

Matjes



FANGSAISON

GESCHICHTE

Kein anderer Fisch – sieht man mal vom Kabeljau ab – spielte in der Geschichte eine so große wirtschaftliche und politische Rolle wie der Hering. Im Mittelalter hat er die Menschen oftmals vor Hungersnöten bewahrt. Der Hering war die Hauptware der Hanse und mit der längeren Haltbarkeit gesalzener Heringe stieg die wirtschaftliche Bedeutung des Herings weiter an. Der Salzhering wurde zu einem wichtigen Exportartikel.

DER MATJES & DIE JUNGFRÄULICHKEIT

Ein Hering kann 25 Jahre alt werden, aber nur aus den besten vier- bis sechsjährigen Hering wird Matjes hergestellt. Das Wort „Matjes“ stammt vom holländischen Begriff „Maagdenharing“ oder „Meisjes“, was frei übersetzt „Mädchenhering“ bedeutet. Dies soll auf die geschlechtliche Unreife der Heringe hinweisen. In vielen Quellen wird der Hering heute noch 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 nicht die Jungfräulichkeit, sondern der Ernährungszustand der Fische zur Fangzeit.

Ein Matjes ist ein junger Hering, der bestimmte Voraussetzungen erfüllt und zur Delikatesse veredelt wird: Er muss sich in seinem Leben mindestens einmal fortgepflanzt haben. In dem Jahr, in dem er gefangen wird, darf er jedoch keinen Ansatz von Milch und Roggen haben. Vor dem Fang Mitte Mai bis Mitte / Ende Juni muss er sich außerdem genügend Fett durch eiweißreiches Plankton angeeignet haben. Sind all diese Kriterien erfüllt, ist er ein Matjeshering. Weißt der Hering den Ansatz von Milch und Roggen auf, ist er kein Matjes mehr, man nennt ihn nun Vollfetthering und nach dem Ablachen im Spätsommer dann Fetthering.

Der Start der Matjessaison hat kein festgelegtes Datum, sondern hängt vom Nahrungsangebot des Meeres im jeweiligen Jahr ab. Wenn sich das Meer im Frühjahr erwärmt, vermehrt sich das Plankton (die Nahrungsquelle des Herings) rasch. Die im Winter abgemagerten Heringe finden dann ein überreiches Nahrungsangebot. Die guten Nahrungsbedingungen lassen den Hering fetter werden – sein Fettgehalt steigt und mit ihm der Geschmack und die Zartheit des Fleisches. Erst ab dem perfekten Fettanteil von mindesten

16 Prozent im Filet werden die Netze ausgelegt.

Dieser Fettgehalt galt in Holland lange als Untergrenze. In Deutschland muss der Fettgehalt im essbaren Anteil mindesten 12 Prozent betragen.

Die Fangsaison für den Matjeshering beginnt etwa ab der dritten Maiwoche und dauert bis in den Juli hinein, die Matjessaison startet traditionell Anfang bis Mitte Juni.

OPTIK & GESCHMACK

Matjes hat einen sehr geringen Salzgehalt von 3 Prozent. Hierdurch kommt zum einen das sehr milde Aroma zustande, zum anderen muss man ihn nicht mehr wässern. Frischer Matjes ist von außen leicht silbrig, man spricht hier vom „Silberspiegel“, der beim Filetieren von Hand entsteht. Je besser dieser Spiegel ausgebildet ist, desto höher wird seine Qualität geschätzt. Frischer Matjes hat marzipan-farbenes Fleisch. Die Innenseite kann leicht rötlich sein, je röter das Fleisch ist, desto mehr Plankton hat er gefressen. Ein Matjesfilet riecht nicht fischig, sondern buttrig nach Salz und Algen.