



„Moin moin, Matjes!“ online

Zum Saisonstart am 12. Juni buntes Programm für Fischfans

Freitag, 5. Juni 2020: Als silbrig glänzendes Doppelfilet, zart und sanft gesalzen: So schätzen Fans ihren Matjes – und können ihn in diesem Jahr wieder ab Freitag, 12. Juni, genießen. Den Saisonstart zu feiern, hatte jahrzehntelang Tradition in Bremen, ein Fest in der Innenstadt wird es diesmal aber nicht geben. Die gute Nachricht für die Matjes-Liebhaber: Die MESSE BREMEN und der Bremer Ratskeller bitten stattdessen zur Party mit Livestream ins Internet.

„Wir wollen Flagge zeigen für die Fischbranche, der wir ja sehr verbunden sind“, sagt Projektleiterin Sabine Wedell von der MESSE BREMEN, die wie der Ratskeller zur M3B GmbH gehört. „Als Unternehmen möchten wir zudem demonstrieren: Wir sind da und aktiv.“ Darum treten sie und der Hörfunkmoderator Olaf Rathje am 12. Juni um 17 Uhr vor die Kamera. Bis 19 Uhr führen sie durch ein buntes Programm mit Wissenswertem und Unterhaltsamem rund um den jungen Hering. In Corona-Zeiten natürlich weitgehend ohne persönliche Nähe: Möglich macht es ein Videokonferenzsystem.

Sushi, Burger und ein deutsch-holländisches Fest

Zum Programm gehört, dass gleich zwei Showköche die Zuschauer virtuell verwöhnen. Der eine rollt Matjes-Sushi, der andere kreiert Fischbrötchen auf der Höhe der Zeit – als Matjes-Burger. Und welcher Wein gut zu Matjes passt, erläutert der Kellermeister des Bremer Ratskellers, Karl Josef Krötz. Wer ihn gemeinsam mit Krötz bei der virtuellen Weinprobe verkosten will, sollte ihn bis spätestens Dienstag, 9. Juni, beim [Ratskeller](#) bestellen, damit er bis Freitag eintrifft – diese Frist gilt bundesweit.

In Bremen ist gute Sitte, dass die Präsidenten der bremischen Bürgerschaft die Saison offiziell eröffnen. Der derzeitige Amtsinhaber Frank Imhoff ist darum ebenfalls mit von der Partie. Wie eine deutsch-holländische Familie den „Nieuwe Haring“ feiert, wird sich bei einer Live-Schalte ins Emsland erweisen.

Aus der Nordsee auf den Teller

Wie aber wird Matjes, was er ist? Der Geschäftsführer von Jac. den Dulk, Gerbrand Voerman, berichtet, wie der Hering im Nordostatlantik gefangen und in südholländischen Scheveningen für den Handel von Hand filetiert wird. Das Unternehmen ist seit 140 Jahren auf Hering spezialisiert und königlicher Hoflieferant.

Was Matjes ausmacht und welche Rolle er auf dem Speiseplan der Konsumenten spielt, zu solchen Themen befragen die Moderatoren Dr. Matthias Keller, Geschäftsführer des Fisch-



Informationszentrums (FIZ) in Hamburg, der die Saisonöffnung seit vielen Jahren begleitet. Das FIZ betreibt im Auftrag der deutschen Fischwirtschaft Öffentlichkeitsarbeit.

Der Direktor des Thünen-Instituts für Seefischerei in Bremerhaven, Dr. Gerd Kraus, schließlich ist Experte für den Zustand der Heringsbestände vor Großbritannien und Skandinavien. An dem Bundesforschungsinstitut beschäftigen sich die Wissenschaftler zum Beispiel mit dem Einfluss des Klimawandels.

Der Fisch und das Fest

Holländischer Matjes ist von der Europäischen Kommission als „garantiert traditionelle Spezialität“ registriert. Seit dem Mittelalter gilt: Der Hering muss besonders fett sein und darf weder Milch noch Roggen gebildet haben. Salz und Eigenenzyme lassen ihn dann reifen. Nach Zahlen des Holländischen Fischbüros gehen von den rund 180 Millionen gefangenen Heringen 90 Millionen über Tresen in Deutschland und damit mehr als in den Niederlanden.

Das Bremer Fest zum Verkaufsstart organisierte seit Anfang der 80er-Jahre der „Förderkreis des Bremer Fischfachhandels“. Die M3B GmbH trat 2019 mit „Moin moin, Matjes!“ die Nachfolge an.

Mehr Infos: www.moinmoinmatjes.de

(3.530 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Weitere Informationen für die Redaktionen:

MESSE BREMEN/M3B GmbH

Imke Zimmermann, Tel. 0421/35 05 – 4 45

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