

Was ist eigentlich ein neuer Matjes????

Offizieller Termin für holländischen Neuer Matjes ist der 6. Juni 2012

Ich möchte einmal ein wenig Licht in das Matjesdurcheinander zu bringen.

Wir sind es gewohnt, immer alles zu jeder Zeit zu bekommen. Und so fällt es manchem schwer, auch mal warten zu müssen. Denn unserer Natur können wir wohl im Gewächshaus oder auf dem Acker ein wenig auf die Sprünge helfen, aber im Meer geht das zum Glück nicht. Also müssen wir mal warten. Je nach dem wie kalt der Winter war, erwärmt sich das Meer. Und das dauert seine Zeit. Dann muss unser Hering fressen, und dann kann er erst fett werden. Klar, auch ein Hering mit 14% ist schon fett, aber er verdient nicht den Titel: Neuer Matjes!



Aber immer wieder hört man vor dem offiziellen Termin von Neuen Matjes auf Matjesfesten.

Nicht jeder Hering ist ein Matjes. Der Matjeshering ist das Zusammenspiel von besonderer Heringsrohware und einem besonderen Bearbeitungsverfahren.

Der Begriff „Matjes“ stammt aus der holländischen und friesischen Fischfangtradition, wurde eingedeutscht und bedeutet ursprünglich soviel wie „junges Mädchen“. In vielen Lehrbüchern und alten Unterlagen wird der Matjes noch heute als „jungfräulicher“ Hering bezeichnet. Wissenschaftlich ist diese Behauptung jedoch nicht haltbar, denn nach biologischen Maßstäben kann der Fisch durchaus ein oder mehrere Male gelaicht haben. Entscheidend ist also nicht die Jungfräulichkeit, sondern der Ernährungszustand der Fische.

Kurze Fangsaison im Juni und Juli

In einem alljährlich wiederkehrenden Zyklus durchlebt der Hering verschiedene Wachstumsphasen. Er ist zu Beginn des Jahres sehr mager, im April und Mai steigt der Fettgehalt an. In der Regel beginnt die Saison für Matjesheringe Ende Mai. Vom ersten Fangtag an verbessert sich die Qualität, insbesondere steigt der Fettgehalt noch 14 Tage weiter an.

Die Fangsaison dauert insgesamt etwa 6 bis 8 Wochen, danach bildet der Fisch Milch und Rogen aus, er verliert an Fett und Geschmacksstoffen und ist zur Matjessalzung nicht mehr länger geeignet. Es muss also ein Fisch sein, der seinen optimalen Ernährungszustand erreicht hat. Das ist ein Hering, der unabhängig von seiner Größe einen Fettgehalt von etwa 18 Prozent im ganzen Hering haben sollte, das entspricht im Filet einem Fettgehalt von 14 Prozent und mehr.

Das Kehlen der Heringe

Jeder Hering wird bei seiner Verarbeitung zum Matjes gekehlt, das heißt Herz, Kiemen, Magen und Vorderdarm werden mit einem Spezialschnitt aus der Bauchhöhle entfernt, der Hering blutet aus.

Auf den Wochenmärkten in Hameln , Eschershausen, Bodenwerder,
Springe, Aerzen, Emmerthal und Donnerstags im Hofverkauf der
Frischfisch- und Spezialitätenlieferant!



Durch Zugabe von Salz und die Enzyme der Bauchspeicheldrüse reift der Hering zu einem zu einem ganz zarten, sehr milden Matjes.

Nach einigen Tagen Reifezeit, die ersten Neuen Matjes sind meist noch etwas roh an der Gräte, wird der Hering filiert und enthäutet. Dies geschieht bei den kleinen, ganz fetten Matjes von Hand. Das sind dann die Primtjes. Die etwas größeren werden maschinell filiert. Diese sind dann etwas magerer und nicht ganz so weich.

Nach dem Hygienegesetz muss er nun mindestens für 48 Stunden eingefroren werden, um eventuell noch verbliebene Nematoden abzutöten. Durch modernste Kühlhauslagerung bei minus 30 Grad wird nun der Matjes in der Reifung gestoppt, und man kann das ganze Jahr über einen wirklich guten Matjes verfügen. Vorbei ist die Zeit, der nach einigen Monaten im Fass gelagerten, dann aber schon tranig werdenden Matjes.

Darf man trotz Überfischung noch Matjes essen?

Unsere Matjes stammen aus nachhaltiger und Bestand schonender Fischerei.
Sie sind mit dem MSC Siegel zertifiziert.

Was ist noch im Matjes?

Mit seinem hohen Gehalt an leicht verdaulichem Eiweiß und hochgesättigten Fettsäuren (Omega 3) ist der Matjes ein wertvolles Lebensmittel. Seine Fettsäuren tragen zur Senkung des Cholesterinspiegels bei, wirken sich positiv aus auf Durchblutung und Kreislauf und sind wichtig für den Fettstoffwechsel. In 100 g Matjes sind 12 g Eiweiß, 6 g Kohlenhydrate, 16 g Fett (davon 2 g Omega 3) und 2.970 mg Mineralstoffe enthalten. 100 g Matjes enthalten 225 kcal (970 kj).

ÖL Matjes

Matjesfilets in Öl sind vom Fleisch nicht mit den Neuen zu vergleichen.

Diese Fische sind etwas magerer und größer. Sie werden roh filiert, die Haut bleibt dran.

Dann werden einem Reifebad aus Salz und Gewürzen Enzyme zugesetzt. Unter täglichem, mehrmaligem Rühren reifen die Filets in 72 Stunden. Dann werden sie von der Haut getrennt und in Öl mit den verschiedensten Gewürzen eingelegt. Dieser Hering ist fester und etwas salziger. Er ist nicht ganz so „roh“.

Tipps:

Rechtzeitig vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen.

Bei 10 Grad schmecken sie am besten.

Neue Matjes sollten wegen ihrem milden Geschmack nicht eingelegt werden.

Soße und Zwiebeln immer erst unmittelbar vor den Verzehr auf die Filets geben.

Im Sommer bitte immer in einer Kühltasche nach Hause tragen

Ein Genuss:

zu Kartoffeln mit Bohnen und Speckstippe
auf Schwarzbrot mit Butter und Gewürzgurke
mit Schmand, Sahne oder Essig- Öl Dressing

...schmeckt immer