



Matjeskartoffel

Ofenkartoffel, gefüllt mit zarten Königsmatjeswürfeln auf Dillschmand
9,90 €

Königsmatjes „nach Hausfrauenart“

Zwei Premium-Doppelmattjesfilets von Fisch Thiele
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken in einer Joghurt-Sahnesauce,
dazu Pell- oder Bratkartoffeln

13,90 €

Der Matjes - Historie und Histörchen

Original Matjes-Heringe gibt es frisch nur von Anfang Juni bis Mitte August. Sein äusserst milder, seidiger Geschmack und seine unvergleichliche Zartheit unterscheidet den Matjes von allen anderen Heringen. Der Matjes hat einen sehr hohen Eiweiß- und Kaliumgehalt, keine Kohlenhydrate und zudem noch sehr wenig Kalorien.

Der Matjes und die „Meisjes“

Jung und frisch, wohlgenährt mit delikaten Pölsterchen an den richtigen Stellen – das ist das Idealbild der Holländer vom jungen Mädchen, dem „Meisje“. Mit demselben Namen wurde auch der Jungfernhering ausgezeichnet. Heute heißt er Matjes, denn so besonders zart und aromatisch, frisch und jung ist sein Fleisch – so, wie die appetitlichen „Meisjes“!

Die internationale Delikatesse

Es gibt auch noch eine deutsch-englische Version für die Herkunft des Namens „Matjes“. Die Hanse verdankte den seinerzeit zahlreichen Heringsschwärmen in der Ostsee einen Großteil ihres Reichtums. Da durfte auf festlichen Empfängen und Banketten der mild gesalzene Hering – diese köstliche Delikatesse – nicht fehlen. Ein englischer Gesandter ergötzte sich als Gast in so hohem Maße und in so großer Menge an den zarten Matjesfilets, dass er sich anschließend nicht mehr rühren konnte. Auf die Frage „Matt?“, antwortete der Gast mit „Yes!“.

Wer unsere köstlichen Matjesfilets kennt, könnte diese Geschichte für wahr halten.