

MATJES NEU ERLEBEN

Die ganze Vielfalt von Deutsche See



Stand: Januar 2025

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 bestands-erhaltenden Fischerei. Deshalb ist der größte Teil unserer Matjesprodukte aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.

INHALT

Kleine Matjeskunde	4
Frisch filetierter Matjes	6
Matjes Topseller	7
Matjes-Sortiment	8
Feinkost mit Matjes	10
Rezepte rund um Matjes	14



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, gekehlt 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.



Zum Interview mit den Matjes-Experten:



Unsere Matjesexperten Heike Balsen und Thorsten Rode

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



29772 | Frisch filetierter Matjes

UNSERE MATJES-TOPSELLER

Die wichtigsten Unterschiede im Überblick

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

	Frisch filetierter Matjes	Primtjes	Gourmet	Hanse	Smoky
Art.-Nr.	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.



Rezept zum Matjes auf Röstkartoffeln:



29289 / 29287 | Smoky Rauchmatjesfilets

DAS DEUTSCHE SEE MATJES-SORTIMENT

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Frisch filetierter Matjes				
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
Tiefgekühlter Matjes				
5816 MSC	Matjes-Doppelfilets Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesdoppelfilet, mild gesalzen, mit angenehm festem Biss, tiefgefroren	ca. 95 g je Doppelfilet	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
Matjes 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, mild gesalzen, besonders zart, in Öl	ca. 48 g je Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (45-50 Filets)	Eimer
5810		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
Rauchmatjesfilets				
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, mit feiner Rauchnote, in Öl	ca. 48 g je Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (45-50 Filets)	Eimer
22983 MSC		ca. 60 g je Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (35-40 Filets)	
29289 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)	kg
29287 MSC			2,5 kg Schale 2 kg FE	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
Matjes mit Rezeptur				
27487 MSC	Delikater Sherrymatjes Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, nach nordischer Art, mariniert mit einer würzigen Sherrybeize	ca. 45 g je Filet	3,05 kg Eimer 2 kg FE (40-45 Filets)	Eimer
29682	Emder Kräutermatjesfilets Matjesfilets, in aromatischem Aufguss, mit Kräutern verfeinert	ca. 50 g je Filet	6 x 0,5 kg Schale 6 x 0,25 kg FE (4-6 Filets)	Karton
29678	Emder Sahnematjesfilets Matjesfilets, in Sahneseauce, mit Gurken und Äpfeln verfeinert	ca. 50 g je Filet	6 x 0,5 kg Schale 6 x 0,25 kg FE (4-6 Filets)	Karton
29685	Emder Zwiebelmatjesfilets Matjesfilets, in würzigem Aufguss, mit Zwiebeln verfeinert	ca. 50 g je Filet	6 x 0,5 kg Schale 6 x 0,25 kg FE (4-6 Filets)	Karton
27488 MSC	Feiner Bärlauchmatjes Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilets, nach nordischer Art, mit Bärlauch verfeinert, in Öl	ca. 48 g je Filet	3,05 kg Eimer 2,25 kg FE (45-50 Filets)	Eimer
5805 MSC	Matjesfilets in Speiseöl Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, besonders zart, mit Kapern und Zwiebeln, in Öl	ca. 55 g je Filet	3,3 kg Eimer 2,45 kg FE (40-52 Filets)	Eimer
22575 MSC	Matjesfilets mit frischen Gartenkräutern Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mit Gartenkräutern verfeinert, in Öl	ca. 60 g je Filet	2 x 2,5 kg/Schale 2 x 1,6 kg ATG (23-36 Filets)	Schale

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.

Art.-Nr.	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



25003 | Bunter Matjessalat



25377 | Matjeshappen in Kräutervinaigrette



25378 | Matjeshappen „Birne-Bohne-Speck“



25380 | Matjeshappen in Kräuterdressing



25381 | Holsteiner Matjessalat



748 | Matjes in Honig-Senf-Sauce

Für unsere Matjessalate verwenden wir nur große Happen aus zarten Filets, die durch ihren besonderen Biss überzeugen.



25379 | Matjessalat mit Apfelvinaigrette



231 | Matjes-Sahnetopf mit Apfel

Für Buffet, Bistro, Imbiss, Catering, Salatbar und das Brötchengeschäft



25384 | Matjesfilets in frischem Dillrahm



235 | Speck-Matjes



227 | Matjescocktail „Lucullus“



26106 | Kräutermaatjes in Zitronen-Kräuter-Creme

Weizenbrötchen mit
25377 Matjeshappen
in Kräutervinaigrette,
Mayonnaise und Salat

Mehrkornbrötchen mit
22575 Matjesfilet mit
frischen Gartenkräutern,
Preiselbeeren, Zwiebeln,
Frischkäse, Kresse und Salat

Baguettebrötchen mit
25384 Matjesfilets
in frischem Dillrahm,
verfeinert mit Radieschen,
roter Zwiebel, frischem Dill
und Babyspinat

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
EXTRA 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 Blatt Petersilie, Lauchzwiebeln, Bohnenkraut und einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	1 kg	Schale	kg
25377	Matjeshappen in Kräutervinaigrette Zarte, nach BEECK-eigenem Rezept veredelte Matjesfilethappen nach nordischer Art (60%), in einem Dressing mit frischen Kräutern, wie Blatt Petersilie, Schnittlauch und Lauchzwiebeln	1 kg	Schale	kg

BEECK Matjesdelikatessen				
25384	Matjesfilets in frischem Dillrahm Matjesfilets nach nordischer Art (50%) mit Salatgurken und Zwiebeln, in Mayonnaise, verfeinert mit Sahne und Dill	2kg	Schale	kg

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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
Feinkostsalate mit Matjes				
25003 MSC	Bunter Matjessalat Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Gewürzgurken und Paprika, in einem pikant gewürzten, klaren Kräuterdressing	1 kg	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	1 kg	Schale	kg
26106 MSC	Kräuter matjes in Zitronen-Kräuter-Creme Erfrischender Salat mit Matjesfilethappen nach nordischer Art (39%) und roten Zwiebelstreifen, in einer charaktervollen Zitronen-Kräuter-Creme mit Joghurt	1 kg	Schale	kg
748 MSC	Matjes in Honig-Senf-Sauce Feine Matjesfilethappen nach nordischer Art (50%) in einer Salatmayonnaise, pikant abgerundet mit Senf und Honig	1 kg	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
25380	Matjeshappen in Kräuterdressing Matjesfilethappen nach nordischer Art (60%) mit Frühlingszwiebeln, in fein gewürztem, klarem Kräuterdressing	1 kg	Schale	kg
231 MSC	Matjes-Sahnetopf mit Apfel Matjeshappen nach nordischer Art (40%) mit Äpfeln und Salatgurken, in cremigem Sahne-Joghurt-Dressing, verfeinert mit Petersilie	1 kg	Schale	kg
25379	Matjessalat mit Apfelvinaigrette Zarte Matjesfilethappen nach nordischer Art (50%) mit Apfelstücken, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln, in einer würzig-fruchtigen Apfelvinaigrette	1 kg	Schale	kg
235 MSC	Speck-Matjes Matjeshappen nach nordischer Art (40%), Zwiebeln und Speck, in cremiger Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt	1 kg	Schale	kg

NOCH MEHR REZEPTE RUND UM MATJES

Matjes „Hotdog“ mit Feldsalat, Radieschen, Gurkenwürfeln, Curry-Mayonnaise, Honig-Senfsoße, roter Kresse und Röstzwiebeln



Hier gibt's die raffinierten Matjes-Rezepte:



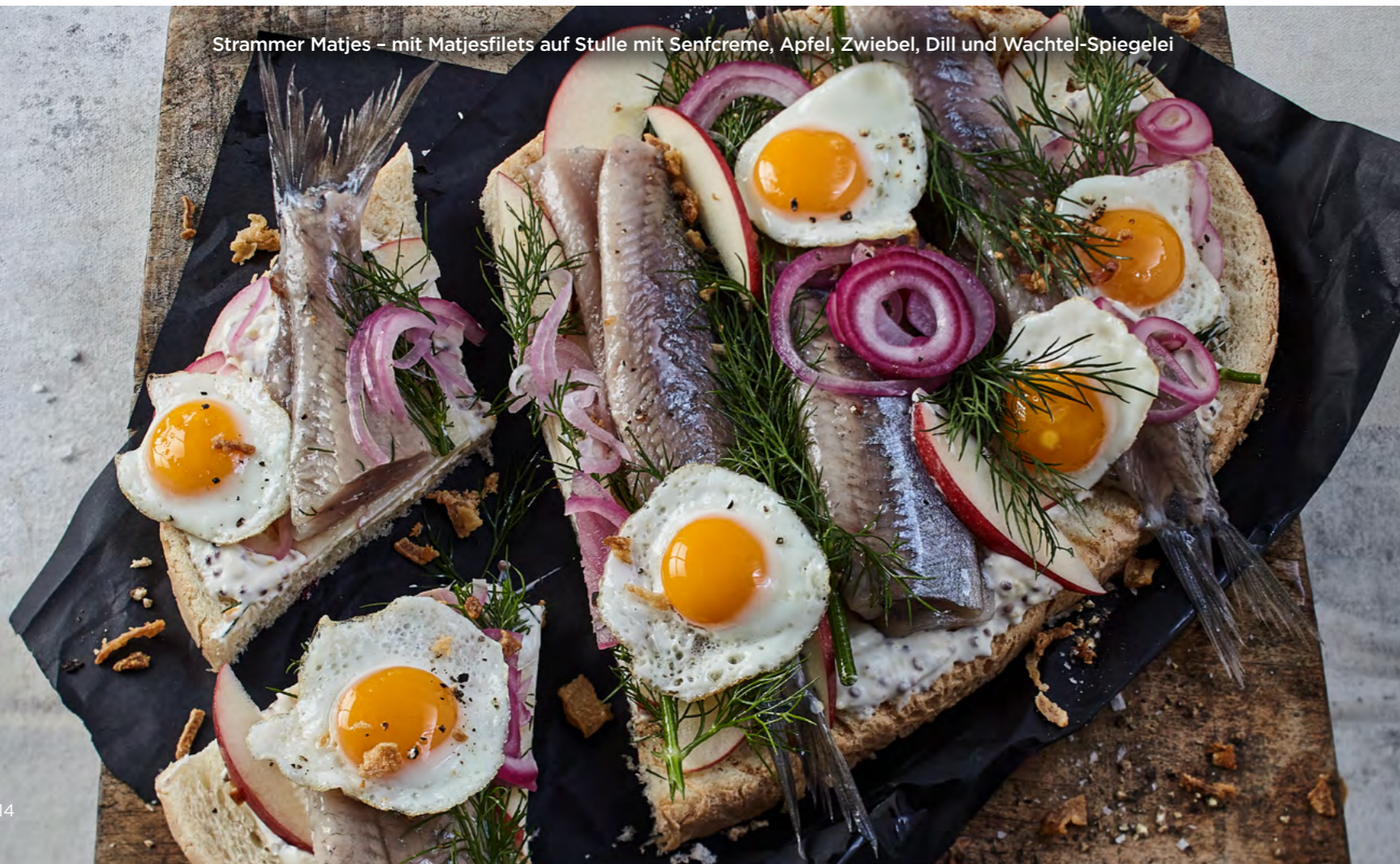
Matjesbrötchen mit Rauchmatjes, Bacon, Coleslaw, BBQ Chutney und eingelegten Preiselbeeren



Matjes Doppelfilets mit einem Spicy Gurkensalat, Mango-Chutney, Erdnüssen, Radieschen, Koriander und Reis



Strammer Matjes – mit Matjesfilets auf Stulle mit Senfcreme, Apfel, Zwiebel, Dill und Wachtel-Spiegelei



Matjesbrötchen mit Matjesfilet in Öl, Fenchel, grünen Apfelscheiben, roten Zwiebelringen, Rucola und Mango-Chilisauce



Weitere Sortimente
finden Sie hier



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutscheesee.de

www.deutscheesee.de