

Matjes, der zarte Hering



Wer schon einmal zarte Matjesfilets genossen hat, weiß, dass sie mit normalen Heringen nicht zu vergleichen sind, denn es handelt sich beim Matjes um einen Hering besonderer Art:

Zwischen Mai und Juli haben sich die Fische ein dickes Fettpolster angefuttert, zeigen aber noch keinen erkennbaren Ansatz von Milch oder Rogen. Die Fangsaison beginnt dann, wenn Filets einen Fettgehalt von mindestens 12 Prozent aufweisen. Im Lauf der Fangsaison kann der Fettgehalt, durch ihn sind die Filets so besonders zart, sogar auf noch höhere Werte ansteigen.

Hierzu kommt ein seit Jahrhunderten fast unverändertes Reifeverfahren, das die Filets noch zarter macht und den unvergleichlichen Geschmack bringt: Die Heringe werden gekehlt wobei ein Teil der Bauchspeicheldrüse im Fisch verbleibt und in Kombination mit Salz („eingepökelt“) den fetten Hering innerhalb von wenigen Tagen durch seine eigenen Enzyme zum MATJES reifen lässt. Heut zu Tage wird immer häufiger ein Enzym zu den bereits ausgenommenen oder filetierten Heringe beigefügt, welches die Heringe auf die selbe natürliche Art reifen lässt.

Als Erfinder des Matjes kann man einen flandrischen Fischer mit Namen Wilhelm Beukelzoon aus Biervliet ausfindig machen, der im Jahr 1395 das spezielle Matjes-Reifeverfahren entwickelte. 1552 kam der Matjes auch erstmalig in Deutschland, in Emden zur Sprache. Somit wurde der Matjes in den folgenden Jahren, nach holländischem Vorbild, in Deutschland etabliert. Der Name Matjes führt ebenfalls auf die holländische Herkunft zurück. Matjes wird vom holländischen „Meisje“ (Mädchen) abgeleitet, was auf die Jungfräulichkeit des Herings hinweisen soll.



Quelle: Hering für Genießer Matjes von Christian Teubner

Quelle:

<http://www.königsmatjes.eu/PRODUKTION/>