Erste Grüße der neuen Matjes-Saison

Matjes und frisches Brot – mehr braucht es nicht.
© Shutterstock

Die ersten Vorboten der zarten, in Salzlake fermentierten Heringe sind eingetroffen.

24. Juni 2016

Autor:
Bernhard Degen

Artikel drucken

In den Niederlanden und Deutschland feiern jedes Jahr Hunderttausende die sehnsüchtig erwartete Eröffnung der Matjes-Saison. Seit über 500 Jahren werden die in ihrer Jugend besonders zarten, fast cremigen Heringe festlich zelebriert. Dieses Jahr wurde die Saison am 15. Juni in Hamburg offiziell eröffnet und die ersten zarten, fast cremigen Heringe festlich zelebriert. Dieses Jahr wurde die Saison am 15. Juni in Hamburg offiziell eröffnet und die ersten Fische haben soeben Österreich erreicht. Für die Matjes-Produktion werden Heringe verwendet, die vor der Fortpflanzungszeit gefangen wurden, da haben sie den höchsten Fettgehalt. Der typische Geschmack kommt von einer Fermentation in Salzlake, die durch Enzyme in der Bauchspeicheldrüse der Fische in Gang kommt.

Ein besonderes Qualitätsmerkmal ist es, wenn die Matjes vor Ort »handgerissen« werden. So nennt man das Filetieren und Enthäuten der Fische. Einer der wenigen, der noch ganze Fische in traditionellen Holzfässern bezieht und erst unmittelbar vor dem Verkauf verarbeitet, ist Fisch-Gruber am Wiener Naschmarkt. Wolfgang Gruber erklärt, warum die Last-Minute-Verarbeitung so wichtig ist: »Die Fische kommen direkt aus dem Fass auf den Filetiertisch und nehmen so die ganze Frische und Geschmackspower mit. Je länger das Filet offen liegt, desto mehr verliert es an Feuchtigkeit, Elastizität und der typisch sahnigen Konsistenz.«. Natürlich gereiften Matjes erkennt man an der noch vorhandenen Schwanzflosse. Frischer Matjes ist außen silbrig glänzend und innen rosa. Der Geruch ist buttrig mit zarten Meeraromen. Wenn der Fisch grau aussieht und tranig riecht, sollte man vom Kauf absehen.

Wie die Heringe in einer Massenproduktion filetiert werden, zeigen wir in folgendem Video. Im Akkord schaffen die Arbeiterinnen bis zu 400 Fische pro Stunde!

MEHR ENTDECKEN