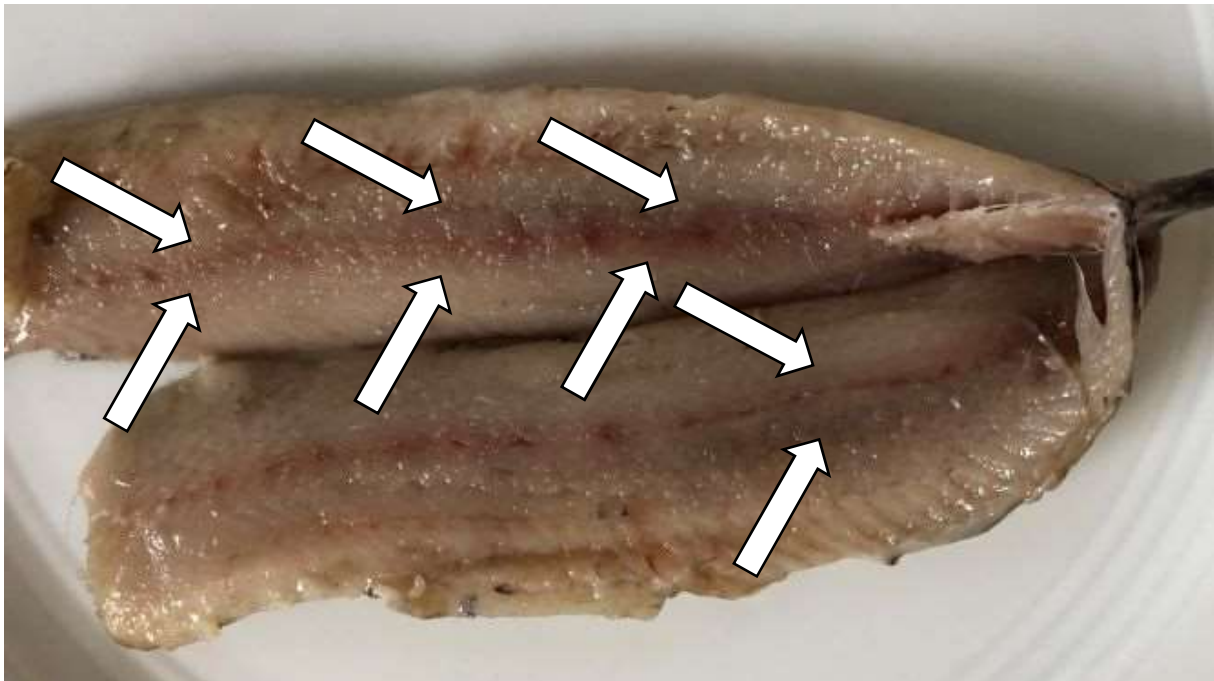


Echter Matjes oder Schwindel mit Fisch

Der Begriff „Matjes“ leitet sich von holländischen Bezeichnung für Mädchen ab und beschreibt die geschlechtliche Unreife jungfräulicher Fische, die zur Herstellung von Matjes dienen. Der traditionelle Herstellungsprozess leitet sich vom Haltbarmachungsverfahren des Salzens ab und entstand bereits im Mittelalter in den Niederlanden, verbreitete sich später territorial über ganz Nordeuropa. Der Salzgehalt von niederländischen Matjes ist niedriger und unterscheidet sich zu deutschen Matjesprodukten deutlich. Es werden frische oder tiefgefrorene Heringe (*Clupea harengus*) mit noch nicht ausgebildeten Laichprodukten wie Milch und Rogen verwendet. Aufgrund der bevorstehenden auszehrenden Fortpflanzung verfügen die von Mai bis Juli gefangenen Fische über einen besonders hohen Fettanteil von 12-30 Prozent. Ernährungsphysiologisch bedeutsam ist der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren.



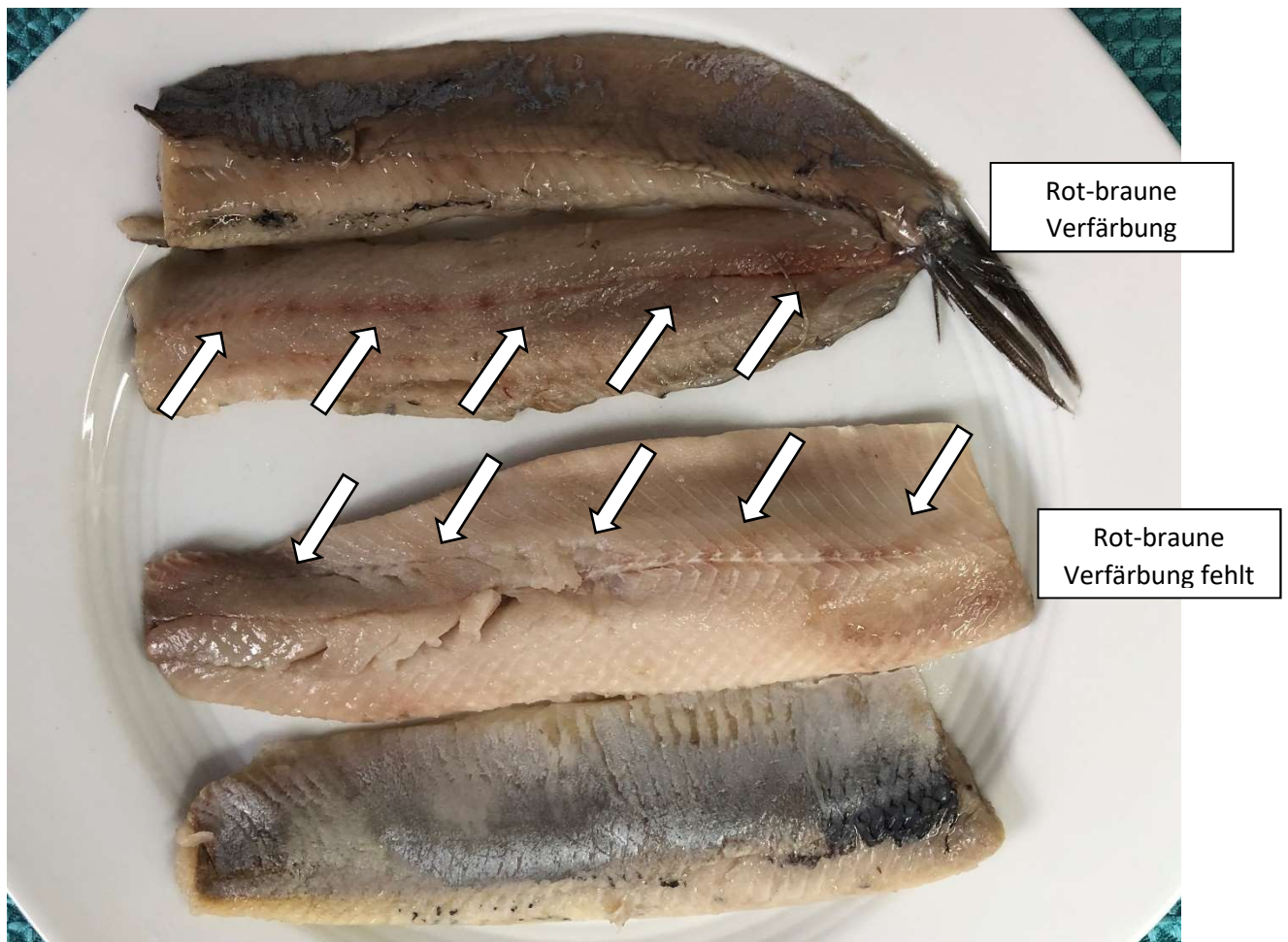
Die traditionelle Herstellungsmethode ist **kostenintensiv** und erfolgt ggf. in **aufwendiger Handarbeit**. Sie umfasst die Entfernung der Eingeweide durch Kehlschnitt, während Anteile von Darm, Niere und der Bauchspeicheldrüse im Fisch verbleiben. Die verbleibenden Gewebsanteile sind zwingend erforderlich für die Herstellung von echtem Matjes. Im Fisch bewirken sie eine Aufspaltung des Fischeiweißes durch die Enzyme, die sogenannte Reifung tritt ein. Die Textur des Fischfleisches wird zart, es bildet sich der typisch milde Geschmack. Im Anschluss werden die Fische mit Lake gesalzen und für ungefähr fünf Tage, z.T. auch in Eichenfässern, eingelagert. Die beginnende Fermentation und die verbliebenen Organteile bilden eine rot-bräunliche Verfärbungslinie entlang der Mittelgräte. Dies sind eindeutige Identitäts- und Qualitätsmerkmale für „echten“ Matjes.



Bei Produkten wie Matjes „nordischer Art“ und Matjes „schwedischer“ oder „friesischer Art“ und ähnlichen Erzeugnissen fehlt die rot-braune Verfärbung gänzlich. Anders als bei der Herstellung des „traditionellen“ Matjes werden für die Herstellung matjesähnlicher Produkte Reifemittel verwendet und teilweise Enzyme zugesetzt. Abhängig vom Hersteller werden bei matjesähnlichen Produkten zusätzlich Geschmacksverstärker und Säuerungsmittel verwendet. Gegebenenfalls erfolgt zusätzlich eine Färbung mit natürlichen Farbstoffen, was zu einer rosa bis weißlich-braunen Durchfärbung des

gesamten Filets führt. Konservierungsmittel dienen zudem der Verlängerung der Haltbarkeit. Matjesähnliche Produkte sind oft mehrere Wochen gekühlt haltbar, während an der Gräte gereifter Matjes nur wenige Tage haltbar ist.

Diese kostengünstigere Produktionsmethode hat mit der traditionellen Herstellung von „echtem“ Matjes nichts zu tun und erzeugt matjesähnliche Erzeugnisse (Anchosen). Für die Herstellung matjesähnlicher Produkte können neben den „jungfräulichen“ Heringen, auch solche verarbeitet werden, die bereits Rogen und Milch gebildet haben und die eher säuerlich-ölige Produkte hervorbringen. Im unteren Bild werden die augenscheinlichen Unterschiede zwischen echtem Matjes (oben) und Ersatzprodukt (unten) verdeutlicht. Echter Matjes wird häufig als Doppelfilet mit Schwanz vermarktet. Beim unteren Filet fehlt die Verfärbung entlang der Mittelgräte vollständig.



Statt echtem Matjes servieren Restaurants und Imbissbetriebe manchmal matjesähnliche Erzeugnisse. Stichproben unserer Mitarbeiter im Rahmen einer Fachtagung ergaben im vergangenen Jahr, dass nur einer der zahlreich am Ort vertretenen Gastronomie und Imbissanbieter auch echten Matjes anbot und richtig deklarierte. Häufig erfüllten die Angebote den Tatbestand der Irreführung oder Verbrauchertäuschung.

Unsere Empfehlung: **Augen auf beim Matjes-Kauf!**