

02/2006

matjes

INFORMATIONEN RUND UM HOLLÄNDISCHEN MATJES



NEWS

AUS HOLLAND

www.matjes.de ■ www.matjes.nl

Internationaler Kochwettbewerb:
Titel „Bester Matjeskoch“ vergeben



*Gewinnerrezept
siehe Seite 04*



MATJESNATUR

SAISONSTART VERSCHOBEN, DER QUALITÄT ZULIEBE

Nicht jeder Hering hat das Zeug zum Matjes

REPORTAGE



Die beste Form, wie ein Hering auf den Teller kommen kann, ist als echter holländischer Matjes. Doch dazu muss er den strengen Qualitätsansprüchen der niederländischen Produzenten genügen: Das Fleisch muss fettreich sein und die Fische dürfen noch keine



Milch und keinen Roggen zur Fortpflanzung gebildet haben. Normalerweise ist dies in der traditionellen Fangzeit zwischen Mitte Mai und Juli der Fall. Doch in diesem Jahr sorgte der lange und kalte Winter dafür, dass das Plankton, die Nahrung der Heringe, knapp war. Daher setzten die Fische bis zum Mai kaum Fett an. Zu wenig für einen echten „Hollandse Nieuwe“, entschieden die Fachleute aus Holland und verschoben kurzerhand den Beginn der Fangsaison und den Verkaufsstart um zwei Wochen. Denn nur Filets mit dem typischen hohen Fettgehalt haben das zarte, leicht marzipanfarbene Fleisch, das aus ihnen die echte holländische Spezialität macht und sie von Matjes anderer Herkunft unterscheidet.



Saisoneröffnung am 14. Juni in Bremen

Mitte Juni war es dann so weit: Der erste Matjes aus diesjährigem Fang traf am Martinianleger in Bremen in Empfang genommen. Pünktlich um 11 Uhr trat Matjesherrmann in Aktion: Auf dem historischen Markt der Stadt prüfte er vor den Augen der wartenden Matjesliebhaber die Qualität der Ware. Dann die erlösende Nachricht: Fettgehalt und Geschmack stimmen – die Tour de Matjes 2006 kann mit dem traditionellen Bremer Volksfest beginnen. Zugleich übergab Christian Weber, Präsident der Bremer Bürgerschaft, die ersten Matjes-Fässer an die Vertreter des deutschen Fischhandels.

Sanfte Fangmethoden für erstklassige Qualität

Echter holländischer Matjes stammt meist aus den flachen Gewässern der Nordsee. Für beste Qualität gehen die Fischer schon beim Fang besonders schonend vor: Das Netz mit den Fischen bleibt noch bis zu sechs Stunden im Wasser, um den Tieren Zeit zu geben, ihre Nahrung zu verdauen. Erst dann werden sie mit einer speziellen Absaugvorrichtung ins Boot geholt, um Verletzungen zu vermeiden. Denn Blutergüsse oder Brüche würden das Fleisch mürbe machen. Bei der weiteren Verarbeitung werden die Fische mit einem einzigen Schnitt bis auf die Bauchspeicheldrüse ausgenommen. Mit wenig Salz eingelegt reifen sie unter dem Einfluss ihrer natürlichen Enzyme zum Matjes – einem Naturprodukt von höchster Qualität.

MATJESGESUND

OMEGA-3-FETTSÄUREN

Matjes macht froh und schlau

Nicht nur Nudeln, Bananen und Schokolade machen glücklich, sondern auch Fisch. Grund sind die so genannten Omega-3-Fettsäuren, die in fetten Meeresfischen wie Hering vorkommen. Weltweit wird zum Einfluss der Fischfette auf Depressionen geforscht, denn in Ländern, in denen reichlich Fisch verzehrt wird, sind Depressionen seltener als in Ländern mit geringem Fischkonsum. Experten vermuten, dass eine schlechte Versorgung mit Omega-3-Fetten zu einem Mangel an dem glücklich machenden Botenstoff Serotonin führt. Wer ein- bis zweimal pro Woche fettreichen Fisch, beispielsweise echten holländischen Matjes, verzehrt, optimiert seine Versorgung mit den wertvollen Fetten. Doch nicht nur auf die Stimmung wir-

ken sich die Fischmahlzeiten positiv aus: Sie tragen auch zum Schutz gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes mellitus, Asthma und Aufmerksamkeitsdefizit-Syndrom (ADHD) bei. Im Körper sind mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren unter anderem Bestandteile von Netzhaut, Nerven- und Gehirnzellen. In Seefisch kommen die wertvollen Fette zusammen mit dem lebenswichtigen Mineralstoff Jod vor, der für den Aufbau der Schilddrüsenhormone benötigt wird. Sie steuern unter anderem bei Kindern das Wachstum und die Entwicklung des Gehirns. Eine gute Versorgung der Mutter mit Jod und Omega-3-Fettsäuren kann dazu beitragen, die kognitiven, intellektuellen und visuellen Fähigkeiten des Kindes zu verbessern.



MATJESFEINSCHMECKER



MATJES – ZUM PUR ESSEN FAST ZU SCHADE

Bester Matjeskoch Deutschlands gefunden

Profi-Köche aus Belgien, den Niederlanden und Deutschland bewiesen am 28. Juni in Maastricht, dass Matjes in der gehobenen Küche zu Hause ist und auch in Vorspeisen groß rauskommt. Doch im Kochwettbewerb des Niederländischen Fischbüros reichte ein kreatives Rezept für eine Vorspeise allein nicht aus, um in die Endrunde zu kommen. Die Gerichte mussten zudem jung und trendig sein sowie die zarten Filets klar erkennbar in Szene setzen. Für Deutschland bestritten Jens Dannenfeld, Rüdiger Fleischhacker und Steffen Henssler das Finale. Hier war Steffen Henssler mit seiner fernöstlich inspirierten Kreation besonders erfolgreich: Er wurde bester Deutscher und erzielte in der Länderwertung einen zweiten Platz. Der beste Beweis für die Vielseitigkeit der zarten Filets, die auch die drei deutschen Finalisten überzeugt.

▶ **Alle Rezepte auf www.matjes.de.**

„Für mich ist Matjes ein Fisch, der gut zu außergewöhnlichen Gerichten passt. In meiner Vorspeise bringt er das Aroma von Spargel zur Geltung, harmonisiert mit dem fruchtig-scharfen Geschmack eines Apfel-Schalotten-Chutneys und überrascht als Terrine auf einem Kartoffelbaumkuchen.“

Rüdiger Fleischhacker, *Romantik Hotel zur Tanne, Braunlage (Foto: links)*

„Bei Matjes denken viele noch immer an eine rustikale Mahlzeit. Deshalb spiele ich bei meinem Rezept bewusst mit Matjes und Kölsch – mit einem überraschenden Ergebnis: Als Roulade, Tatar und mariniert schmecken die Filets immer wieder anders und passen hervorragend zur gehobenen Küche.“

Jens Dannenfeld, *Restaurant L'escalier, Köln (Foto: Mitte)*

„Sushi liegt im Trend und Fisch ist in der asiatischen Küche so richtig zu Haus. Deshalb lautet mein Motto: Matjes meets East – dreierlei vom Matjes. Wie könnte Matjes seine Vielseitigkeit besser beweisen als dreimal anders und jedes Mal typisch asiatisch zubereitet?“

Steffen Henssler, *Henssler & Henssler, Hamburg (Foto: rechts)*

Gewinner ▶

MATJESTIPPS

VORSPEISEN-TRIO VOM MATJES:
GEWINNERREZEPT DES DEUTSCHEN TEILNEHMERS
BEIM KOCHWETTBEWERB „BESTER HOLLÄNDISCHER MATJES“



Gewinner Steffen Henssler,
Henssler & Henssler,
Hamburg

„Matjes meets East“

„Sashimi“ vom Matjes mit Ponzusauce und Massago

Zutaten: 4 St. Matjes, 4 EL Massago, 150 ml Ponzusauce (100 ml Sojasauce, 100 ml Zitronensaft, 50 ml Sake, 2 EL Puderzucker – alles vermischen, 150 ml abmessen), 1 Stange Frühlingslauch

Zubereitung: Matjes in dünne Scheiben schneiden. Den Frühlingslauch fein hacken und mit der Ponzusauce vermischen. Den Massago über den Matjesscheiben verteilen.

Mariniertes Matjesfilet mit Kartoffelsauerrahmpüree und Kapern

Zutaten: 4 St. Matjes, 200 ml Olivenöl, 20 g grob gemahlener schwarzer Pfeffer, 100 g Schalotten (dünne Scheiben), 8 Kapernäpfel, 200 g mehligkochende Kartoffeln, 3 EL Crème Fraîche, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Den Matjes mit dem Olivenöl, dem schwarzen Pfeffer und den Schalotten ca. 30 Min. marinieren. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Crème Fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Matjesfilets quer halbieren, auf dem Kartoffelpüree anrichten und mit Kapernäpfeln garnieren.

Gurken-Wasabi-Shooter mit mariniertem Matjestatar

Zutaten: ½ Gurke, 50 ml Milch, 80 ml Crème Fraîche, ½ TL Wasabipaste, Saft von einer Limone, 50 ml Mineralwasser, Salz und Pfeffer, 2 Matjesfilets, 2 Schalotten, 1 Granny Smith Apfel, 50 ml Traubenkernöl, 2 EL gehackten Koriander, Saft von einer halben Zitrone, 1 Blatt Frühlingsrollenteig

Zubereitung: Den Matjes, den Apfel und die Schalotten in feine Würfel schneiden und anschließend vermengen. Das Traubenkernöl, den Zitronensaft und den gehackten Koriander dazu geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gurkenshooter in kleine Schnapsgläser füllen. Die Gläser anschließend mit frittiertem Frühlingsrollenteig abdecken. Abschließend ca. 1 EL von dem Matjestatar auf den Frühlingsrollenteig geben.

Abbildung Titelseite

HABEN SIE FRAGEN?



Holländisches Fischbüro  in Deutschland

Ihre Ansprechpartner:

Holländisches Fischbüro Deutschland
Ann-Christin Wehmeyer/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