

Butter bei die Fische

Für Matjes gehen
Friesen auf die Straße

Wo gehen an einem Tag im Juni jedes Jahr Tausende Menschen für den Matjes auf die Straße? In Emden, der Seehafenstadt an der Nordseeküste. Dort finden alljährlich die „Emder Matjes-tage“ statt, der sportliche Höhepunkt ist der Matjeslauf mit etwa 3500 Teilnehmern. Das Fest, das mit 150 000 Besuchern als Touristenmagnet in der Region Ostfriesland gilt, gibt es seit 30 Jahren. Einer der Hauptsponsoren ist die Fokken & Müller GmbH & Co. Matjes-und Feinkostmanufaktur KG.

Emden ist die Matjesstadt an der Nordsee. Sie war seit dem 16. Jahrhundert mit drei Heringsfischereien und 75 Fangschiffen das Zentrum für die Heringsfischerei in Deutschland, bis im Jahr 1975 wegen der drohenden Überfischung der angrenzenden Nordseegebiete ein Fangverbot ausgesprochen wurde. Seitdem gibt es die Heringsfischerei in Emden nur noch im Museum zu besichtigen. Oberbürgermeister Tim Kruthoff betont die wirtschaftliche Bedeutung der Emder Spezialität: „Der Matjes ist auf Speisekarten und in Supermärkten einer der wichtigsten Werbeträger Emdens.“

Fokken & Müller, 1895 gegründet, bezieht seine Rohware aus den Gebieten zwischen Stavanger und Alesund in Norwegen. Die Fische werden dort ausschließlich von Juni bis August gefangen, was eine Garantie für ihre „Jugfräulichkeit“ und den hohen Fettgehalt darstellt. Ein Matjes darf in der Fangsaison noch keinen Roggen oder Milch gebildet haben, erklärt das Fisch-Informationszentrum in Hamburg. Andere Unternehmen kauften auch zu späteren Zeiten gefangene Rohware, doch darunter leide der intensive Geschmack, sagt Klaas Müller, Juniorchef von Fokken & Müller. „Aus unserer Sicht haben die Heringe nur im Sommer den optimalen Fettgehalt, da sich die Fische Fett anfrassen, bevor die Paarungszeit beginnt.“

„Der Fang von jährlich ungefähr 6000 Tonnen ganzen Heringen wird in Norwegen an Land zu Heringslappen weiterverarbeitet. Diese werden vakuumiert und tiefgefroren“, erklärt Müller. Per Schiff werde die Rohware in die Niederlande transportiert, wo man sie in einer Dauerkühlung zwischenlagere, bevor sie bedarfsgerecht in Lastwagen den Weg nach Emden antrete. Jeden Tag werden in der Regel 15 Tonnen der Heringslappen von der Belegschaft verarbeitet, in der Vorweihnachtszeit oder zu Ostern können es nach Aussage von Müller bis zu 30 Tonnen sein. Das Frosten ist ein Grund, warum der Matjes das ganze Jahr über zu genießen ist.

Das Auftauen der Rohware geschieht nach der Ankunft im Unternehmen mit einer eigens entwickelten Auftauzelle. Diese Technik gebe es nur zwölfmal in Europa. Das schonende Auftauverfahren bei null bis 4 Grad Celsius garantiere eine Frische wie direkt nach dem Fang, sagt Müller. „Das Enthäuten der Heringslappen geschieht von Hand, wodurch der Silberglanz unter der Haut unbeschädigt bleibt“, berichtet er weiter. Beim Einsatz einer Maschine käme das Filet unnötigerweise mit Wasser in Berührung, der Geschmack würde verwässert. Legte man Matjes unterschiedlicher Hersteller nebeneinander, so könnte man den echten Emder Matjes am Glanz erkennen, behauptet der Juniorchef.

Aus einem Hering wird nur ein echter Matjes, wenn er einem besonderen Reifungsprozess unterzogen wird. Die Heringslappen werden in einem Salzbad mit Reifungsmitteln eingelegt, wodurch natürliche Enzyme des Fisches in ihrer Wirkung unterstützt werden: Die kleinen Gräten werden zart und nicht spürbar, der Geschmack wird intensiver.

Fokken & Müller beschäftigt 70 Mitarbeiter und erzielt rund 14 Millionen Euro Umsatz im Jahr. Zur Belegschaft zählen hauptsächlich Frauen und Männer vietnamesischer Herkunft. Die Kundschaft besteht zum größten Teil aus Großhändlern, Restaurantbesitzern und Kantinenbetreibern. Die Preise unterliegen Schwankungen. Aufgrund von Quotenregulierungen und natürlichen Einflüssen fluktuiert der Heringspreis. Ein Preisanstieg sei in den vergangenen Jahren aufgrund von niedrigeren Fangquoten und kleineren Fangmengen der einzelnen Schiffe zu verzeichnen, erklärt Müller.

Die historische Bedeutung der Heringsfischerei für Emden unterstreicht Eske Nannen, Vorsitzende des Aufsichtsrats der Kunsthalle Emden und Witwe Henri Nannens, des Gründers der Zeitschrift „Stern“. Für sie sei es selbstverständlich, geladenen Gästen, die in die Kunsthalle kommen, Matjes aus dem Hause Fokken & Müller zu servieren. Für sie gehören zu Matjes deftige Bratkartoffeln, Schwarzbrot und grüne Bohnen.

Nico König
Max-Windmüller-Gymnasium, Emden