



# NORDISCHE FRISCHE MIT MATJES & HERING

Die ganze Vielfalt von Deutsche See



Stand: April 2026

# 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 Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. [msc.org](http://msc.org)

## INHALT

### Matjes & Matjesfeinkost

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

### Brathering, Rollmops & Co.

Bismarckhering, Rollmops & Gabelrollmops .....	18
Brathering, Bratrollmops & Grillröllchen .....	20
Heringspezialitäten .....	22
Feinkostsalate mit Hering .....	24
Hering in Gelee & Heringsfilets in Sauce .....	26



# 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.

## Was unterscheidet Matjes „holländische Art“ von Matjes „nordische Art“?

Bei Matjes, auch genannt „echter Matjes“ oder „holländische Art“, handelt es sich um ganze, gekehlte 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.



## 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.

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

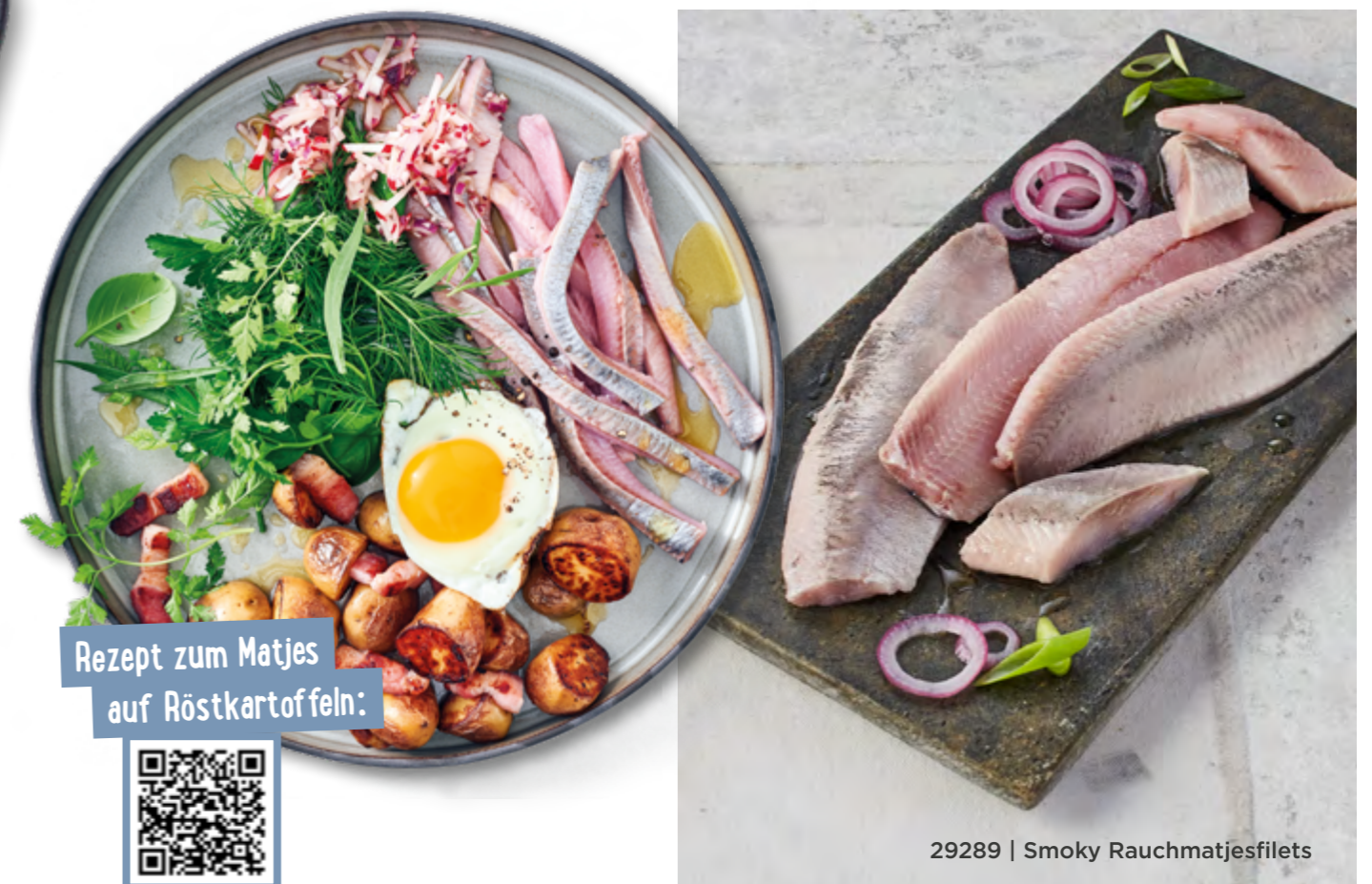
Fettgehalt: mind. 12 %  
Mit Omega-3-Fettsäuren

	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 Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. msc.org

## 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 | Smoky Rauchmatjesfilets

# DAS DEUTSCHE SEE MATJES-SORTIMENT

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Frisch filetierter Matjes</b>				
29772 MSC	<b>Frisch filetierter Matjes</b> 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	0,78 kg Schale, 12 Doppelfilets 3 Schalen/Karton	Schale
<b>Tiefgekühlter Matjes</b>				
5816 MSC	<b>Matjes-Doppelfilets</b> 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	<b>Matjes-Doppelfilets „Gourmet“</b> 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	<b>Matjes-Doppelfilets „Hanse“</b> 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	<b>Matjes-Doppelfilets „Primtjes“</b> 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	<b>Matjesfilets in Öl</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet nach nordischer Art, in Pflanzenöl, tiefgefroren	ca. 48 g je Filet	5,1 kg Eimer 4,1 kg FE (80-90 Filets)	Eimer
<b>Matjes in Öl</b>				
29686	<b>Emder Matjesfilets in Öl</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, 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	<b>Matjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet 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	<b>Matjesfilets in Öl</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet nach nordischer Art, in Pflanzenöl	ca. 50 g je Filet	2,5 kg Schale 2 kg FE (40-44 Filets)	Schale
27500 MSC	<b>Matjesfilets in Pflanzenöl</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet nach nordischer Art, in Pflanzenöl	ca. 70 g je Filet	3 kg Eimer 2 kg FE (20-23 Filets)	Eimer
<b>Rauchmatjesfilets</b>				
29683	<b>Emder Räuchermatjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Rauchmatjesfilet, 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	<b>Rauchmatjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet 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	<b>Smoky Rauchmatjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Pflanzenöl	ca. 70 g je Filet	2,5 kg Schale 2 kg FE (25-30 Filets)	kg
29287 MSC		unsortiert	2,5 kg Schale 2 kg FE	
27499 MSC	<b>Smoky Rauchmatjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, in Pflanzenöl	ca. 70 g je Filet	3 kg Eimer 2 kg FE (20-23 Filets)	Eimer

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Matjes mit Rezeptur</b>				
27487 MSC	<b>Delikater Sherrymatjes</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet nach nordischer Art, mariniert mit einer würzigen Sherrybeize, mit Zuckern und Süßungsmitteln	ca. 45 g je Filet	3,05 kg Eimer 2 kg FE (40-45 Filets)	Eimer
29682	<b>Emder Kräutermatjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, 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	<b>Emder Sahnematjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, in Sahnesauce, 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	<b>Emder Zwiebelmatjesfilets</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet, 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	<b>Feiner Bärlauchmatjes</b> 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	<b>Matjesfilets in Speiseöl</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet 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	<b>Matjesfilets mit Gartenkräutern</b> Hering gefangen im Nordostatlantik, Matjesfilet nach nordischer Art, mit Gartenkräutern verfeinert, in Pflanzenöl	ca. 60 g je Filet	2,5 kg / Schale 1,6 kg FE (23-36 Filets)	Schale

FE: Fischeinwaage / ATG: Abtropfgewicht



## MATJES FÜR DIE SELBSTBEDIENUNG für Einzelhandel, SB-Automaten, To go-Geschäft

28484  
MSC **Matjes-Doppelfilets mit Zwiebeln** Saison: Mai bis September  
Hering gefangen im Nordostatlantik, handfiletierte Matjes-Doppelfilets, mit Zwiebeln, ohne Haut, natürlich gereift, unter Schutzatmosphäre verpackt

Gewicht/Stück: 130 g je Schale  
Inhalt je VE: 0,78 kg (6 Schalen/Karton)  
RE-Einheit: Schale

Perfekter  
Snack - einfach  
öffnen und  
genießen!

# 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



227 | Matjescocktail „Lucullus“



26106 | Kräutermatjes in Zitronen-Kräuter-Creme



235 | Speck-Matjes

Weizenbrötchen mit  
25377 Matjeshappen  
in Kräutervinaigrette,  
Mayonnaise und Salat

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

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

## FEINKOST MIT MATJES

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
<b>Feinkostsalate mit Matjes</b>				
25003 MSC	<b>Bunter Matjessalat</b> Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Äpfeln, Gewürzgerken und Paprika, in einem pikant gewürzten, klaren Kräuterdressing	1 kg	Schale	kg
25381	<b>Holsteiner Matjessalat</b> 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	<b>Kräuter matjes in Zitronen-Kräuter-Creme</b> Matjeshappen nach nordischer Art (39%) mit roten Zwiebelstreifen, in einer Zitronen-Kräuter-Creme mit Joghurt	1 kg	Schale	kg
748 MSC	<b>Matjes in Honig-Senf-Sauce</b> Matjeshappen nach nordischer Art (50%) in einer Salatmayonnaise, pikant abgerundet mit Senf und Honig	1 kg	Schale	kg
227 MSC	<b>Matjescocktail „Lucullus“</b> Matjeshappen nach nordischer Art (45%) mit Äpfeln und Zwiebeln, in einer Sauce aus Salatmayonnaise, Joghurt und Dill	1,5 kg	Schale	kg
25380	<b>Matjeshappen in Kräuterdressing</b> Matjesfilethappen nach nordischer Art (60%) mit Frühlingszwiebeln, in fein gewürztem, klarem Kräuterdressing	1 kg	Schale	kg
231 MSC	<b>Matjes-Sahnetopf mit Apfel</b> Matjeshappen nach nordischer Art (40%) mit Äpfeln und Salatgurken, in cremigem Sahne-Joghurt-Dressing, verfeinert mit Petersilie	1 kg	Schale	kg
25379	<b>Matjessalat mit Apfelvinaigrette</b> Matjeshappen nach nordischer Art (50%) mit Apfelstücken, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln, in einer würzig-fruchtigen Apfelvinaigrette	1 kg	Schale	kg
235 MSC	<b>Speck-Matjes</b> Matjeshappen nach nordischer Art (40%) mit Zwiebeln und Speck, in cremiger Salatmayonnaise, verfeinert mit Joghurt	1 kg	Schale	kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
<b>EXTRA FRISCH Matjessalate</b>				
25378	<b>Matjeshappen „Birne-Bohne-Speck“</b> Matjeshappen nach nordischer Art (35%) mit 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	<b>Matjeshappen in Kräutervinaigrette</b> Matjeshappen nach nordischer Art (60%), in einem Dressing mit frischen Kräutern, wie Blatt Petersilie, Schnittlauch und Lauchzwiebeln	1 kg	Schale	kg
<b>BEECK Matjesdelikatessen</b>				
25384	<b>Matjesfilets in frischem Dillrahm</b> Matjesfilets nach nordischer Art (50%) mit Salatgurken und Zwiebeln, in Mayonnaise, verfeinert mit Sahne und Dill	2 kg	Schale	kg
<b>Die Sauce zum Matjes</b>				
603	<b>Sylter Sauce</b> Fein gewürzte Salatmayonnaise, mit Joghurt und Sahne sowie frischen Äpfeln und Zwiebeln	1 kg	Schale	kg

# NOCH MEHR REZEPTE RUND UM MATJES

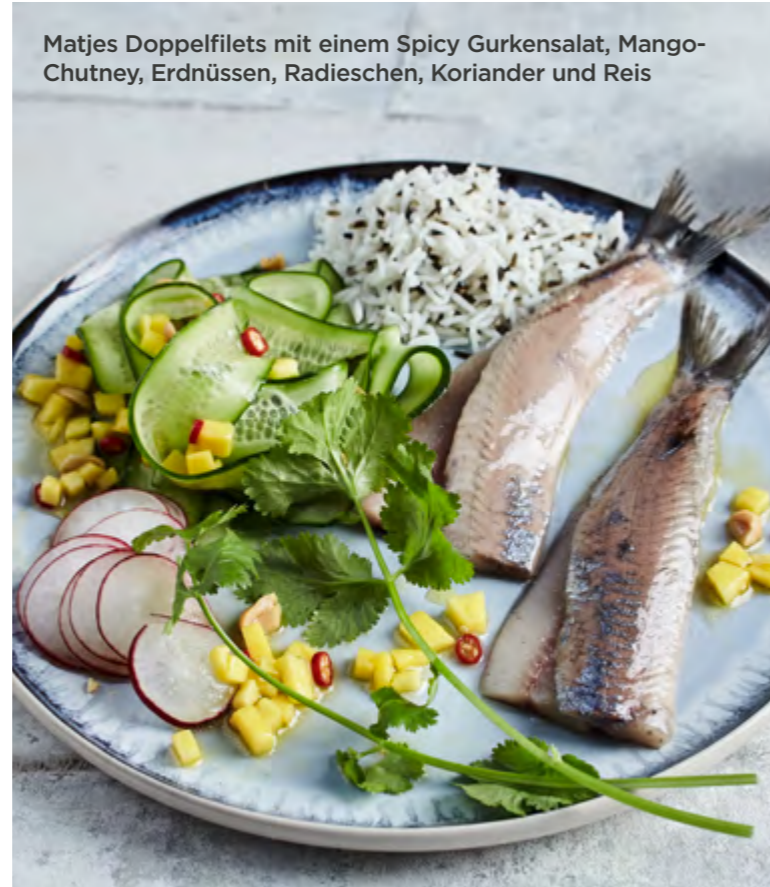
Hier gibt's die raffinierten  
Matjes-Rezepte:



Matjes-Schnitte mit Möhren  
und Misobutter



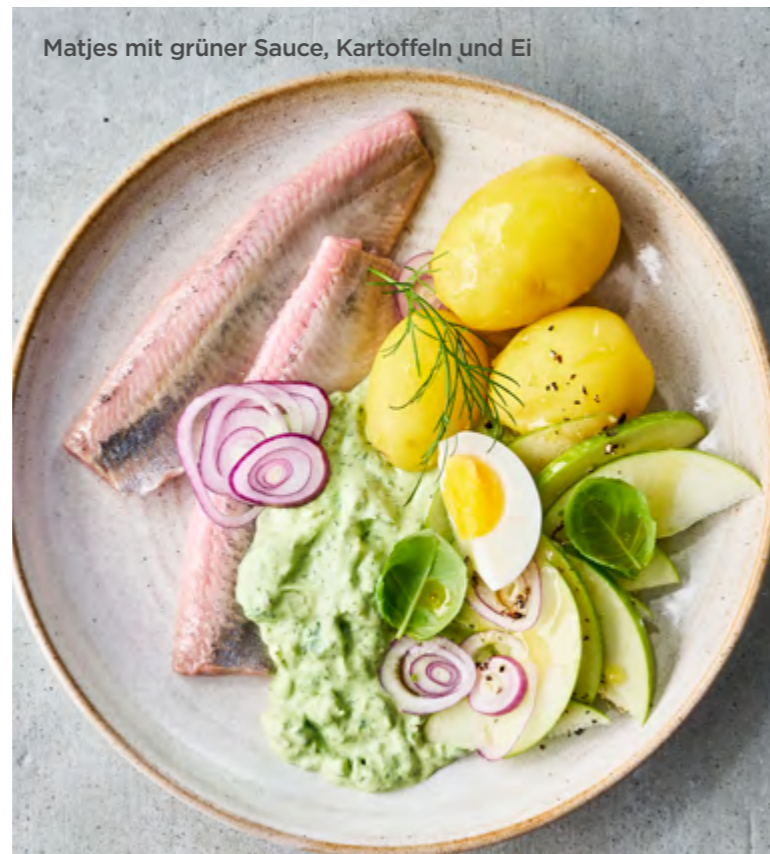
Matjes Doppelfilets mit einem Spicy Gurkensalat, Mango-  
Chutney, Erdnüssen, Radieschen, Koriander und Reis



Matjes mit Speckbohnen und Röstkartoffeln



Matjes mit grüner Sauce, Kartoffeln und Ei



Matjes in Dillrahm mit  
Rote-Bete-Rösti



Printjes-Spieße auf  
Spargelssalat



Matjeswrap „Mango-Curry“



Tatar aus Matjes,  
Apfel, Essiggurken,  
Kapern mit rote  
Bete-Crepes



# BRATHERING, ROLLMOPS & CO.

die unterschätzten Trendsetter

Wer kennt sie nicht: Fischbrötchen oder Labskaus – Klassiker, die ohne sauer und salzig eingelegte Heringsprodukte undenkbar wären. Ganz zu schweigen vom legendären Katerfrühstück. Produkte wie Brathering, Bismarckhering oder Rollmops sind seit Generationen fester Bestandteil deutscher Genussskultur – und erleben heute eine verdiente Renaissance.

Was früher vor allem der Haltbarmachung diente, ist heute Ausdruck echter Veredelung. Das Einlegen in Lake war einst eine Notwendigkeit, um Fisch lange genießbar zu machen. Heute steht es für Geschmack, Charakter und handwerkliche Tradition.

Und obwohl diese Heringsprodukte echte Klassiker sind, sind sie alles andere als altmodisch. Mit ihrem hohen Gehalt an Protein- und Omega-3-Fettsäuren passen sie perfekt in die Foodtrends unserer Zeit. Sie verbinden Ursprünglichkeit mit zeitgemäßer Ernährung und lassen sich sowohl traditionell als auch modern interpretieren.

Ob rustikal im Brötchen, klassisch auf dem Teller oder neu gedacht in kreativen Gerichten – Bratling, Bismarckhering und Rollmops bieten vielfältige Möglichkeiten für Ihre Küche.

Deshalb: Hering auf die Teller Ihrer Kunden und Gäste!



## NACHHALTIGKEIT



Deutsche See bekennt sich konsequent zur bestands-erhaltenden Fischerei. Deshalb ist der größte Teil unserer Heringspezialitäten aus einer Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. [msc.org](http://msc.org)

# BISMARCKHERING, ROLLMOPS & GABELROLLMOPS

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Bismarckhering</b>				
4187 MSC	Bismarckhering, ca. 60 g Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mild-sauer, im Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 60 g	10,1 kg (8 kg ATG) (124-140 Stück)	Eimer
29293 MSC	Bismarckhering, ca. 75 g Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, im Aufguss	ca. 75 g	2,5 kg (1,7 kg ATG) (20-25 Stück)	kg
63671 MSC	Bismarckhering, ca. 78 g Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mild-sauer, im Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 78 g	6 kg (4 kg ATG) (50-52 Stück)	Eimer
63670 MSC	Bismarckhering, ca. 98 g Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mild-sauer, im Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 98 g	6 kg (4 kg ATG) (40-42 Stück)	Eimer
62376 MSC	Bismarckhering, unsortiert Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, im Aufguss	unsortiert	34 kg (20 kg ATG)	HO
27496 MSC	Bismarckhering Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mild-sauer, im Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 100 g	3,2 kg (2 kg ATG) (15-24 Stück)	Eimer
<b>Rollmops</b>				
29297 MSC	Rollmops, ca. 55 g Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mit Gurkeinlage, in würzigem Aufguss	ca. 55 g	ca. 1,7 kg (ca. 30 Stück)	kg
67671 MSC	Rollmops, ca. 78 g Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mit Gurkeinlage, mild-sauer, im Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 78 g	6 kg (4 kg ATG) (50-52 Stück)	Eimer
67670 MSC	Rollmops, ca. 98 g Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mit Gurkeinlage, mild-sauer, im Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 98 g	6 kg (4 kg ATG) (40-42 Stück)	Eimer
27501 MSC	Rollmops Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mit Gurkeinlage, mild-sauer, im Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 100 g	3,2 kg (2 kg ATG) (15-24 Stück)	Eimer
<b>Gabelrollmops</b>				
29295 MSC	Gabelrollmops Norweger Art Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, ohne Haut, in pikantem Tomatendressing	ca. 20 g	1 kg	kg
29294 MSC	Gabelrollmops in Dillaufguss Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, ohne Haut, mit Dill, im Aufguss	ca. 20 g	1 kg (0,6 kg ATG) (29-32 Stück)	kg
67071	Gabelrollmops Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mit Gurkeinlage, mild-sauer, im Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 48 g	6 kg (4 kg ATG) (80-85 Stück)	Eimer
29296	Gabelrollmops Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, mit Gurkeinlage, in mildem Aufguss	ca. 50 g (+/- 10 g)	0,9 kg (16-20 Stück)	kg
<b>Sauerhappen in Sahne-Dill-Dressing</b>				
28430	Emder Sahne-Dill-Happen Sauerhappen in Sahne-Dill-Dressing mit Gurken eingelegt	ca. 500 g	ca. 3 kg (6 x 0,5 kg)	Karton



4187 | Bismarckhering



29297 | Rollmops



67071  
Gabelrollmops



29295 | Gabelrollmops  
Norweger Art



29294 | Gabelrollmops  
in Dillaufguss



28430 | Emders  
Sahne-Dill-Happen

# BRATHERING, BRATROLLMOPS & GRILLRÖLLCHEN

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Brathering</b>				
28459	<b>Ender Bratheringsfilets</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, in süßsaurer Marinade, mit Zwiebeln und Gewürzen eingelegt	unsortiert	4 kg (2 kg ATG) (4 Schalen)	Karton
27245	<b>Ender Bratling</b> Gefangen im Nordostatlantik, Brathering ohne Mittelgräte, zusammengeklappt gebraten. In süßsaurer Marinade eingelegt. Nach altem Loggerrezept.	unsortiert	4 kg (2 kg ATG) (4 Schalen)	Karton
72971 MSC	<b>Brathering</b> Gefangen im Nordostatlantik, Hering, mit Haut, mehliert, vorgebraten, im Aufguss, mit Zwiebeln garniert	ca. 100 g	4 kg (2 kg ATG) (4 Schalen)	Eimer
73470 MSC	<b>Brathering</b> Gefangen im Nordostatlantik, Hering, paniert, gebraten, mild-sauer, im Aufguss	ca. 120 g	5,8 kg (3 kg ATG) (ca. 25 Stück)	Eimer
29298 MSC	<b>Brathering</b> Gefangen im Nordostatlantik, Hering, mehliert, gebraten, nach Hausfrauenart, im Aufguss, mit Zwiebeln garniert, unter Schutzatmosphäre verpackt	ca. 125 g	1,5 kg	kg
28777	<b>Brathering</b> Gefangen im Nordostatlantik, Hering, mit Haut, paniert, in würzigem Aufguss, mit Zwiebeln garniert, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 150 g	6 kg (3 kg ATG) (ca. 20 Stück)	Eimer
27498 MSC	<b>Brathering</b> Gefangen im Nordostatlantik, Hering, im Aufguss, mit Zwiebeln garniert	ca. 165 g	ca. 3,2 kg (2 kg ATG) (8-12 Stück)	Eimer
72973 MSC	<b>Brathering</b> Gefangen im Nordostatlantik, Hering, mit Haut, mehliert, vorgebraten, im Aufguss, mit Zwiebeln garniert	ca. 165 g	ca. 5,8 kg (3 kg ATG) (ca. 18 Stück)	Eimer
29301 MSC	<b>Brathering</b> Gefangen im Nordostatlantik, Hering, groß, paniert, gebraten, mild-würzig, im Aufguss, mit Zwiebeln garniert, unter Schutzatmosphäre verpackt	ca. 165 g	1,5 kg	kg
4179 MSC	<b>Bratheringsfilet</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mild-sauer, im Aufguss, mit Zuckern und Süßungsmittel	unsortiert	5,8 kg (3 kg ATG) (60-65 Stück)	Eimer
27205	<b>Bratlinge</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mit Haut, praktisch grätenfrei, paniert, gebraten, mild-sauer, im Aufguss, mit Zwiebeln garniert	unsortiert	6 kg (3 kg ATG)	Eimer

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Bratrollmops</b>				
78570 MSC	<b>Bratrollmops</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, mild-sauer, im Aufguss, mit Zwiebeln garniert, mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 100 g	5,8 kg (3 kg ATG) (ca. 30 Stück)	Eimer
29299 MSC	<b>Bratrollmops</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, nach Hausfrauenart, im Aufguss, mit Zwiebeln garniert	ca. 55 g	2,5 kg (1,7 kg ATG) (28-30 Stück)	kg
<b>Grillröllchen</b>				
28730	<b>Grillröllchen Partytime</b> Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, praktisch grätenfrei, zerkleinert und geformt, paniert, gebraten, mild-sauer, im Aufguss	ca. 20 g	5 kg (3,5 kg ATG) (2 Schalen)	Schale



72971 | Brathering

28730 | Grillröllchen Partytime

29299 | Bratrollmops



28777 | Brathering

# HERINGSSPEZIALITÄTEN

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
<b>Heringsfilet in Pflanzenöl</b>				
28371 MSC	Heringsfilet in Pflanzenöl Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet nach Matjesart, in Pflanzenöl	ca. 45 g/Filet	3 kg (2,3 kg FE) (50-52 Stück)	Eimer
28370 MSC	Heringsfilet in Pflanzenöl Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet nach Matjesart, in Pflanzenöl	ca. 55 g/Filet	3 kg (2,3 kg FE) (40-42 Stück)	Eimer
<b>Salzheringe</b>				
5930 MSC	Salzheringe Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), ausgenommen, ohne Kopf	unsortiert	3,5 kg (2 kg ATG) (7-9 Stück/kg)	Eimer
5906 MSC	Salzheringsfilets Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, natürlich gereift	ca. 80 g	30,5 kg (23,5 kg ATG)	HO
22985 MSC	Salzheringsfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, natürlich gereift	unsortiert	10,8 kg (8 kg ATG) (15-18 Stück/kg)	Eimer
<b>Zuckerhappen</b>				
28848 MSC	Zuckerhappen Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet-Happen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, im Aufguss, mit Zucker	10 kg	20 kg (2 Beutel)	Beutel
<b>Heringsrogen</b>				
29536	Heringsrogen Gefangen im Nordostatlantik (Nordsee), Heringsrogen, gesalzen	unsortiert	11 kg (8 kg ATG)	Eimer



# FEINKOSTSALATE MIT HERING

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
25005 MSC	<b>Dillhappen</b> Heringsfilethappen (50%), Dillspitzen und Gewürzgurken, in feiner Tunke mit Joghurt und Sahne	1 kg	Schale	kg
25006 MSC		5 kg	Eimer	
25007 MSC	<b>Dillhappen „Friesisch“</b> Heringsfilethappen (50%) mit Zwiebeln und Salatgurken, in herzhaft-würziger, klarer Wacholder-Dill-Vinaigrette. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Zwiebeln und Salatgurken anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg
126 MSC	<b>Feinster Heringssalat, rot</b> Heringsfilethappen (45%) mit Rote Bete, Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikanter Salatmayonnaise	1,5 kg	Schale	kg
198 MSC	<b>Fischertopf</b> Heringsfilethappen (34%) und Shrimps (16%), in feinem Dressing aus Joghurt, Mayonnaise und Dill	1,5 kg	Schale	kg
807 MSC	<b>Göteborger Heringstopf</b> Heringsfilethappen (39%), weiße und rote Zwiebeln sowie Gewürzgurken, in mild-pikantem Dressing, verfeinert mit grünen Pfefferkörnern. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Zwiebeln und grünem Pfeffer anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg
176 MSC		5 kg	Eimer	
229 MSC	<b>Hamburger Heringstopf</b> Heringsfilethappen (40%), süße Apfelstücke, würzige Salatgurkenwürfel und milde Zwiebeln, in einem pikanten Joghurdressing. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Joghurt, Äpfeln und Salatgurke anderer Herkunft	1,5 kg	Schale	kg
356 MSC		5 kg	Eimer	
25673 MSC	<b>Helgoländer Fischerschmaus</b> Heringsfilethappen (22%) und Nordseekrabben (20%) mit Apfelstückchen und Staudensellerie, in fruchtiger Joghurt-Sauce mit Preiselbeeren. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Nordseekrabben und Joghurt anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg
25013 MSC	<b>Heringshappen „Dijon“</b> Heringsfilethappen (50%) in herzhaft würziger Salatmayonnaise mit Dijon-Senf	1 kg	Schale	kg
26684 MSC	<b>Heringshappen „Gartenkräuter“</b> Heringsfilethappen (45%), knackige Karottenstücke und Staudensellerie, in einem cremigen Kräuter-Buttermilch-Dressing	1 kg	Schale	kg
232 MSC	<b>Heringshappen in Dillcreme</b> Heringsfilethappen (50%) mit Zwiebeln und Senfgurken, in würziger Dillcreme, mit Joghurt verfeinert	1,5 kg	Schale	kg
25014 MSC	<b>Heringssalat, rot</b> Heringsfilethappen (40%) mit Rote Bete und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	1 kg	Schale	kg
25015 MSC		5 kg	Eimer	
25016 MSC	<b>Heringssalat, weiß</b> Heringsfilethappen (40%) mit Weißer Bete und Gewürzgurken, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	1 kg	Schale	kg
25018 MSC		1 kg	Schale	
25019 MSC	Heringsfilethappen (50%) mit Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	5 kg	Eimer	kg
25451 MSC		10 kg	Eimer	

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
25053 MSC	<b>Klarer Heringssalat</b> Heringsfilethappen (40%) mit Rote Bete, Preiselbeeren, Äpfeln und Gewürzgurken, in einer fruchtig-klares Salatsauce	1 kg	Schale	kg
25934 MSC	<b>Nordseehappen mit Joghurt</b> Heringsfilethappen (40%), Salatgurken und Zwiebeln, in einer delikaten Joghurtcreme	2 kg	Schale	kg
25027 MSC	<b>Schlemmerhappen „Gorch Fock“</b> Heringsfilethappen (45%) mit Paprika, Staudensellerie und Gewürzgurken, in pikantem Joghurt-Sahne-Dressing	1 kg	Schale	kg
25009 MSC	<b>Sylter Heringstopf</b> Heringsfilethappen (50%) mit frischer Salatgurke in Mayonnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer. Hergestellt in Bremerhaven. Mit Hering, Salatgurke und grünem Pfeffer anderer Herkunft	1 kg	Schale	kg
25814 MSC		2 kg		

# HERING IN GELEE & HERINGSFILETS IN SAUCE

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	VE	RE-Einheit
25975	<b>Hering in Gelee „Ei“</b> Heringsfilet (50%), garniert mit Eischeiben, in einem pikanten Gelee	1,5 kg	Schale	kg
413 MSC		1 kg	Schale	
403 MSC	<b>Heringsfilets in Sahnesauce</b> Heringsfilet (40%) in einer sahnigen Sauce, verfeinert mit Äpfeln, Joghurt und Zwiebeln	2 kg	Schale	kg
420 MSC		5 kg	Eimer	

Grüne Waffel mit  
25053 Klarem Heringssalat,  
Remoulade, Zwiebel,  
Essiggurke





25005 | Dillhappen



25007 | Dillhappen „Friesisch“



25014 | Heringssalat, rot



25016 | Heringssalat, weiß



126 | Feinster Heringssalat, rot



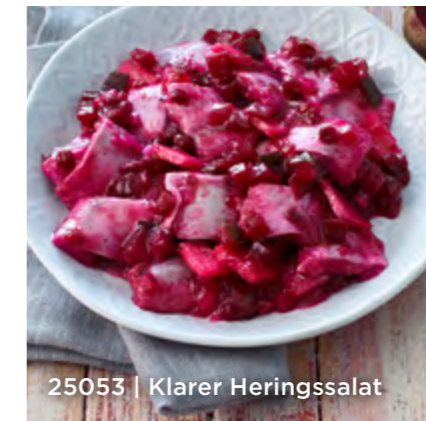
198 | Fischertopf



807 | Göteborger Heringstopf



25018 | Heringstipp



25053 | Klarer Heringssalat



25934 | Nordseehappen mit Joghurt



229 | Hamburger Heringstopf



25673 | Helgoländer Fischerschmaus



25009 | Sylter Heringstopf



25027 | Schlemmerhappen „Gorch Fock“



25013 | Heringshappen „Dijon“



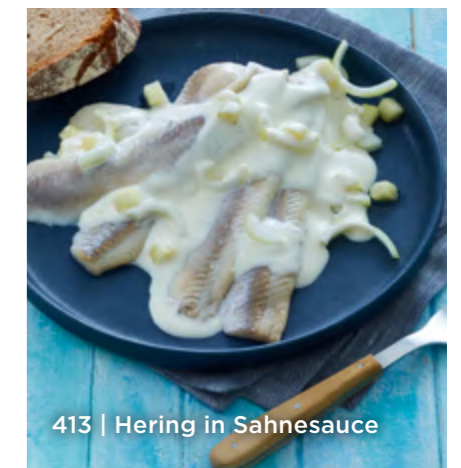
26684 | Heringshappen „Gartenkräuter“



232 | Heringshappen in Dillcreme



25975 | Hering in Gelee „Ei“



413 | Hering in Sahnesauce

Hier geht es zum  
Onlineshop



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



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



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

