

Matjes, yes, yes, yes!

ENLICH GIBT'S WIEDER DEN KULT-HERING



Bild
UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH
HAMBURG

Locker!
Britta Plotz (45) zeigt den berühmten Matjes aus Glückstadt

Von **MARCUS BENSEMANN** und **SYBILL SCHNEIDER (Fotos)**

Glückstadt – Henning Plotz (46) versucht sich nichts anmerken zu lassen, aber er hat gerade richtig Stress. Termin an Termin, Telefonat an Telefonat. Und immer geht es um Fisch. Plotz ist der „Mister Matjes“ aus Glückstadt. Und der kleine Fisch hat jetzt Hochsaison.

Vergangene Woche ist die erste Lieferung Heringe aus dem dänischen Skagen eingetroffen. In Plotz' kleiner Fabrik am Ortsrand arbeiten rund 30 Mitarbeiter mit Hochdruck daran, dass daraus schmackhafter, zarter Matjes wird.

Glückstadt ist bekannt für seinen Matjes. Aber seit 1976 werden die Heringe dafür

nicht mehr von der Elbe-Kleinstadt aus gefangen, sondern importiert. Hering, der sich zur Matjes-Produktion eignet, muss Ende Mai/Anfang Juni aus dem Wasser geholt werden. Dann sind die jungen, noch nicht fortpflanzungsfähigen Fische besonders fetthaltig.

In Plotz' Fabrik wird der Hering komplett mit der Hand verarbeitet. Der Firmen-Chef hat seine eigene Philosophie: „Was gut werden soll, braucht seine Zeit.“ Er hält nichts von Maschinen, chemischen Zusätzen und herausgeschnittenen Gräten – gezogen müs-

sen sie werden. Der Fisch reift fünf Tage in Salzlake und durch die in der Bauchspeicheldrüse enthaltenen Enzyme.

„Trotz der kurzen Fangzeit ist der Matjes bei uns aber kein reines Saisongeschäft. Wir werden das ganze Jahr über mit sofort nach dem Fang im Ganzen tiefgefrorenen Fischen versorgt. So ist die Ware immer frisch“, betont Plotz, der auch das für sein Matjes-Bufet bekannte Restaurant „Kandelaber“ betreibt und die Glückstädter Matjeswochen (18. bis 21. Juni) mitorganisiert. Eben „Mister Matjes“.

Wann ist Matjes wirklich frisch?

► Er sollte an der Unterseite leicht rötlich sein.

► Er sollte nicht in Öl schwimmen.

Und wann nicht?

► „Filet nach Matjesart“ ist meist von alten Heringen.

Auch wichtig:

► Zum Grillen oder Braten ist er nicht geeignet.

Rezepte vom Experten



Matjes Kapitänart für vier Personen

→ Je 100 g Joghurt und Mayo, 75 g Ketchup sowie 30 g Meerrettich glattrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und

Cognac abschmecken
→ Kapitänsoße über 3 Matjes geben, 140 g Krabben darauf dekorieren



Matjes Mediterraneo für drei Personen

→ 3 Möhren schälen, längs halbieren und mit 3 Stangen Sellerie sowie einer Lauchstange (unterer Teil) in dünne Scheiben schneiden
→ 1 Paprika und ½ geschälte Mango in Streifen schneiden, entkernte Chilischote fein zerkleinern
→ Gemüse in einer

Pfanne mit Öl scharf anbraten, mit 5 EL Balsamico löschen, 6 EL Chilisauce dazu geben, schwenken
→ In einer Schüssel 1 EL Honig und 1 Bund fein geschnittenen Rucola dazugeben
→ Ciabatta rösten, Salat und je 1 Matjes darauf

Feinarbeit: Cennet Sayak (42) putzt die Filets



Henning Plotz (46) auf den Fässern, in denen der Matjes reift. In den Händen hält er eine Schale mit fertigen Filets