

Saison für den veredelten Hering

Matjes gehört im kulinarischen Bereich zu den beliebtesten norddeutschen Spezialitäten. Heutzutage kommt er jedoch zum überwiegenden Teil aus holländischer Herstellung. Vor zweieinhalb Wochen wurde die neue Saison für den veredelten Hering eröffnet.

VON VOLKER KÖLLING

Von außen muss er silbern glänzen, das Filet zeigt sich rosa, und mindestens 15 Prozent Fett braucht der Fisch, der sich Matjes nennen will. 1000 Premium-Filets gehen momentan pro Woche bei Jürgen Scharringhausen in Vegesacks Alter Hafestraße über den Fischtresen. Dieser Ort hat Heringstradition: Schon im Jahr 1890 gründeten Scharringhausens Urgroßeltern hier die „1. Vegesacker Herings Räucher- und Marinieranstalt“ – jeden Frühlommer damals natürlich mit Matjes im Angebot.

„Der Heringszyklus führt den Fisch praktisch einmal um die britischen Inseln. Gefangen werden muss er Ende Mai bis Anfang/Mitte Juni, solange er noch nicht geschlechtsreif ist – man sagt frei von Milch und Roggen“, erläutert Scharringhausen, der für sein Fischangebot von renommierten Feinschmeckermagazinen ausgezeichnet worden ist. In diesem Jahr wurde der

„Es ist gut, wenn der Matjes nicht mehr zu allen Zeiten dezimiert wird.“

Fisch-Experte Jürgen Scharringhausen

Hering durch den langen Winter und im kalten Wasser mit wenig Nährstoffen erst spät fett. Scharringhausen: „Das ist ganz normal: Vor ein paar Jahren wollten wir die Matjessaison schon im Mai eröffnen, aber auch damals musste der Termin verschoben werden.“

Dazu muss man wissen, dass Matjes in jedem Fall nach dem Fang noch tagelang reifen muss. Bei Henning Plotz in Glücksstadt an der Elbe kann man der Matjesproduktion in diesen Tagen zuschauen: Mit der Schere wird der Kopf hinter den Kiemen

eingeschnitten und mit einem Teil der Innereien entfernt. Die enzymhaltige Bauchspeicheldrüse und Teile des Darms bleiben im Hering, damit er in der Salzlake reifen kann. Das macht die Filets zart und bekömmlich. Henning Plotz zeigt in der Produktion, wie seine Mitarbeiterinnen die Fische nach der Reifung mit blitzschnellen Handbewegungen filetieren und säubern: „Das ist bei uns Handarbeit. Und anders als beim holländischen Matjes schneiden wir die Gräte nicht heraus, sondern ziehen sie raus, was nach dem Säubern wirklich ein grätenfreies Filet garantiert.“

In Glücksstadt gibt es seit vielen Jahren die Tradition der Matjeswochen, auch Emden feiert den Saisonstart der Frühlommer-Delikatesse ausgiebig, außerdem finden sich viele kleinere Feste an Orten entlang der Küste, die einst mit dem Hering verbunden waren. All das geht auf ein Problem zurück, dessen man sich im Jahr 1895 auch in Bremen gewahr wurde. Das Kaiserreich importierte damals für viel Geld fast 1,2 Millionen Fässer Salzhering. Dabei schwamm das Grundnahrungsmittel auch vor der eigenen Küste herum. Allerorten gründete man Fischereibetriebe, in Vegesack lag zwischenzeitlich die größte Heringsfangschifflotte Europas. In den 1960er Jahren ging die Vegesacker Fischerei zu Ende. Etwas länger – bis 1976 – hatte Glücksstadt noch Fangschiffe.

Seit einigen Jahren kämpft der Glückstädter Henning Plotz für den deutschen Matjes und den Erhalt und die Weiterentwicklung der Heringstradition: „Matjes-Rebellion“ heißt sein jüngstes Buch. In seiner Gaststätte in Glücksstadt können Besucher als Nach-

tisch Matjes mit Früchten in Marzipan mit Schokosauce probieren. Dagegen ist der Bremen-Norder Jürgen Scharringhausen Traditionalist: „Ich empfehle, den Matjes ganz einfach auf gebratenem grobem Schwarzbrot mit einer feinen Senfcreme zu essen.“ Dazu gibt es wie bei so vielen Matjesgerichten Zwiebeln, aber in Essigwasser marinierte: „Die haben dann weniger Schärfe und unterstreichen das Eigenaroma des Fisches. Ein säurearmer Wein oder ein Bier dazu und einen klaren Vegesacker Hafenmeister hinterher – einfach herrlich.“

Die Senfcreme ist im Haus Scharringhausen eine besondere Spezialität. Jürgen



Scharringhausen ist Matjes-Fachmann.

FOTOS: VOLKER KÖLLING

Scharringhausen serviert sie in einer Honig-Dill-Variation, aber sein Urgroßvater gilt als Erfinder des Senfherings zu Zeiten, als in dem damals winzigen Laden in zwei holzgefeuerten großen Bratpfannen jeweils 300 Heringe gleichzeitig im Öl brutzelten: „Da haben wir uns als Kinder ran geschlichen und den frischen Hering direkt aus der Pfanne stibitzt – es gab nichts Leckereres“, erinnert sich der Feinschmecker.

Zum Thema Matjes gab es damals schon eine Art Glaubenskrieg. Scharringhausen erinnert sich, dass auch seine Eltern nur Matjes über die Firma Oltmann bezogen und nicht den der heimischen Heringslogger der 1895 gegründeten Bremen-Vegesacker Fischerei-Gesellschaft: „Ich erinnere mich noch an die Fassberge im Vegesacker Hafen. Damals fuhren die Schiffe los, und der Fisch ging schon auf See mit viel Salz in die Fässer.“

Manchmal seien die Logger erst 14 Tage nach dem Fang wieder in Vegesack gewesen. „Der Loggermatjes damals wurde komplett ausgenommen, lag aber länger im Salz, was man nachher auch schmeckte“, erinnert sich Scharringhausen. Seine Großmutter legte die Loggermatjes damals immer noch einmal in Milch ein, um sie zu entsalzen und milder zu machen. „Das Salz verwendete man zum Haltbarmachen. Es

tötete aber auch die Nematoden ab“, erläutert der Fischexperte.

Die Niederländer töteten alles, was nicht zum Fisch gehört, durch das Schockfrost des Matjes direkt nach dem Fang auf minus 45 Grad Celsius ab. Das ist dort Vorschrift und sorgt dafür, dass Matjes praktisch das ganze Jahr lang verfügbar ist. Doch Vorsicht: Immer wieder findet sich Ware in Supermärkten, deren Verpackung Hering nach Matjes-Art verspricht. Tatsächlich wird hier oft minderwertiger, erwachsener und fettärmerer Hering verwendet. Auch mit Konservierungs- und Farbstoffen soll getrickelt werden.

Besser, man arrangiert sich mit dem Matjes als echter Saisonware, den es vom Ende der Fangzeit Mitte Juni nur ein paar Wochen lang als frischen neuen Matjesjahrgang gibt, meint Jürgen Scharringhausen: „Heute sagt man, dass es nichts mehr unbegrenzt gibt. Es ist gut, wenn Dinge eine Saison haben und Schiffe nicht mehr zu allen Zeiten die Bestände dezimieren.“ Auf seiner Ware findet sich das MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei. Hätte es diese Form von Fischwirtschaft schon 1960 gegeben, hätte Vegesack vielleicht noch heute eine Heringsloggerflotte. Damals lohnte sich die Fischerei nicht mehr, weil die Fangflotten die Bestände zerstört hatten.



Jürgen Scharringhausens Empfehlung: Matjes auf gebratenem grobem Schwarzbrot mit einer feinen Senfcreme sowie in Essigwasser marinierten Zwiebeln und Tomaten – dazu ein klarer Vegesacker Hafenmeister.