



Das Ende eines Heringlebens kann der Beginn von köstlichem Matjes sein.

# Herr der Heringe

Frische Fische fischt Glückstadt: Ein Besuch an der Unterelbe, wo gerade die neue Matjes-Saison beginnt

Günter Spiering sitzt über Matjes mit Bohnen, Kartoffeln und Speckstippe. So schmeckt er am besten, sagt er, natur mit Zwiebeln, und hinterher einen schönen Kümmel. Er trägt eine schwarze Weste über Hemd und Hosenträger, auf der Fensterbank liegt ein lederner Aktenkoffer, er ist bis obenhin voll mit Briefumschlägen, Zeitungsausschnitten, Büchern. Bis vor ein paar Jahren hat Spiering noch die Treffen der Heringsfischer in Glückstadt organisiert, aber am Ende wurden es immer weniger. Jetzt ist er 78 Jahre alt und kramt einen Briefumschlag mit Fotos heraus, schwarz-weiß mit gezacktem Rand, von 1954. Männer in Ölzeug mit Matrosenmützen sind zu sehen. Hohe Wellen an achtern, kein Horizont. „Da war 'n bö'n wat los“, sagt Spiering, wenn er nicht aufpasst, spricht er Platt. „Im Mai ging dat los“, erzählt er, „rauf auf die Elbe, bis der Motor warm war, dann voll Power zu den Fangplätzen. Die Nordsee war voll mit Heringen damals, manchmal mussten wir das ganze Deck volllaufen lassen, dann hieß das alle Mann zum Schlachten! Was da für Mö-

wen unterwegs waren. Die Heringe kamen in Holzfässer, fürs Salzen war der zweite Steuermann zuständig, dann wurden sie unter Deck gelagert.“ Er legt die Fotos zurück in den Umschlag. „Nach der dritten Fangreise waren sie besonders gut“, sagt er, „schön fett. Dann haben wir sie gleich mit nach Hause genommen, ihnen das Fell abgezogen und in den fetten Rücken gebissen, wie man es in Glückstadt macht. Wat eet wi sünst?“ Er zwinkert und nimmt noch Bohnen nach und etwas Matjes mit Zwiebelringen.

Matjes. Das Wort kommt von niederländischen *maatjesbaring* und dem älteren *maagdekensbaering*, also Mädchenhering. Das heißt nicht, dass nur weibliche Heringe zu Matjes werden, sondern dass die Fische gefangen werden, bevor sie sich im Sommer fortpflanzen, bevor sie Rogen und Milch ausbilden, man sagt sie seien jungfräulich, doch sie können im Vorjahr schon abgelaicht haben. Zu Matjes wird der junge Hering genau genommen erst, wenn er in milder Salzlake gereift ist.

„Es kommt auf den Fangzeitpunkt an, fett muss er sein, aber nicht zu fett“, sagt Henning Plotz, „im Winter, wenn er auf dem Grund der Nordsee sitzt, dann

liegt sein Fettgehalt unter fünf Prozent, wir wollen ihn, wenn er 16 bis 20 Prozent hat, dann ist der Rücken breit und das Fleisch schmackhaft.“ Er beißt in ein Mettbrötchen mit Zwiebeln, auch mal lecker, Matjes gibt es schon oft genug. Ein großer Mann mit hoher Stirn und schmaler Brille, 48, die Haare etwas angegraut, sein Name steht in Glückstadt für Matjes. Wir sitzen vor seinem Imbiss am Binnenhafen, Möwen schreien, das Ganze hat etwas von Meer, dabei ist die Nordsee fünfzig Kilometer entfernt. Der Fischmarkt am Hafenbecken wird gerade aufgebaut, das Skelett eines bunten Karussells steht am Hafenkopf. Morgen kommen die Sonntagsausflügler, vor allem aus Hamburg, das fünfzig Kilometer elbaufwärts liegt. Sie kommen, um über die neue Hafenterrasse zu flanieren, vorbei an den bunten Hafenhäusern mit unterhaltsamen Giebelformen, spitz, abgeflacht, rund, gestuft, geschnitten. Man könnte sagen, Glückstadt ist ein hübsches Städtchen, vom Marktplatz führen die Straßen im Renaissancestil sternförmig zu den Wallanlagen, eine ehemalige Festungsstadt, 1617 vom dänisch-norwegischen König Christian IV. gegründet, um Hamburg Konkurrenz zu machen. Das

ist nicht geglückt. Dafür kommen die Hamburger heute zum Matjesessen.

Man könnte also auch sagen, Glückstadt ist bekannt für seinen Matjes. Bis in die sechziger Jahre war die Heringsfischerei ein wichtiger Wirtschaftszweig, zeitweise



gab es mehr als zwanzig Fangschiffe. Heute sind nur die Schiffsmodelle im Heimatmuseum geblieben, die Glückstädter Heringsfischerei musste als letzte westdeutsche Loggerfischerei-Gesellschaft 1976 Konkurs anmelden, die Fangträge waren durch Überfischung drastisch zurückgegangen. Mittlerweile haben sich die Heringsbestände erholt, doch Glückstadts Fischereiwirtschaft nicht. Das alte Gebäude der Heringsfischerei wurde 2004 abgerissen, eine Jugendher-



Zusammenrücken: Nicht nur Schafe schmiegen sich aneinander, wenn der Wind vom Meer kommt.

Fotos Mirco Lomoth

berge an gleicher Stelle gebaut, nur der alte Salzspeicher aus Backstein gegenüber steht noch.

Wir fahren vor zur Elbe, wo Schafe auf dem Deich grasen. Der Fluss ist breit hier. Im Dunst liegt das Kernkraftwerk Brokdorf rund und unschuldig am Elbufer, die Fähre nach Niedersachsen setzt gerade über, Containerschiffe schieben sich träge gen Hamburg. Und weiter ins Gewerbegebiet, Backwaren, Baustoffe, Papier, Matjes. Eine Halle, die Matjesproduktion von Henning Plotz, draußen ein Holztisch und ein Sonnenschirm für Besucher. Im Sommer kommen fast jeden Tag Busgruppen, schauen sich an, wie Matjes per Hand zubereitet wird.

Noch liegen sie in blauen Plastiktüten im Regal, Blöcke gefrorener Fischleiber, aus denen dunkle Augen hervorglubschen, sie tauen gerade auf für die Produktion am nächsten Morgen. „So können wir das ganze Jahr über frisch produzieren“, sagt Plotz. Bald kommt Nacherträge waren durch Überfischung drastisch zurückgegangen. Mittlerweile haben sich die Heringsbestände erholt, doch Glückstadts Fischereiwirtschaft nicht. Das alte Gebäude der Heringsfischerei wurde 2004 abgerissen, eine Jugendher-

sche werden schockgefroren und mit Lastwagen nach Glückstadt gebracht, wo sie nach Bedarf aufgetaut und gekehlt werden – die Kiemen aufgerissen und die Innereien rausgezogen, der Kopf abgeschnitten und der Hering anschließend für fünf Tage in Plastikfässern in Salzlake eingelegt. Das Salz und Reste der Innereien sorgen für die Reifung zum Matjes. Erst danach werden Haut und Gräten per Hand entfernt und die Matjeshälften zum Verkauf vakuumverpackt. „Die Filets“, sagt Plotz, „müssen von außen silbrig-braun-grau aussehen und leicht rötlich von innen, dann sind sie frisch.“

Die Glückstädter sprechen gerne über ihren Matjes. Die Stadt hat den Fisch als Werbeträger für ihre Stadt entdeckt, veranstaltet jedes Jahr im Juni die Matjeswochen, um die Ankunft der neuen Heringe zu feiern, und bietet Rundgänge zur Geschichte des Heringsfangs an. In den Tourismusbroschüren liest man, dass der Matjes hier noch nach „alter Tradition“ gefertigt werde. Doch was früher seegekelt und seegesalzen unter Deck bei Seegang reifte, wird heute tiefgefroren, landgekehlt und landgesalzen. Doch in Glückstadt darf der Hering fünf Tage ohne künstli-

che Zusätze reifen und wird dann per Hand filetiert, so wie Muttern es früher gemacht hat. Das gibt es nicht mehr oft. Die Glückstädter jedenfalls warten schon ungeduldig auf ihren neuen Matjes. Wenn der Nachschub aus Skagen kommt, verdreifacht sich die Produktion schlagartig, auch wenn er das ganze Jahr über genauso frisch zu haben ist. Er hat einfach seine Zeit. MIRCO LOMOTH

**Matjes in Glückstadt** Der eineinhalbstündige Matjesgang durch Glückstadt kostet 8,50 Euro pro Person ([www.glueckstadt-tourismus.de](http://www.glueckstadt-tourismus.de)). Henning Plotz bietet Gruppenführungen mit Verkostung an ([www.deutscher-matjes.de](http://www.deutscher-matjes.de)). Matjes-Spezialitäten kann man im Hotel-Restaurant „Rau-mann“ probieren (Doppelzimmer ab 79 Euro, Tel. 041 24/91690), gegenüber im Restaurant „Kandelaber“ gibt es den Matjes von Henning Plotz ([www.restaurant-kandelaber.de](http://www.restaurant-kandelaber.de)). Glückstadts Jugendherberge liegt am Hafenbecken, wo früher die Heringsfischerei stand ([www.jugendherberge.de](http://www.jugendherberge.de)). Im Detlefsen-Museum gibt es eine kleine Ausstellung zur Heringsfischerei ([www.detlefsen-museum.de](http://www.detlefsen-museum.de)).

**Matjeswochen** Die 44. Glückstädter Matjeswochen sind vom 16. bis 19. Juni. In Husum finden Matjestage vom 8. bis 10. Juli statt ([www.matjestage-husum.de](http://www.matjestage-husum.de)), Emden feiert den Matjes vom 2. bis 5. Juni ([www.emden-touristik.com](http://www.emden-touristik.com)). In Scheveningen bei Den Haag wird am 11. Juni der „Hollandse Nieuwe“ an Land gebracht ([www.niederlande.de](http://www.niederlande.de)). **Weitere Informationen** unter [www.glueckstadt-tourismus.de](http://www.glueckstadt-tourismus.de).

## Die Verlagsbeilage in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung:



Wann, wenn nicht jetzt? Wer bei dem schönen Sommerwetter in den eigenen vier Wänden hockt, ist selbst schuld. Denn das „Draußen“ lockt mit warmen Sonnenstrahlen, frischer Luft, weitem Himmel – und zahlreichen Aktivitäten. Ob wandern, Kanu fahren oder klettern: Die Verlagsbeilage der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung am 4. September widmet sich ganz dem Thema „Outdoor – Freizeit und Aktivurlaub“ – und spricht dabei nicht nur hartgesottene Extremsportler an, sondern alle, die gerne in der freien Natur unterwegs sind.

**Erscheinungstermin:** Sonntag, 4. September 2011  
**Anzeigenschluss:** Freitag, 19. August 2011  
**Druckunterlagenschluss:** Freitag, 26. August 2011

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:  
Telefon (069) 75 91-25 20 - E-Mail: [werbemarkt@faz.de](mailto:werbemarkt@faz.de)



Frankfurter Allgemeine  
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Die F.A.Z.-Beilagen  
[www.faz.net/beilagen](http://www.faz.net/beilagen)



### FORMENTERA DAS PARADIES IST SO NAH

Einsame Strände, ideales Wetter, Sport und traditionelle Feste: Diese Insel ist der perfekte Ort, um auszuspannen und abzuschalten.

Formentera ist als Reiseziel berühmt und geschätzt wegen seiner Strände, die vielfach mit denen der Karibik verglichen werden. Die Insel macht ihrem Ruf alle Ehre: Der feine weiße Sand der Strände und das kristallklare Wasser in allen möglichen Schattierungen von Blau bis Türkis beeindruckt ihre Besucher, und der Anblick lädt zu Ruhe und Erholung ein.

Solche Strände sind nur auf einer unberührten Insel zu finden, deren Natur geschützt und vom Menschen nur wenig verändert wird. Dennoch sind sie eingebettet in die moderne Infrastruktur eines sanften Tourismus.

Diese Kombination ist sicher der wichtigste Grund für die hohe Zufriedenheit der Besucher Formenteras.

Formentera liegt südlich von Ibiza und ist nur über das Meer erreichbar. Diese Tatsache mag zunächst außergewöhnlich klingen, sie ist jedoch dafür verantwortlich, dass die natürliche Schönheit der Küste durch die erschwerte Zugänglichkeit erhalten werden konnte. Schon bei der Ankunft im Hafen von La Savina wird klar, dass es sich hier um das bestgeschützte Geheimnis des Mittelmeers handelt, um ein echtes Naturparadies, das das ganze Jahr über unzählige Möglichkeiten bietet.

Die bekanntesten Strände befinden in zwei großen Sandgebieten: die Landzunge Es Trucadors mit ihren Stränden Illetes und Levante sowie die lange Sandbucht Migjorn. Formentera bietet darüber hinaus paradiesische Küstenabschnitte, die nur sehr schwer zugänglich sind. Eins ist jedoch sicher: Die Insel „belohnt“ diejenigen, die ihrer Neugierde nachgehen und sie erkunden wollen.

Die ausgezeichnete Wasserqualität ist in erster Linie auf die Neptungrasvorkommen zurückzuführen. Zwischen Ibiza und Formentera befindet sich das größte intakte Neptungrasfeld des Mittelmeers. Wassersportarten wie Tauchen, Segeln und Kajak sind hier besonders attraktiv, insbesondere da



die Wassertemperatur im Frühling bei 20 °C, im Sommer zwischen 26 und 28 °C und im Herbst bei 22 °C liegt.

Eine „ökologische“ Alternative, Formentera zu erkunden, bieten die sogenannten Circuitos Verdes, die man gut zu Fuß oder auf dem Fahrrad zurücklegen kann. 12 verschiedene Routen laden dazu ein, außergewöhnliche Plätze zu entdecken: So kann man über noch erhaltenes römisches Pflaster wandern, traditionelle Bauernhäuser bewundern und die der Insel eigene Vegetation genießen. Zu diesen Routen kommen Wege, die für das gesundheitsfördernde Nordic Walking ausgerichtet sind (Wandern mit Stöcken für eine ergonomischere Haltung).



Formentera  
Illes Balears



Folgen Sie uns auf: [f](https://www.facebook.com/formentera) [t](https://www.tumblr.com/formentera)

[www.formentera.es](http://www.formentera.es)