



**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

Großmarkt Bremen · M3B GmbH
Christina Witte, T 0421 3505 - 455
christina.witte@m3b-bremen.de
www.meine-wochenmaerkte.de

„Moin Moin Matjes!“-Aktion auf dem Domshof

Der Wochenmarkt begrüßt am 19. Juni den ersten Matjes | Bühnenprogramm ab 11:15 Uhr

Donnerstag, 6. Juni 2024 · Wer Fisch mag, hat jedes Jahr ein paar feste Termine im Kalender: Los geht's mit dem Kabeljau im März, dann kommt die Maischolle und dieser Tage fiebern alle Fischfans dem neuen Matjes entgegen. Auf dem Wochenmarkt am Domshof beginnt die neue Saison am Mittwoch, 19. Juni. Dann heißt es von 8 bis 14 Uhr „Moin Moin Matjes!“.

Brimborium und Tradition

Wer mag, kann seinen neuen Matjes natürlich gleich nach Eröffnung des Wochenmarktes um 8 Uhr bei seinem Lieblingsfischhändler erstehen. Wer aber Lust auf ein bisschen Brimborium und Tradition hat, sollte um 11:15 Uhr zur OPEN SPACE-Bühne kommen. Dort startet dann das offizielle Programm, das Informationen und Unterhaltung locker verwebt. Moderiert von Guido Bolero kann man aus berufenen Mündern etwas über die spannende Geschichte des Matjes erfahren, sich die Matjes-Herstellung erklären lassen oder Zubereitungstipps bekommen. Sogar Getränkeempfehlungen gibt's (kleiner Spoiler: Auch Wein passt ganz hervorragend...). Auf der Bühne stehen dazu Fischsommelière Petra Koch-Bodes vom gleichnamigen Fischgroßhandel und Ratskellermeister Frederik Janus vom Bremer Ratskeller.

Das erste Fass kommt aus dem Dom

Gegen 12:15 Uhr gesellt sich dann die Dompastorin Ingrid Witte mit dem Matjesfass direkt vom Mittagsgebet dazu und ein prominenter Überraschungsgast darf den ersten Matjes verkosten. Im Anschluss sind die Zuschauerinnen und Zuschauer an der Domshof-Bühne dran. Die „Ehrenwerte Gesellschaft“, ein Zusammenschluss honoriger Bremer Herren in schnecken Outfits, verteilt Probierhäppchen.

Musikalisch begleitet wird die Matjes-Sause übrigens vom Duo JO!, das mit Herz, Humor und Ukulele bekannte Evergreens spielt und sie auf Plattdeutsch neu interpretiert – von Rock 'n' Roll und Swing über Schlager bis Pop.

Fassversteigerung zugunsten der Bremer Seemannsmission

Höhepunkt der „Moin Moin Matjes!“-Aktion ist aber wie immer die Versteigerung des ersten Fasses zugunsten einer wohlthätigen Organisation – in diesem Jahr die Bremer Seemannsmission. Unter der fachkundigen Leitung von Patrick Schälte vom Fachverband des Fischhandels kommt der erste Matjes ab ca. 12:30 Uhr unter den Hammer. Es empfiehlt sich, das dicke Portemonnaie dabeizuhaben...

(2.213 Zeichen inkl. Leerzeichen)

FÜR DEN INFO-KASTEN:

Ursprung des Begriffs Matjes

Der deutsche Begriff Matjes stammt vom niederländischen „Maatjesharing“, einer Abwandlung von



Weitere Informationen für die Redaktionen:

Großmarkt Bremen · M3B GmbH
Christina Witte, T 0421 3505 - 455

christina.witte@m3b-bremen.de

www.meine-wochenmaerkte.de

„Maagdenharing“. Dieser Begriff bedeutet „Mädchenhering“ oder „Jungfrauenhering“ und bezieht sich auf die geschlechtliche Unreife der gefangenen Heringe.

Traditionelle Herstellung

Matjes sind besonders mild schmeckende Heringe, die vor Erreichen der Geschlechtsreife von Anfang Mai bis Ende Juni in dänischen oder norwegischen Fanggebieten gefangen und verarbeitet werden. Zu dieser Zeit haben sie einen besonders hohen Fettgehalt und ihre Rogen oder Milch sind noch nicht ausgebildet. Übrigens wird ein Hering alle Jahre wieder „jungfräulich“, Matjes ist also nicht gleichzusetzen mit Jungfisch! Nach dem Fang werden die Fische noch auf dem Schiff in Fässern mit Salz eingelegt und reifen dann für fünf Tage in der Salzlake, wobei die fischeigenen Enzyme dafür sorgen, dass das ohnehin gut verdauliche Fischeiweiß noch leichter verdaulich wird.

Das Original ist besonders zart und mild

Der ursprüngliche Herstellungsprozess wurde im Mittelalter in den Niederlanden entwickelt. Das Ergebnis, der „Hollandse Maatjesharing“ beziehungsweise „Hollandse Nieuwe“, wird heute als „Holländischer Matjes“ bezeichnet und ist als traditionelle Spezialität markenrechtlich geschützt. Bei der holländischen Variante hat die Lake einen merklich geringeren Salzanteil als beispielsweise bei der deutschen. Dadurch ist der Holländische Matjes milder im Geschmack und deutlich zarter.

Worauf man beim Einkauf achten sollte

Der Holländische Matjes wird meist als Doppelfilet mit Schwanzflosse angeboten. Er hat ein helles Fleisch und zeigt in der Mitte eine rötliche Färbung. Dies ist das Zeichen, dass der Fisch im Ganzen eingelegt wurde und in körpereigenen Enzymen gereift ist.

Speckstippe oder Apfel-Sahne-Sauce?

In Norddeutschland werden zu Matjesgerichten oft Pellkartoffeln und grüne Bohnen mit Speckstippe und Zwiebeln gereicht. Beliebt ist aber auch Matjes mit einem Dressing aus Sauerrahm, Äpfeln, Dill und Zwiebeln. Zudem gibt es Varianten mit Sahne- oder Joghurtsaucen, bei denen teilweise geräucherte Speckstückchen beigemischt werden.

Mehr Infos: <https://meine-wochenmaerkte.de/domshof/>

(2.201 Zeichen inkl. Leerzeichen)

(4.414 Zeichen gesamt inkl. Leerzeichen)

Bildmaterial zum Download finden Sie unter folgenden Links:

Bild 1: © M3B GmbH/Gaby Ahnert

https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2024/05/RS54889_Z3A5709-lpr.jpg

BU: Die puristische Variante: frischer Matjes im Brötchen. Manche legen auch einfach den Kopf in den Nacken und lassen den Matjes genüsslich im Mund verschwinden.



**Weitere Informationen
für die Redaktionen:**

Großmarkt Bremen · M3B GmbH
Christina Witte, T 0421 3505 - 455
christina.witte@m3b-bremen.de
www.meine-wochenmaerkte.de

Bild 2: © M3B GmbH/Gaby Ahnert

https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2024/05/RS54875_Z3A5640-lpr.jpg

BU: Wer der offiziellen Matjes-Begrüßungszeremonie beiwohnt, darf natürlich auch probieren.

Bild 3: © M3B GmbH/Gaby Ahnert

https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2024/05/RS54949_Z3A5785-lpr.jpg

BU: Junge Kartoffeln, grüne Bohnen und Speckstippe: So isst der Bremer – der Überlieferung nach – seinen Matjes am liebsten.

Copyright Pressefotos:

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen bei den im Fotocredit genannten Fotografen. Nutzungs- und Verwertungsrechte liegen bei der M3B GmbH. Pressefotos, die redaktionell verwendet werden, müssen mit der entsprechenden Quellenangabe versehen werden. Abdruck und Veröffentlichung der Pressefotos sind honorarfrei. Wir bitten Printmedien um ein Belegexemplar, elektronische Medien (Internet) um eine kurze Benachrichtigung. Für eine gewerbliche Nutzung der Pressefotos bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung.

Über die Wochenmärkte in Bremen und Bremerhaven: Aktuell organisiert und koordiniert der Großmarkt Bremen, der zur M3B GmbH gehört, 33 verschiedene Wochenmärkte an insgesamt über 80 Markttagen pro Woche in Bremen, Bremerhaven und Lilienthal. Über 800 Marktkaufleute sorgen dafür, dass es den Kundinnen und Kunden an nichts mangelt. Angeboten werden nicht nur Obst und Gemüse, Blumen, Pflanzen und Kräuter, Backwaren, Molkereiprodukte, Fisch und Fleischwaren, sondern auch ganze Mahlzeiten – von Knipp bis zur veganen Buddha-Bowl.