobe, kann die Tour de Matjes beginnen. In den nächsten Tagen feiern viele weitere deutsche Städte die Ankunft der neuen Fischfilets. Das erste Fass wird traditionell für einen guten Zweck versteigert.

HABEN SIE FRAGEN?

Ihre Ansprechpartner:

Holländisches Fischbüro Deutschland
Daniela Seidl/Denise Cokl
Solinger Straße 13
45481 Mülheim an der Ruhr

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

Nederlands Visbureau
Postfach 72
2280 AB Rijswijk
Niederlande

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

www.matjes.de
www.matjes.nl

Weltmeisterlich: Matjes aus Holland

