

MATUES NEU ERLEBEN

DIE GANZE VIELFALT VON DEUTSCHE SEE



ENDLICH WIEDER MATJESZEIT!

Jedes Jahr aufs Neue fiebern Matjesfans dem Frühsommer entgegen. Denn erst wenn das Wetter schöner und damit das Meerwasser wärmer wird, finden die Heringe genügend Nahrung, um sich ihren charakteristisch hohen Fettanteil zuzulegen. Der ist besonders wichtig, weil nur die Heringe überhaupt die Chance haben ein Matjes zu werden, die einen Fettgehalt von mindestens 12 Prozent aufweisen und gleichzeitig die Geschlechtsreife noch nicht erreicht haben.

Klassischerweise werden Heringe nach dem Fang in den Monaten Mai, Juni und Juli zum Matjes veredelt. Der Matjes hat in den letzten Jahrzehnten eine eindrucksvolle Karriere gemacht: vom Arme-Leute-Essen zur Delikatesse. Zu Recht, denn Matjes ist ein absolutes Multitalent und kommt heutzutage nicht mehr nur klassisch als Doppelfilet, sondern auch in leckeren Variationen daher. Vom zarten Rauchmatjesfilet bis hin zu gebeizten Matjesfilets, denen würziger Bärlauch oder eine leckere Sherry-Note eine ganz besondere Nuance verleihen. Egal ob pur, fein veredelt, mit Zwiebeln oder im Duo mit Sylter Sauce – der Vielfalt und Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

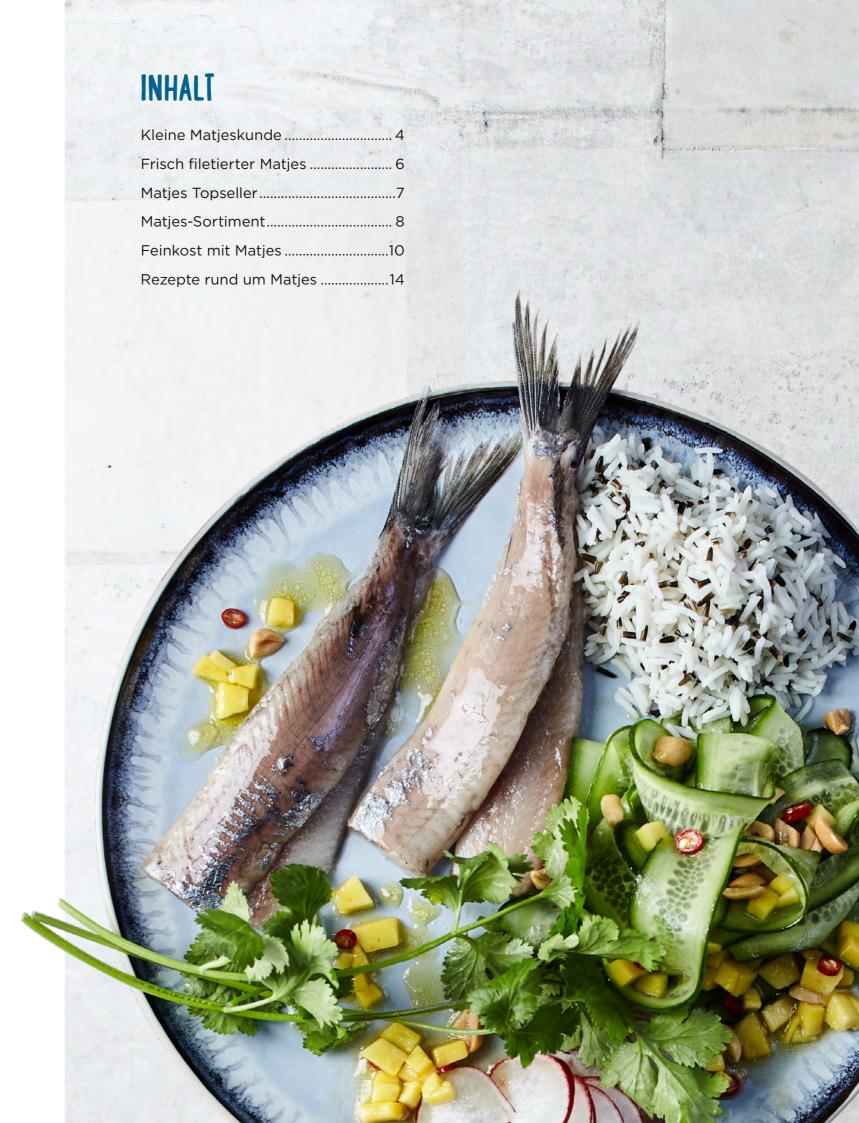
ECHTER HOLLÄNDISCHER MATJES

Übrigens: Wir beziehen einen Großteil unserer Produkte direkt aus den Niederlanden, dem Mutterland des Matjes. Unsere Schwesterfirma Ouwehand verarbeitet an der niederländischen Küste, in Katwijk, schon seit über 100 Jahren Hering zu Matjes – damals wie heute mit höchstem Qualitätsanspruch und nach traditioneller Art. Das Thema Nachhaltigkeit ist auch bei Ouwehand gelebte Praxis: Alle Matjes-Produkte tragen das MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei.

NACHHALTIGKEIT



Deutsche See bekennt sich konsequent zur bestandserhaltenden Fischerei. Deshalb ist der größte Teil unserer Matjesprodukte aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.



KLEINE MATJESKUNDE

Woher kommt der Name Matjes?

Der Name "Matjes" hat der Legende nach seine Wurzeln im niederländischen Wort für "Mädchen" – "Meisjes". Matjes wird nämlich auch als "jungfräulicher Hering" bezeichnet, das heißt: Heringe, die zu Matjes verarbeitet werden, haben noch keine Milch oder Rogen gebildet, sich gleichzeitig aber schon durch die Vorbereitung auf die Fortpflanzung einen hohen Fettgehalt zugelegt. Idealerweise ist Hering, der zu Matjes verarbeitet wird, drei bis fünf Jahre alt.

Galt Matjes schon immer als Delikatesse?

Früher wurden Heringe nur deshalb in Salz eingelegt, weil sie so länger haltbar gemacht werden konnten. Es wurde dabei wesentlich mehr Salz verwendet als bei der modernen Matjes-Herstellung.

Deshalb musste er vor dem Verzehr auch erst gewässert werden, um ihn genießbar zu machen. Heute wird gerade so viel Salz verwendet, dass der Matjes seinen charakteristischen und aromatischen Geschmack erhält.



Ist jeder Matjes ein Hering?

Ja! Allerdings wird nicht jeder Hering automatisch zum Matjes, aber grundsätzlich und unumgänglich ist jeder Matjes ein Hering.

Wie wird ein Hering zum Matjes?

Klassischerweise werden die Heringe nach dem Fang in den Monaten Mai, Juni und Juli zum Matjes veredelt, indem sie gekehlt, ausgenommen und gesalzen werden: Das Einlegen in Salzlake lässt den Geschmack optimal reifen. Beim Kehlen werden die Kiemen und beim Ausnehmen die Innereien entfernt, lediglich die Bauchspeicheldrüse verbleibt im Fisch. Die in der Bauchspeicheldrüse enthaltenen natürlichen Enzyme lassen das frische Fischfleisch der Heringe zum unvergleichlich zarten Matjes reifen.

Wo wird Matjes gefangen?

Das Hauptfanggebiet für Matjes-Heringe ist die zentrale Nordsee, aber auch andere Gebiete werden befischt, wie zum Beispiel die Nordküste vor Schottland oder die südlichen Gewässer Norwegens.

Vertragen sich Matjes und Zwiebeln?

Grundsätzlich ist die Kombination von Matjes und Zwiebeln durchaus schmackhaft. Da das Aroma von Matjes jedoch sehr empfindlich ist, sollte er nicht mit Zwiebeln bedeckt gelagert oder serviert werden, dies würde den feinen Geschmack des Fisches stören. Deswegen gilt: Matjes und Zwiebeln separat reichen!

Ist Matjes gesund?

Bester Matjes hat einen Fettgehalt von mindestens 12 bis zu 28 Prozent und gehört damit zu den fetthaltigsten Fischen. Dabei handelt es sich jedoch um die wertvollen, langkettigen, ungesättigten Omega-3-Fettsäuren sowie um einfach ungesättigte Fettsäuren.

Matjes mag es kühl

Matjes wird ohne Zweifel heiß geliebt – aber kühl gelagert und verzehrt, denn Matjes und Wärme oder gar Hitze vertragen sich nicht gut. Auch bei der Zubereitung gilt: Die sensible Köstlichkeit nicht erwärmen oder gar mitgaren, sondern dem Gericht erst ganz am Schluss zufügen oder als Beilage reichen.

Was unterscheidet Matjes "holländische Art" von Matjes "nordische Art"?

Bei Matjes, auch genannt "echter Matjes" oder "holländische Art", handelt es sich um ganze, gekehlte Heringe. Das heißt, dass die Kiemen und Eingeweide mit Ausnahme der Bauchspeicheldrüse entfernt wurden. Die in der Bauchspeicheldrüse enthaltenen Enzyme bewirken die natürliche Reifung, die das rohe Herings-Fischfleisch in die unvergleichlich zarten, nahezu cremigen Matjesheringe verwandelt.

Die Fische werden in milde Salzlake eingelegt und reifen ein bis zwei Tage, wodurch sie ihren charakteristischen Geschmack von Meersalz und Heringsaroma erhalten. Nach der Filetierung wird Matjes tiefgefroren, weil der Salzgehalt so niedrig ist, dass er zur Konservierung des Fischfleisches nicht ausreichen würde. Durch den "Kälteschlaf", in den Matjes auf diese Weise versetzt wird, bleibt der optimale Genusszustand über lange Zeit erhalten. Dadurch ist Matjes "holländische Art" das ganze Jahr über in gleichbleibender Spitzenqualität erhältlich.

Auch die für Matjes "nordische Art" verwendeten Heringe müssen einen Fettgehalt von mindestens 12% haben. Im Unterschied zum "echten Matjes" reifen sie jedoch nicht durch eigene Enzyme an der Gräte (da die Bauchspeicheldrüse entfernt wird), sondern als Filet, unter Zugabe von Salz, Zucker, Säuerungsmitteln und zum Teil – meist pflanzlichen – Enzymen, den sogenannten Reifemitteln. Das verleiht dem Matjes "nordische Art" eine tendenziell festere Konsistenz.





4

FRISCHER WIND AUS DEN NIEDERLANDEN

Von Mai bis September: Frisch filetierter Matjes

Für diese Matjesspezialität werden die Heringe zunächst ganz traditionell zum Matjes veredelt, indem sie direkt nach der Ernte gekehlt werden und in einer milden Salzlake reifen. Anschließend werden die Matjes in ihren typischen "Kälteschlaf" versetzt und tiefgefroren. Nach dem schonenden Auftauen und Filetieren wird der "Frisch filetierte Matjes" dann direkt verpackt. Er ist somit sofort verkaufs- und servierfertig und muss nicht mehr aufgetaut werden.

Die Vorteile

- "Frisch filetierter Matjes" im Vergleich zu den TK-Matjes
- √ Einfaches Handling ohne Auftauen
- √ Sofort verkaufs-, servier- und verzehrfertig



UNSERE MATJES-TOPSELLER

Die wichtigsten Unterschiede im Überblick

Fettgehalt: mind. 12 %
Mit Omega-3-Fettsäuren

	Frisch filetierter Matjes	Primtjes	Gourmet	Hanse	Smoky
ArtNr.	29958, 29772	5777	5800	5813	29289, 29287
Verarbeitung	Nach dem schonenden Auftauen filetiert und direkt verpackt	Nach dem schonenden Auftauen filetiert, tiefgefroren	Nach dem schonenden Auftauen filetiert, tiefgefroren	Nach dem schonenden Auftauen filetiert, tiefgefroren	Aufgetauter Matjes reift in feiner Rauchlake zum Rauchmatjes
Salzgehalt	1,5-2,5 %	1,5-3,5 %	1,5-2,5 %	1,5-3 %	4,2-5,2 %
Gewicht je Stück	ca. 65 g je Doppelfilet	ca. 55 g je Doppelfilet	ca. 75 g je Doppelfilet	ca. 90 g je Doppelfilet	ca. 70 g je Filet
Geschmack/ Konsistenz	Zart, samtig, mild gesalzen	Kleines Doppelfilet mit besonders zartem Biss, cremig und mild	Fein, mild gesalzen	Großes Doppelfilet mit festem Biss, leicht gesalzen	Deftig-würziger Geschmack mit leichtem Raucharoma
Vorbereitung zum Verkauf/ Servieren	Sofort verkaufs-, servier- und verzehrfertig	Anlieferung tiefgefroren, schonend über Nacht im Kühlschrank/Kühlhaus auftauen	Anlieferung tiefgefroren, schonend über Nacht im Kühlschrank/Kühlhaus auftauen	Anlieferung tiefgefroren, schonend über Nacht im Kühlschrank/Kühlhaus auftauen	Sofort verkaufs-, servier- und verzehrfertig

Alle Produkte mit Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO 27, Nordsee; Fangmethode: Ringwade/Schleppnetz

Übrigens

Rauchmatjes, wie z.B. der Smoky, erhält sein typisches, intensives Aroma durch das Einlegen in einer Rauchsalzlake. Er wird nicht in einem Räucherofen geräuchert.



DAS DEUTSCHE SEE MATJES-SORTIMENT

ArtNr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Fris	ch filetierter Matjes			
29958 MSC 29772 MSC	Frisch filetierter Matjes Saison: Mai bis September Hering gefangen im Nordostatlantik, zartes, unmittelbar vor dem Verpacken filetiertes Matjesdoppelfilet, extrafrisch im Geschmack und glänzende Optik. Unter Schutzatmosphäre verpackt	ca. 65 g je Doppelfilet	0,39 kg Schale, 6 Doppelfilets 4 Schalen/Karton 0,78 kg Schale, 12 Doppelfilets 3 Schalen/Karton	Schale
Tief	gekühlter Matjes			
5816 MSC	Matjes-Doppelfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, mit angenehm festem Biss, tiefgefroren	ca. 95 g je Doppefilet	0,95 kg Schale, 10 Doppelfilets 8 Schalen/Karton	Schale
5800 MSC	Matjes-Doppelfilets "Gourmet" Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, tiefgefroren	ca. 75 g je Doppelfilet	0,75 kg Schale, 10 Doppelfilets 8 Schalen/Karton	Schale
5813 MSC	Matjes-Doppelfilets "Hanse" Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, mit angenehm festem Biss, tiefgefroren	ca 90 g je Doppelfilet	0,9 kg Schale, 10 Doppelfilets 8 Schalen/Karton	Schale
5777 MSC	Matjes-Doppelfilets "Primtjes" Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, besonders zart, tiefgefroren	ca. 55 g je Doppelfilet	0,55 kg Schale , 10 Doppelfilets 8 Schalen/Karton	Schale
5837 MSC	Matjesfilets in Öl Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, ideal zum Belegen feiner Brötchensnacks, tiefgefroren	ca. 48 g je Filet	5,1 kg Eimer 4,1 kg FE (80-90 Filets)	Eimer
4228 MSC	Matjesfilets "Rote Bete" Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mit Rote Bete-Saft verfeinert, in Öl, tiefgefroren	ca. 55 g je Filet	3 kg Eimer 2,25 kg FE (40-42 Filets)	Eimer
Mat	jes in Öl			
29686	Emder Matjesfilets in Öl Matjesfilets, mild gesalzen, in Öl	ca. 55 g je Filet	6 x 0,5 kg Schale 6 x 0,25 kg FE (4-6 Filets)	Karton
5898 MSC	Matjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art,	ca. 48 g je Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (45-50 Filets)	Eimer
5810	mild gesalzen, besonders zart, in Öl	ca. 60 g je Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (35-40 Filets)	
27471 MSC	Matjesfilets in Öl Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mild gesalzen, mit angenehm festem Biss, in Öl	ca. 50 g je Filet	2,5 kg Schale 2 kg FE (40-44 Filets)	Schale
Rau	chmatjesfilets			
29683	Emder Räuchermatjesfilets Rauchmatjesfilets, mild gesalzen, in Öl	ca. 50 g je Filet	6 x 0,5 kg Schale 6 x 0,25 kg FE (4-6 Filets)	Karton
27473 MSC	Rauchmatjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art,	ca. 48 g je Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (45-50 Filets)	Eimer
22983 MSC	mit feiner Rauchnote, in Öl	ca. 60 g je Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (35-40 Filets)	
29289 MSC 29287 MSC	Smoky Rauchmatjesfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mild gereift, mit feiner Rauchnote, in Öl	ca. 70 g je Filet	2,5 kg Schale 2 kg FE (25-30 Filets) 2,5 kg Schale 2 kg FE	kg

Polikater Sherrymatjes Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mariniert mit einer würzigen Sherrybeize Emder Kräutermatjesfilets Matjesfilets, in aromatischem Aufguss, mit Kräutern verfeinert Emder Matjesstipp Als Filet gereifte Matjesfilethappen in Sahnedressing mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln eingelegt Emder Sahnematjesfilets 6 x 0,5 kg Sc	5 Filets) Eimer
Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mariniert mit einer würzigen Sherrybeize Emder Kräutermatjesfilets Matjesfilets, in aromatischem Aufguss, mit Kräutern verfeinert Emder Matjesstipp Als Filet gereifte Matjesfilethappen in Sahnedressing mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln eingelegt Emder Sahnematjesfilets ca. 50 g 6 x 0,5 kg Sc 6 x 0,25 kg Sc 6 x 0,225 g Emder Sahnematjesfilets ca. 50 g 6 x 0,5 kg Sc 6 x 0,225 g	5 Filets) Eimer
Matjesfilets, in aromatischem Aufguss, mit Kräutern verfeinert je Filet 6 x 0,25 kg FE (4 Emder Matjesstipp Als Filet gereifte Matjesfilethappen in Sahnedressing mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln eingelegt Emder Sahnematjesfilets ca. 50 g 6 x 0,25 kg FE (4	Karton
Als Filet gereifte Matjesfilethappen in Sahnedressing mit Gurken, Zwiebeln und Äpfeln eingelegt Emder Sahnematjesfilets Ca. 50 g 6 x 0,5 kg Sc 6 x 0,225 g	
79678	Karton
	Karton
28431 Emder Sherrymatjesfilets Als Filet gereift, in würzigem Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel ca. 50 g 6 x 0,5 kg Sc 7 ye Filet 6 x 0,25 kg FE (4	Karton
29685 Emder Zwiebelmatjesfilets ca. 50 g 6 x 0,5 kg Sc Matjesfilets, in würzigem Aufguss, mit Zwiebeln verfeinert je Filet 6 x 0,25 kg FE (4 sc Matjesfilets)	Karton
27488 MSC Feiner Bärlauchmatjes Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilets, nach nordischer Art, ge Filet 2,25 kg FE (45-5) mit Bärlauch verfeinert, in Öl	Fimer
29279 MSC Matjesauswahl "Feine Friesen" Würziger Rauchmatjes, feiner Bärlauchmatjes, delikater Sherrymatjes und deftiger Zwiebelmatjes Ca. 50 g 4 x 1 kg Sch 4 x 0,5 kg FE (9-2)	Karton
Matjesfilets in Speiseöl Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, besonders zart, mit Kapern und Zwiebeln, in Öl ca. 55 g 3,3 kg Eim-	Fimer
22575 MSC Matjesfilets mit frischen Gartenkräutern Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mit Gartenkräutern verfeinert, in Öl Ca. 60 g 2 x 2,5 kg/Sc ip Filet 2 x 1,6 kg ATG (23-	

FE: Fischeinwaage / ATG: Abtropfgewicht

Alle Produkte mit Hering aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Fanggebiet: Nordostatlantik, FAO 27, Nordsee; Fangmethode: Ringwade/Schleppnetz



Perfekter Snack

28484 | Matjes Doppelfilets mit Zwiebeln Matjes-to-go für den SB-Bereich, ganzjährig im Sortiment, komplett mit Zwiebeln: Einfach öffnen und genießen.

ArtNr. Artikelbezeichnung		Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
SB	-Matjes - Lagertemperatur 0 - 2° C			
28484 MSC	Matjes-Doppelfilets mit Zwiebeln Frisch filetierte Matjes-Doppelfilets mit Zwiebeln, natürlich gereift, unter Schutzatmosphäre verpackt	130 g je Schale	0,78 kg (6 Schalen/Karton)	Schale

FE: Fischeinwaage / ATG: Abtropfgewicht

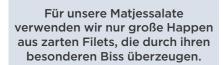
FEINKOST MIT MATJES

von feinen Salaten bis hin zu sahnigen Filets

Aus unserer Feinkostmanufaktur



































ArtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit
EXT	RA FRISCH Matjessalate			
25378	Matjeshappen "Birne-Bohne-Speck" Eine klassische Komposition aus zarten, nach BEECK-eigenem Rezept veredelten Matjesfilethappen nach nordischer Art (35%), frischen, gekochten Schnittbohnen, deftigen Speckwürfeln und fruchtigen Birnenstücken, verfeinert mit frischer Blattpetersilie, Lauchzwiebeln, Bohnenkraut und einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1kg	Schale	kg
25377	Matjeshappen in Kräutervinaigrette Zarte, nach BEECK-eigenem Rezept veredelte Matjesfilethappen nach nordischer Art (60%), in einem Dressing mit frischen Kräutern, wie Blattpetersilie, Schnittlauch und Lauchzwiebeln	1 kg	Schale	kg

BEE	ECK Matjesdelikatessen			
25383	Kräuter-Matjesfilets "Schwedische Art" Matjesfilets (80%) nach traditionellem Rezept, veredelt mit Kräutern und Gewürzen	2kg	Schale	kg
25384	Matjesfilets in frischem Dillrahm Matjesfilets nach nordischer Art (50%) mit Salatgurken und Zwiebeln, in Mayonnaise, verfeinert mit Sahne und Dill	2kg	Schale	kg

D	ie Sauce zum Matjes			
603	3 Sylter Sauce	1 kg	Schale	
602	Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln	5 kg	Eimer	kg

rtNr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE- Einheit
Fein	kostsalate mit Matjes			
5003 MSC	Bunter Matjessalat Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Gewürzgurken und Paprika, in einem pikant gewürzten, klaren Kräuterdressing	1kg	Schale	kg
1359 MSC	Dill-Matjes "Wol de Mar" Zarte Rauchmatjeshappen (23%) mit edlen Pilzen und Gemüse, in einem aromatisch-cremigen Dressing	1kg	Schale	kg
25381	Holsteiner Matjessalat Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Zwiebeln und Staudensellerie, in pikant gewürztem Kräuterdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Matjesfilet anderer Herkunft	1kg	Schale	kg
16106 MSC	Kräutermatjes in Zitronen-Kräuter-Creme Erfrischender Salat mit Matjesfilethappen nach nordischer Art (39%) und roten Zwiebelstreifen, in einer charaktervollen Zitronen-Kräuter-Creme mit Joghurt	1kg	Schale	kg
748 MSC	Matjes in Honig-Senf-Sauce Feine Matjesfilethappen nach nordischer Art (50%) in einer Salatmayonnaise, pikant abgerundet mit Senf und Honig	1kg	Schale	kg
227 MSC	Matjescocktail "Lucullus" Matjeshappen nach nordischer Art (45%) mit Äpfeln und Zwiebeln, in einer Sauce aus Salatmayonnaise, Joghurt und Dill	1,5 kg	Schale	kg
5380	Matjeshappen in Kräuterdressing Matjesfilethappen nach nordischer Art (60%) mit Frühlingszwiebeln, in fein gewürztem, klarem Kräuterdressing	1kg	Schale	kg
231 MSC	Matjes-Sahnetopf mit Apfel Matjeshappen nach nordischer Art (40%) mit Äpfeln und Salatgurken,	1kg	Schale	kg
357 MSC	in cremigem Sahne-Joghurt-Dressing, verfeinert mit Petersilie	5 kg	Eimer	iva
5379	Matjessalat mit Apfelvinaigrette Zarte Matjesfilethappen nach nordischer Art (50%) mit Apfelstücken, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln, in einer würzig-fruchtigen Apfelvinaigrette	1kg	Schale	kg
235 MSC	Speck-Matjes Matjeshappen nach nordischer Art (40%), Zwiebeln und Speck, in cremiger Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt	1kg	Schale	kg

FE: Fischeinwaage / ATG: Abtropfgewicht

NOCH MEHR REZEPTE RUND UM MATJES



Hier gibt's die raffinierten Matjes-Rezepte:







