

Mittwoch, 5. Juni 2019, Matjes_05_06_119/iz

Pressemitteilung:

„Moin Moin, Matjes!“

Bremen feiert den Saisonstart mit einem Fest auf dem Domshof

Ob sie für Matjes pur, mit Kartoffeln und grünen Bohnen oder Matjes-Brötchen schwärmen – Fans können anfangen, den Countdown herunterzuzählen. Am Mittwoch, 12. Juni 2019, kommen die Liebhaber in Bremen zusammen, um den Beginn der Matjessaison mit Musik, Meisjes und mehr zu feiern – nachdem am Vortag in den Niederlanden der offizielle Startschuss fiel.

Das Bremer Fest hat lange Tradition, steht nun aber unter vielen neuen Vorzeichen. Ein Beispiel: Seit 36 Jahren organisierte es der Förderkreis des Bremer Fischfachhandels um den 78-jährigen Händler Peter Koch-Bodes als „Tour de Matjes“. Jetzt übernimmt die M3B GmbH mit der Messe Bremen und dem Großmarkt Bremen die Verantwortung für „Moin Moin, Matjes“. „Ein Generationenwechsel stand an und mit unserem Know-how sind wir dafür die Richtigen“, kommentiert Andrea Rohde, Bereichsleiterin Fachmessen und Special Interest. „Wir wollen die Tradition erhalten und zugleich angemessen modernisieren.“

Wie nun aber den Matjes würdig zelebrieren? „Zum Beispiel haben wir die Veranstaltung von der Schlachte auf den Domshof verlegt, denn sie passt gut zu dem dort zeitgleich stattfindenden Wochenmarkt“, sagt Sabine Wedell, Projektleiterin für Deutschlands einzige Fisch-Fachmesse, die fish international.

Ein Lastenfahrrad bringt die Matjesfässer untermalt von Hafenschlagern. An einem runden Tisch nehmen ausgewählte Gäste Platz für eine Verkostung, die vom Bundesvorsitzenden des Fischfachhandels und Fischsommelier Patrick Schälte begleitet wird. Einen der Teller bekommt dann die Präsidentin der Bremer Bürgerschaft, Antje Grotheer. Den Kommentar übernimmt TV-Moderator Yared Dibaba. Der gebürtige Äthiopier wuchs in Ganderkesee auf und ist unter anderem für sein perfektes Platt bekannt. Anschließend gibt es Kostproben für die Zuschauer.

An diversen Ständen rund herum sind zudem traditionell zubereiteter Matjes, Matjes-Sushi oder Tacos mit Matjes zu haben – „da ist eine leckere Mittagspause gesichert“, sagt Sabine Wedell. Dazu gibt's noch mehr Musik – von der Truppe der „Golden City Hafenbar“ auf der Weser-Halbinsel Lankenauer Höft.

Auch etwas unterhaltsame Fortbildung haben die Organisatoren geplant. Yared Dibaba wird bei Dr. Matthias Keller vom Fisch-Informationszentrum e. V. in Hamburg Matjes-Fakten erfragen. Die Umstehenden sollten gut zuhören – das sichert denjenigen Chancen in den beiden geplanten Quizrunden, die die Zettel mit den Fragen richtig ausfüllen. Sabine Wedell:

„Aus den Bogen mit den richtigen Antworten lassen wir jeweils einen ziehen. Die Gewinner bekommen genügend Matjes für eine größere private Party.“

Das Holländische Fischbüro unterstützt das Fest in Bremen. Die Region sei besonders matjesaffin, erklärt Gerbrand Voermann vom Vorstand dieser Marketingorganisation der niederländischen Fischindustrie. Ohnehin ist Deutschland der größte Absatzmarkt für Matjes. Nach Zahlen des Fischbüros gehen hier von den rund 180 Millionen gefangenen Heringen 90 Millionen über den Tresen und damit mehr als in den Niederlanden selbst.

„Holländischer Matjes“ ist von der Europäischen Kommission als „garantiert traditionelle Spezialität“ registriert, deren Herstellung schon im Mittelalter entwickelt wurde: Salz und Eigenenzyme lassen den Hering reifen. Auch muss er besonders fett und „jungfräulich“ sein, darf also weder Milch noch Roggen gebildet haben.

Mehr Infos unter www.moin-moin-matjes.de

(3.532 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN & ÖVB-Arena / M3B GmbH

Imke Zimmermann, Tel. 04 21 / 35 05 – 4 45, Fax 04 21 / 35 05 – 3 40

E-Mail: zimmermann@messe-bremen.de Internet: www.messe-bremen.de