

Die ersten Matjes

Vom Königlichen Hoflieferanten



Unsere Matjes Spezialitäten

Matjes „Hausfrauen Art“

*2 Doppelfilet mit Bratkartoffeln
oder Salzkartoffeln*

15,50€

pro Doppelfilet mehr

5,50€

Matjes 2 Doppelfilet mit Reibekuchen

Belugalinsen, und Apfel-Schmand

15,50 €

Matjes-Platte für 2 Personen

*5 Doppelfilets, Reibekuchen, Bratkartoffeln
Hausfrauensauce, Apfel-Schmand u. Belugalinsen*

35,00 €

Historie

Wilhelm Beukelzoon kam aus Biervliet, einem kleinen Fischernest, heute in Belgien gelegen, damals in Flandern. Er machte 1395 die Entdeckung, die seine Heimat für immer verändern sollte und sie zur Großmacht des Herings erhob. Beukelzoon erfand den Kehlschnitt. Das klingt grausam, ist aber eine gute Idee.

Der Hering, wenn er an Bord kommt, ist wie jeder frische Fang, vom Verderb bedroht. Beukelzoon nahm Stück für Stück zur Hand, schnitt jeden einzelnen Fisch unter dem Maul zwischen den Kiemenbögen auf, entnahm die Eingeweide und ließ - damals wohl eher durch Zufall - die Bauchspeicheldrüse des Fisches im ausgenommenen Tier. So flog der Hering in die Tonne, Salz kam dazu und es bildete sich eine Pökel-Lake, die es erlaubte, den Fisch länger aufzubewahren. - der Matjes war erfunden.

Das Prinzip ist seither gleich geblieben. Karl V., römischer Kaiser deutscher Nation, in dessen Reich die Sonne nie unterging, er regierte von Dänemark bis Südspanien, besuchte etwa zweihundert Jahre später das Grab des Beukelzoon und leerte einen Humpen flämischen Bieres zu seinem Gedächtnis - der Fischer aus Biervliet hatte ein Heringsimperium in ganz Europa begründet.

Seit seiner Erfindung konnte man Hering über längere Strecken in Fässern transportieren. Das Verfahren machte die Runde, überall an Hollands Küste wuchsen die Heringsstädte in die Höhe, mit Hering wurde ihr Reichtum begründet.

Auch erste deutsche Domänen taten sich auf - schon kurz nach dem 30jährigen Krieg erließ die Stadt Emden, von Holland mit dem Herings-Wissen ausgestattet, die erste Heringsverordnung, die Qualität, Fang und Verarbeitung regelte. Von des Kaisers Gnaden darf man den "Hering nicht vermischen oder verändern" - bis heute nicht.

Wie der Matjes nach Deutschland kam?

Heringsfischer, Tulpenzüchter und Gewürzhändler - die Holländer waren auch gute Baumeister. Das wusste besonders der "Alte Fritz", Friedrich der Große, zu schätzen. Schon sein Vater hatte niederländische Baumeister nach Preußen geholt, für seinen Sohn bauten sie das Schloss Sanssouci. Es lag auf sumpfigen Grund, die Holländer konnten mit Feuchtgebieten gut umgehen.

Sie brachten ihre Genussmittel mit nach Preußen, den Tobak in irdenen Tonpfeifen und die Kartoffeln aus Seeland und den Hering, den Matjes, von ihren Küsten.

Friedrich, der König, war des Staunens voll. Das hielt den Mann gesund und munter und so befahl er seinen Soldaten, den langen Kerl: "Hering und Kartoffeln soll er fressen." Die Tonpfeife und der Matjes schmückten hinfort den Helm des Preußischen Wachoffiziers und hielten Leib und Seele zusammen.

Preußen wurde Heringsland.

Bismarck war ein Heringsfreund. Er sagte:

„Wäre der Matjes so selten wie der Kaviar, würde man ihn als feinsten Leckerbissen gelten lassen!“

Heute sind Heringe kein Allerweltsessen mehr, und der Matjes ist wirklich selten geworden. Für den wahren Feinschmecker sind die frischen Matjes schon immer ein Leckerbissen gewesen, durch die milde Salzung durchaus verwandt mit dem echten Kaviar. Es gibt ihn nur in der zweiten Junihälfte und im Juli. Man sollte ihn wie in Holland üblich pur essen. Dort isst man sie vom Matjeswagen auf der Straße und aus der Hand. Der vor unseren Augen gehäutete und filetierte Fisch wird mit der Hand hochgehoben, und man lässt ihn, bei zurückgelegtem Kopf, in den Mund versinken.

Was sind eigentlich Matjes?

Der Hering, zoologisch *Clupena harengus*, ist ein schlanker Schwarmfisch, dessen Art, der Atlantische Hering, seit Jahrhunderten der wichtigste aller im nordöstlichen Atlantik gefangenen Fische ist.

Heringe leben von Plankton. Unter den wärmenden Strahlen der Frühlingssonne vermehrt sich dieses Plankton in wenigen Wochen um das Zehntausendfache. Die abgemagerten Winterheringe können sich auf dieser blühenden Weide satt fressen.

Den Hering, der sich an den Vitalstoffen des Planktons fettgefressen, aber noch keine Milch oder Rogen gebildet hat, nennt man Matjes. Das Wort Matjes stammt vom holländischen MEISJE = Mädchen, und deshalb wohl spricht und schreibt man soviel von jungfräulichen Heringen und meint zusätzlich junge Heringe.

Nun ist es sehr unterschiedlich, wann ein Hering geschlechtsreif wird; das kann drei, das kann aber auch bis zu neun Jahren dauern. Heringe können bis zu 25 Jahre alt werden. Daher kann Matjes jung sein, er muss es aber nicht.

Matjes sind generell die fetten, gerade vor der Fruchtbarkeitsphase stehenden Heringe, die nach dem Fang milde gesalzen werden und auf natürliche Weise reifen.

