



**STADTWERKE
GLÜCKSTADT**

Gas · Wasser · Strom · Wärme
Fortuna-Bad · Kommunal Service

Erdgasfahrzeuge . 24-Stunden-Staffel und Freibadesaison . Kühlschränke und Effizienz



**Matjeswochen
und -rezepte**

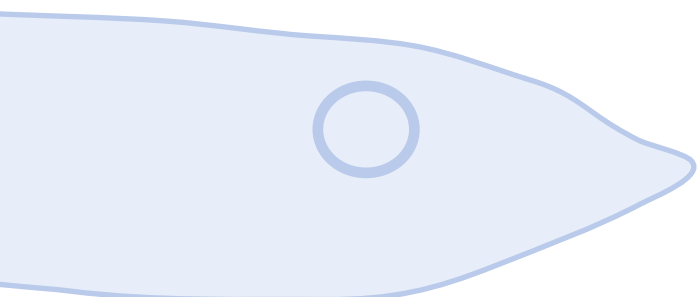
Vom 19. Juni ist es endlich wieder soweit – „Matjesanbiss“ auf den Glückstädter Rathausstiegen. Dann darf vier Tage lang ausgiebig gefeiert werden.

Matjes, we can!



Alles, was matjeslecker und -herzhaft ist, kann man mit der nötigen Zeit und Muße aus dem guten alten Hering herstellen

Wer Fisch in seinen vielen Variationen kennen lernen möchte, muss nicht zu den holländischen Nachbarn fahren. Unser schmuckes Hafentstädtchen ist in Sachen Fischessen top. Vor allem, wenn wieder die Glückstädter Matjeswochen, in diesem Jahr vom 18. bis 21. Juni, gefeiert werden. Nach der Eröffnung der neuen Saison mit dem traditionellen „Matjesanbiss“ gibt es wieder Live-Musik – von Rock und Oldies über Country bis hin zu Jazz und Shanties. Ein riesiger Flohmarkt lädt zum Stöbern und Kaufen ein. Außerdem wird vielfältiges Kunsthandwerk sowie maritime Kunst angeboten. Und auf der Kindermeile kommen auch die Kleinsten nicht zu kurz. Dafür sorgen Schminkstände, Ponyreiten, ein Kinderflohmarkt und vieles mehr an Abwechslung für die kleinen Besucher. Und natürlich gibt es Matjes in nur jeder denkbaren Variation. Die weit über die Stadtgrenzen hinaus beliebte Delikatesse und wird auch in diesem Jahr wieder viele Touristen anlocken.



Auf dem beliebten Flohmarkt kann jeder Sachensucher und Trödeliebhaber etwas Besonderes finden



Open-Ship im Glückstädter Hafen – gehen Sie ruhig mal an Bord



Shantiesinger dürfen zu den Feierlichkeiten natürlich nicht fehlen

▣ 42-jährige Tradition

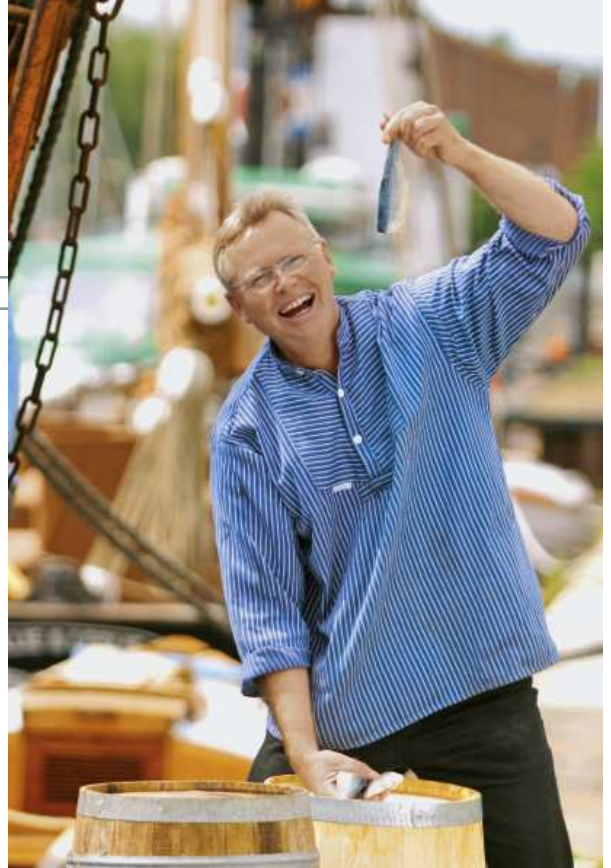
Doch wieso wird der Matjes gerade in Glückstadt so gefeiert? 1968 hatte der damalige Bürgermeister Manfred Bruhn gemeinsam mit dem Fischmeister Helmut Sievers die Idee. Sie wollten den Glückstädter Matjes vermarkten und dem Tourismus zu Aufschwung verhelfen. Damals liefen die Logger noch vom Glückstädter Binnenhafen zum Heringsfang aus. Auf einem solchen Logger fand auch der erste Matjesanbiss statt, vor den Augen der norddeutschen Presse, Rundfunk und Fernsehen. Auch mehrere hundert Glückstädter beobachteten das Spektekel vom Ufer aus. An Bord wurde ein Faß geöffnet, die Prominenz biss in den veredelten Hering und verkündete das Urteil über den Fisch der neuen Saison. Diese Tradition hat sich bis heute gehalten. Der Anbiss findet allerdings nicht mehr an Bord eines Loggers statt sondern auf den Rathausstufen von Glückstadt. Und die Zahl der Zuschauer hat

sich gesteigert. Heute kommen Tausende, um dem ersten Biss in den „original Glückstädter Matjes“ beizuwohnen. Und daran wird sich gottlob nichts ändern. Auch in diesem Jahr werden an den vier Matjes-Festtagen wieder mehr als 100 000 Besuchern in der Hafenstadt an der Elbe erwartet.

Unser Tipp:

Das Programm der Glückstädter Matjeswochen mit allen Veranstaltungen und Infos finden Sie im Internet:
www.glueckstadt-tourismus.de

Matjes mit Mango?



Na klar! Denn das ist das Rezept von Henning Plotz: traditionelle Herstellung und kreative Ideen, gewürzt mit einer Prise Humor. Der Mann steht für Glückstädter Matjes wie kein Zweiter.

„Mit Matjes lernt man enorm viele nette Menschen kennen“, behauptet Henning Plotz, Jahrgang '62, geboren in Glückstadt. Einerseits liegt das bestimmt an seinen ungewöhnlichen Ideen. Natürlich sorgt es für Mund-zu-Mund-Propaganda, Matjespralinen gemeinsam mit Fernsehkoch Rainer Sass zu erfinden, Matjesreisen nach Südafrika anzubieten, mit der längsten Matjestafel ins Guinnessbuch der Rekorde zu kommen oder das Biker-Treffen „Matjes meets Harley Davidson“ zu veranstalten. Zum anderen setzt der seines Zeichens größte deutsche Produzent von traditionell, in Handarbeit hergestelltem Matjes auf das Regionale: „Matjes ist ein für Glückstadt und Schleswig-Holstein unverzichtbares Produkt. Matjes ist ehrlich, urig und unverfälscht“, so Henning Plotz, „Matjes hat mit unserer Heimat zu tun und bringt unsere Kultur selbst nach Singapur.“ Auch dort

findet ein jährliches Matjesessen statt. Und hier vor Ort weiß der Kunde, wo der Matjes herkommt, wer ihn wo und wie herstellt. Ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und andere Hilfsmittel. Die Qualität unterscheidet die Glückstädter Delikatesse auch von der großen Konkurrenz aus Holland: Die Auswahl bestimmter Heringe, das auf die Minute genaue Reifen in Fässern und die mühselige Verarbeitung mit der Hand. Wenn das Königin Beatrix von den Niederlanden wüsste! Sie weiß es bereits. Ihr Chefkoch hat ihr nämlich nach einem Glückstadt-Besuch Matjes aus dem Hause Plotz mitgebracht. Apropos Mitbringsel: Wer keine Zeit hat, die Glückstädter Matjeswochen (18. bis 21. Juni) zu besuchen, die Vorräte schon verbraucht hat oder noch mehr Rezepte benötigt, dem sei folgende Homepage zu empfehlen: www.deutscher-matjes.de

Rote Bete Carpaccio mit Matjes Streifen



Zutaten für 3 Personen
3-4 Rote Beteknollen
5-6 Natur Matjes Apfel
oder frischer Meerrettich
Vinaigrette:
4 Limetten
3 Dillzweige
3 EL Olivenöl
2 EL Honig
Salz
grober bunter Pfeffer

Zubereitung
Die Rote Bete ca 50-60 Minuten kochen. Den Matjes in Streifen schneiden. Die Zitronen auspressen, den Saft mit dem Olivenöl und Honig vermengen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und fein geschnittenen Dill hinzugeben. Rote Bete pellen und in hauchdünne Scheiben schneiden, diese auf den Teller legen und mit der Vinaigrette marinieren, dazu die Matjesstreifen. Nach Geschmack noch Apfel- oder Meerrettichraspeln darüberstreuen.

Matjes-Torte

Zutaten für 3 Personen

1 Bauernbrot in der Größe eines 26-Tortenrings
 1 kg Hausfrauensoße
 1 kg Matjes
 400g geschlagene Sahne
 200g Preiselbeeren
 2 Hände voll altbackenes Schwarzbrot
 Zitronenmelisse
 Dill
 Johannisbeeren
 1 Teelöffel Meerrettich
 1 Prise Zucker
 Calvados
 4 Blatt Gelatine.

Zubereitung

Bis auf 4 Matjesfilets alle Matjes in feine Würfel schneiden. Das Bauernbrot von der harten Krume befreien und in 3 gleich dicke Böden schneiden. In die Hausfrauensoße 4 Blatt Gelatine einarbeiten. Nun den ersten Boden mit Preiselbeeren bestreichen. Darauf eine Schicht Matjeswürfel und eine Schicht Hausfrauensoße legen. Nun den zweiten Boden darauf legen und mit Calvados tränken. Das Ganze mit dem dritten Boden wiederholen und 2 Stunden kalt stellen. Die geschlagene Sahne mit dem Meerrettich vermengen, einen Teil in einen Spritzbeutel geben. Mit der übrigen Sahne die Torte auskleiden und den Rand mit den Schwarzbrotbröseln bespicken. Die Torte einteilen, mit dem Spritzbeutel ausgarnieren und mit den in Streifen geschnittenen 4 Matjes sternförmig auslegen. Zum Schluss mit Dill, Melisse und den Johannisbeeren belegen.



Matjes Mediterano an Mango-Chilisalats und gerösteten Ciabatta

Zutaten für 3 Personen

Salat

3 Stangen Stangensellerie
 3 Möhren
 1 Paprika
 1/2 Stange Lauch
 1 Bund Rucola
 1/2 Mango
 1 Chilischote

Dressing

6 EL Sweet Chilisauce
 5 EL Balsamico Essig
 1 EL Honig
 4 Mediternao Matjes
 1 Ciabattabrot
 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Das ganze Gemüse gründlich waschen. Die Möhren schälen, längst halbieren und mit den Stangensellerie in dünne Scheiben schneiden. Beim Lauch wird das obere abgeschnitten, das untere längst halbiert und ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten, die Paprika in Streifen.

Die Mango schälen und in feine streifen schneiden. Chilischote längst halbieren die Kerne heraus scharben und sehr fein schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, das Gemüse scharf anbraten, dann mit Balsamicoessig ablöschen die Sweet Chilisauce hinzugeben und alles gut durchschwenken. Alles in eine Schüssel geben, Honig und fein geschnittenen Rucola hinzugeben und abkühlen lassen.

Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne oder im Ofen goldgelb rösten. Den Mango-Chilissalat auf das Ciabatta geben, den Matjes dekorativ schön draufsetzen. Zum Schluss alles noch schön nach eigenen Vorstellung ausgarnieren.