



Eine Stadt im Matjesglück

Größer und schöner als Hamburg sollte sie werden. Eine uneinnehmbare Festungs- und Hafenstadt an der Unterelbe. Das hatte Christian IV. Anfang des 17. Jahrhunderts für Glückstadt geplant. So viel Glück wurde ihr dann doch nicht beschert, stattdessen hat ein kleiner Silberling aus der Nordsee die Kleinstadt an der Elbe 350 Jahre später bekannt gemacht: der Glückstädter Matjes.

Als der König 1617 durch das Marschland entlang der Elbe ritt, scheute sein Pferd und der König fiel in Morast“, berichtet Stadtführerin Anke Kardel: „Er den Schlamm durch seine Finger gleiten und sah darin Zeichen, an dieser Stelle seinen Plan zu verwirklichen.“ Der König von Dänemark und Norwegen und Herzog von Schleswig-Holstein, Christian IV., auf bis dahin unwohntem Gelände den ersten Grundstein legen ließ, und das mit den Worten: „Dat schall glücken, un dat mutt glücken, un dann schall se ok Glückstadt heten!“ (Das soll glücken, und das muss glücken, und dann soll sie auch Glückstadt heißen.) Nach seiner Vorliebe für italienische Renaissancestädte entstand ein polygonaler Ort mit zwölf sternförmig verlaufenden Straßen. Von der Größe und vom Aussehen Hamburgs blieb die Stadt mit ihren heute 12 000 Einwohnern allerdings immer weit entfernt.

zunächst gingen Glückstädter Männer auf Walfang. Rund 200 Jahre lang. Die Heringsfischerei setzte erst in der Nordsee ein. 13 Unternehmen gab es damals entlang der deutschen Küste. Doch 1976 stellte auch in Glückstadt der letzte Fischer seinen Betrieb ein. Jahrelang war der Ort herings- und damit auch matjesfreie Zone, bis der damalige Bürgermeister Manfred Bruhn, der zusammen mit Henning Plotz und der ehemalige Fischhändler Kurt Sievers auf die frühere Matjestradition besannen. Sie erfanden die „Glückstädter Matjeswochen“. Sievers hatte noch das überlieferte Rezept für die Matjesherstellung, und bei Plotz zündete die Idee, die Produktion wieder aufleben zu lassen. Wie viele erfolgreiche Unternehmer hat er auch er in einer Garage. Plotz experimentierte in der Küche mit Heringen und Salz. Es brauchte seine Zeit, bis er mit dem Ergebnis zufrieden war und wusste, welcher Umgang mit wie viel Salz wie lange bei einer bestimmten Temperatur zu reifen hat, so dass er ein zarter und nachher, Algen und frischer Butter schmeckender Matjes

Für unseren Glückstädter Matjes wird nur Hering aus der Nordsee mit 18 bis 25 Prozent Fettanteil verwendet“, sagt Henning Plotz: „Wir beziehen den Clupea harengus von Fischhändlern aus Dänemark, Norwegen und Schottland. Der Matjes aber wird er erst in Glückstadt.“ Ist denn jeder Fisch ein Hering? „Ja, ein Fisch muss schon ein Hering sein, um zum Matjes veredelt zu werden. Doch nicht jeder bringt die Voraussetzungen dafür mit.“ Ein Matjes muss ein junger Hering, aber er muss sich bereits einmal im Leben fortgepflanzt haben. Beim Fang sollte er nicht älter als ein Jahr sein, um auch wirklich zartes Fleisch auf



Heringslogger in Glückstadt um 1900



Kantjes im Detlefsen-Museum



Moderne Matjesherstellung bei Plotz

dem Teller zu garantieren. Die Fangzeit ist Mitte Mai bis Anfang Juli. Der Hering darf noch keinen Ansatz von Milch (Samen) und Rogen (Eier) haben. Gleichzeitig hat er sich aber durch die Vorbereitung auf die Fortpflanzung schon einen hohen Fettgehalt unter der Haut zugelegt. Hat ein Hering bereits Milch und Rogen angesetzt, nennt man ihn Vollfetthering. Nach dem Abläichen im Spätsommer ist es ein Fetthering. „Daraus lässt sich kein zarter Matjes mehr herstellen“, sagt der fünfzigjährige Unternehmer.

Früher wurden die Heringe gleich nach dem Fang auf den Schiffen gekehlt und mit viel Salz konserviert. Heute werden sie an Bord schockgefroren und dann bei minus 18 Grad gelagert. So kann der Fisch zu jeder Jahreszeit ohne Geschmacksverlust weiterverarbeitet werden. Das Auftauen dauert ungefähr 15 Stunden. Dann wird der Kopf entfernt und der Hering ausgenommen. „Nur die Bauchspeicheldrüse und ein kleines Stück vom Dickdarm verbleiben im Fisch“, erklärt Henning Plotz das Geheimnis der Matjesreifung: „Die Enzyme, die die Bauchspeicheldrüse absondert, bewirken die natürliche Reifung des Herings.“ Im Gegensatz zu vielen großen Herstellern verwendet er keine künstlichen Enzyme, keine Geschmacksverstärker oder Farbstoffe. Mit einer streng geheim gehaltenen Menge Salz kommen die ausgenommenen Silberlinge in Kunststofffässer. Nach fünf bis sechs Tagen im Kühlraum wird der Matjes von flinken Fingern filetiert, also von Gräten, Haut, Flossen und den restlichen Innereien befreit. Erkennen kann man frisches Matjesfilet daran, dass es silbrig-braun glänzt. Die Unterseite sollte leicht rötlich sein. 40 Rezepte hat Henning Plotz im Laufe der Jahre entwickelt – von der Alt-Glückstädter Art mit grünen Bohnen und

Vom Hering

*Der Hering ist ein salzig Tier,
er kommt an vielen Orten für.
Wer Kopf und Schwanz kriegt, hat kein Glück.
Am besten ist das Mittelstück.*

Heinrich Seidel (Auszug)

Speckstippe über Goldrauch- und Winter-Matjes mit Zimt und Sandelholz bis zu Matjes-Pizza und Matjes-Wrap. Hat der Matjes-Mann ein Lieblingsrezept? „Trotz aller Kreativität liebe ich es traditionell: Matjes mit Zwiebelringen auf Schwarzbrot.“

Gebührend feiern lässt sich der Glückstädter Matjes seit über 40 Jahren im Juni bei den „Glückstädter Matjeswochen“. 1968 erinnerte sich der fündige Bürgermeister Bruhn nicht nur an die alte Matjestraktion, sondern auch an ein Ereignis aus den Anfängen der Heringsfischerei im Jahr 1895, als Kapitän Jan Schön mit seiner Mannschaft als erster von einer Fangfahrt in den Heimathafen zurückkehrte und 150 mit Heringen gefüllte Kantjes mitbrachte. Die Stadtkapelle empfing das Schiff. Der Kapitän reichte dem Direktor des Gymnasiums einen besonders fetten Fisch. Wie man sich erzählt, mochte der aber nicht probieren. Ein Schüler opferte sich schließlich und biss hinein. Seitdem beginnt das viertägige Volksfest, bei dem sich fast alles um den Silberling aus der Nordsee dreht, mit dem „Matjesanbiss“ auf dem Marktplatz. □

Text: Dagmar Krappe

INFO GLÜCKSTADT

Touristinformation Glückstadt

Große Nübelstr. 31, 25348 Glückstadt
Telefon 04124 - 937585
www.gluckstadt-tourismus.de

Glückstädter Matjeswochen – 13. bis 16. Juni 2013

Jedes Jahr im Juni – Volksfest rund um den Matjes

Detlefsen-Museum

Am Fleth 43, 25348 Glückstadt
Informationen zur Stadtgeschichte, zum Walfang und zur Heringsfischerei

27. Oktober 2013 bis 15. Juni 2014 -

Fotosonderausstellung „Die Männer und das Meer“

zu Themen Hafengeschichte, Seefahrt, Walfang, Loggerfischerei, anlässlich des 120-jährigen Jubiläums der Glückstädter Heringsfischerei AG
www.detlefsen-museum.de



Restaurant Kandelfaber

Am Markt 14, 25348 Glückstadt
Matjes-Buffer täglich vom Mai bis September
www.restaurant-kandelfaber.de

Matjes-Wrap mit Mango-Chutney und Marzipan

Zutaten für 4 bis 8 Personen

4 große Weizen-Tortillas, 400 g Matjestatar, 200 g Crème fraîche, 200 g Mango-Chutney, 100 g Marzipan-Rohmasse, 100 g Gurke, 100 g rote Paprika, 50 g Lauchzwiebeln, 1 rote Chili, 2 Bunde Rucola-Salat

Zutaten Matjestatar: 6 Matjesfilets (ca. 300 g), 100 g Zwiebeln, 100 g Gewürzgurken, 100 g Äpfel, 2–3 cl Aquavit, frischer Dill, 2 EL Kapern

Zubereiten

Matjestatar: Matjesfilets, Äpfel, Zwiebeln, Gewürzgurken und Kapern klein schneiden. Mit Aquavit und etwas Dill vermengen. Kühl stellen.

Wrap: Gurke, Lauchzwiebeln, Paprika, Chili in kleine Würfel zerteilen. Marzipan in Scheiben schneiden. Die Weizentortillas mit Crème fraîche bestreichen. Matjestatar, Mango-Chutney und Gemüse auf der Crème fraîche verteilen und die Marzipanscheiben mittig platzieren. Die gewaschenen Rucola-Blätter darüber legen. Die Tortillas zusammenrollen und in der Mitte durchschneiden.

Ergibt 8 Portionen.



Matjes Kapitäns Art

Zutaten für 4 Personen

12 Matjesfilets (500 - 600 g), 250 g Mayonnaise, 250 g Joghurt (natur, 3,5 % Fett), 2 TL Meerrettich (aus dem Glas), 2 TL Tomatenmark, 2 cl Weinbrand, Prise Cayennepfeffer, Saft einer ½ Orange, Zucker, Salz, frischer Dill, 200 g Krabben- oder Flusskrebbsfleisch

Zubereiten

Soße: Mayonnaise und Joghurt verrühren. Die übrigen Zutaten nach und nach unterheben. Mit Pfeffer, Zucker und Salz abschmecken.

Anrichten

Je 3 Matjesfilets auf Tellern anrichten und die Soße über die Filets geben. Das Krabben- oder Flusskrebbsfleisch darüber geben und mit etwas Dill garnieren. Beilage: Bratkartoffeln.



Matjes Alt-Glückstädter Art

Zutaten für 4 Personen

12 Matjesfilets (500 - 600 g), 500 g grüne Bohnen, 100 g Speckwürfel, 50 g Zwiebelwürfel, 50 g Butter, 200 ml saure Sahne, 2 Zehen Knoblauch, fein gehackte kleine Kartoffeln (Drillinge), Meersalz, Bohnenkraut, Thymian, Petersilie, grober Pfeffer

Zubereiten

Kartoffeln kochen, Wasser abgießen und mit etwas Butter und einer Prise Meersalz bedecken. Bohnen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren. Speck in einem Topf auslassen. Zwiebeln, Knoblauch, groben Pfeffer und die restliche Butter hinzufügen. Die saure Sahne mit den Kräutern begeben und langsam aufkochen. Die blanchierten Bohnen in die köchelnde Soße geben und mit Zucker und Salz nochmals abschmecken. Gleich servieren, sonst verlieren die Bohnen die Farbe und haben keinen Biss mehr.

Anrichten

Matjesfilets auf einer mit gestoßenem Eis gefüllten Schale mit Zwiebelringen und Petersilie anrichten. Kartoffeln und Bohnen in separaten Schälchen dazustellen.

