



FOTOS: HOLLÄNDISCHES FISCHBÜRO; MSC; BARBARA SCHINDLER

Fette Beute

Wenn die Heringe sich auf den Weg zum Laichen machen, beginnt die Fangsaison für den beliebten Holländischen Matjes. Und eine seit 40 Jahren währende Arbeitsteilung zwischen Niederländern und Skandinaviern. Die LZ war im Norden Dänemarks mit an Bord. | Barbara Schindler



FOTO: SUPERSTAR/SHUTTERSTOCK

Mit einem zufriedenen Lächeln steht Daniel Johansson auf der Brücke der Astrid-Marie. Um ihn herum blinken auf gut zwei Dutzend Monitoren Landkarten und Zahlen, dazwischen warten zahlreiche Schalthebel und Computermäuse darauf, den 63 Meter langen Fischtrawler in Bewegung zu setzen. Doch bevor der junge Skipper und seine sechsköpfige Crew wieder in See stechen können, gibt es noch einiges zu tun. Schließlich ist es erst wenige Stunden her, dass die Astrid-Marie am frühen Morgen in den Hafen von Skagen an der Nordspitze Dänemarks eingelaufen ist. Gerade wird die in Eiswasser gekühlte Fracht über ein Saugrohr in einen am Kai bereitstehenden Container transportiert: Rund 300 Tonnen „jungfräuliche“ Heringe aus dem Meer zwischen Norwegen und den Shetlandinseln hat das 2021 in Betrieb genommene, hochmoderne Schiff diesmal an Bord. Vor dem Löschen wird die Ladung kritisch begutachtet. Stimmen Qualität und Größe? Nur wenn der Fettgehalt zwischen 16 und 28 Prozent liegt, die Fische weder zu klein noch zu groß sind, kann der Fang zum diesjährigen „Hollandse Nieuwe“ werden – dem Jahr für Jahr sehnlichst erwarteten holländischen Matjes, dessen Ankunft nicht nur in den Niederlanden mit vielen Festen gefeiert wird. Johanssons heutiger Fang hat beste Chancen: „Der Fettgehalt ist sehr gut, die Größe auch. Das wird die Kunden freuen.“

Einer seiner wichtigsten Kunden ist an diesem Morgen bereits an Bord, um sich persönlich von der Qualität der Lieferung zu überzeugen. Mads Larsson ist Geschäftsführer von Werner Larsson Fiskeeksport, einem der ältesten Fischverarbeitungsbetriebe in Skagen. Larssons Urgroßvater hat die Firma 1932 gegründet, der Urenkel

führt sie seit 2013 in vierter Generation. Bis zu 140 Mitarbeiter verarbeiten im Industriegebiet am Hafen der Kleinstadt 15 000 bis 20 000 Tonnen Fisch pro Jahr, ein Großteil davon Hering und Makrele aus den Gewässern südwestlich von Norwegen. Die beiden Familienunternehmen verbindet seit Generationen eine enge und vertrauensvolle Partnerschaft. Larsson ist die Freude über Johanssons buchstäblich „fette Beute“ anzusehen: „Ein wirklich guter Fang mit einer perfekten Relation zwischen Größe und Fettgehalt.“ Auch die Färbung und Konsistenz der Filets spielen eine wichtige Rolle, wie der 38-Jährige erklärt, während er vorsichtig die Haut von einem Hering beiseite schiebt: „Wenn die Fische viel Plankton und kleine Krebse fressen, sorgt das für die rosafarbene Marmorierung und Zartheit des Fleisches, die typisch für den Holländischen Matjes sind.“

Vom Hering zum Matjes

2022 könnte also ein außergewöhnlich gutes Matjes-Jahr sein, wie es sich nicht nur die Holländer erhoffen. Damit der Hering zu einem Matjes bester Qualität werden kann, muss er fangfrisch verarbeitet werden. Schwimmende Fischfabriken, die wochenlang auf See sind, gibt es in Skagen nicht. Doch auch hier hat sich die Fischerei in den vergangenen Jahrzehnten zu einer High-Tech-Branche entwickelt, die gleichzeitig viel dafür tut, dass es Tier und Mensch besser geht. „Man braucht heute weniger Muskeln“, sagt Daniel Larsson schmunzelnd. Die Astrid-Marie ist in der Regel jeweils vier bis fünf Tage per Sonar und Echolot auf der Suche nach den riesigen Heringschwärmen auf ihrem Weg in die Laichgebiete. Die Tiere werden aus den Netzen direkt in Tanks mit gekühltem Meerwasser gepumpt und



Saisonstart: Beim Fang und der Verarbeitung des Hollands Nieuwe läuft heute vieles automatisch ab. Mads Larsson (oben rechts) freut sich auf der Astrid-Marie über die gute Qualität der Heringe, die in seiner Fabrik zu echtem holländischen Matjes werden.



sterben dabei schnell – vermutlich am Schock. Moderne Technologie hilft außerdem, den ohnehin geringen Beifang zu minimieren.

Bei der pelagischen Fischerei in mittlerer Wassertiefe entstehen zudem keine Schäden am Meeresboden, sodass der Hering zu der Handvoll Fischarten gehört, deren Verzehr sogar Greenpeace als „in Maßen“ empfehlenswert einstuft, wenn er aus bestimmten Fanggebieten kommt. Bei der Orientierung hilft unter anderem das MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei, das der holländische Matjes bereits seit 2009 zu 100 Prozent trägt – anders als die Heringe aus atlantisch-skandinavischen Fanggebieten im Nordostatlantik und aus der westlichen Ostsee, die das Siegel in den vergangenen Jahren wieder verloren haben.

Die Astrid-Marie hat eine Kapazität von bis zu 1300 Tonnen. Beim Matjes liegt die Frachtmenge jedoch deutlich darunter, damit die aufgrund ihres hohen Fettgehalts besonders empfindlichen Fische keinen Schaden nehmen, bevor Mads Larsson sie in Empfang nehmen kann. In seiner Fabrik werden jede Saison rund 5000 Tonnen Matjes gekehlt und für den Transport in die Niederlande vorbereitet – zur Hoch-Zeit läuft der Betrieb inklusive Reinigungsphasen rund um die Uhr. Dabei wird jeder einzelne Fisch nach Größe sortiert und dokumentiert, die Qualität bis ins kleinste Detail überprüft. Nachhaltigkeit ist auch bei der Verarbeitung wichtig: „Bei uns gibt es keinen Lebensmittelabfall oder Verschwendung“, betont Larsson. „Wir verwerten den ganzen Fisch.“

Darüber, dass bei der Verarbeitung alles nach ihren Vorgaben abläuft, wachen die Vertreter der holländischen Fischhändler. Wie die Werner Larsson Fiskeeksport, Teil der Kennemervis Group, gehören inzwischen viele Ver-

arbeiter ihren Partnerunternehmen aus den Niederlanden. Die Zusammenarbeit zwischen Holländern, Dänen und Schweden in Skagen ist seit den 70er Jahren gewachsen. Damals war die Nordsee so leer gefischt, dass der Heringsfang dort vorübergehend verboten war und sich die holländischen Fangflotten anderen Fischarten zuwandten. Als das Verbot 1982 aufgehoben wurde, sprangen die Skandinavier ein, um den Holländern ihren geliebten Matjes zu fangen und zu verarbeiten, während Reifung, Vertrieb und Vermarktung in niederländischer Hand blieben – eine Arbeitsteilung, die bis in die Gegenwart fortbesteht.

Strenge Fangquoten

Heute sollen strenge Quoten, die in Dänemark unter den meist mittelständischen und in Familienhand befindlichen Fischereierunternehmen aufgeteilt werden, die Bestände schützen. Maßgeblich bestimmt werden sie durch den Internationalen Rat für Meeresforschung (ICES). Dass die Quoten wirken, zeigt die in den vergangenen zehn Jahren in der Nordsee kontinuierlich gewachsene Menge an Heringen – der WWF geht dort von etwa 1 Millionen Tonnen fortpflanzungsfähiger Tiere aus.

Also ist in puncto Nachhaltigkeit beim Heringsfang in der Nordsee alles bestens? Leider nein. Bei der Festlegung der Fangquoten für 2022 wurde die Heringsfischerei im Skagerrak zwischen Skagen und der norwegischen Südostküste wie auch im benachbarten Kattegat drastisch eingeschränkt. Grund ist die dramatische Dezimierung des Herings in der westlichen Ostsee. Die Schwärme schwimmen von dort nämlich zum Fressen auch in die Nordsee, wo Nordseefischer sie versehentlich fangen. Die Maßnahme

soll in den kommenden Jahren eine Erholung des Ostsee-Bestands ermöglichen und die Existenzen der dortigen Fischer retten.

Den weiter nordwestlich gefangenen Holländischen Matjes betrifft diese Einschränkung derzeit nicht. Das Marine Stewardship Council mahnt dennoch zu einem besseren Bestandsmanagement, vor allem beim Hering aus dem Nordostatlantik, der einen Großteil der in Deutschland erhältlichen Matjesprodukte ausmacht.

Bleibt die Aufgabe, die junge Verbrauchergeneration, die zunehmend lieber zu coolem Sushi oder Ceviche greift, für das Traditionsprodukt Matjes zu begeistern. „Als regionales, heimatverbundenes und dabei gesundes Gericht passt der Holländische Matjes zu vielen Trends“, erklärt Remke Nehrsteede von der Vermarktungsagentur Holländisches Fischbüro, die das Kultgericht unter anderem mit einem umfangreichen Rezeptservice auf ihren Social-Media-Kanälen in den Fokus der Aufmerksamkeit rückt. „Beispielsweise funktioniert er wunderbar als Topping auf einer Poké Bowl.“ Und ist dabei tatsächlich nachhaltiger als viele andere, weit gereiste Fischarten: „Im Grunde gibt es keine Proteinquelle mit einem geringeren CO₂-Fußabdruck als unseren Hering“, fasst Mads Larsson zusammen. „Selbst Pflanzen, die auf Feldern wachsen, haben eine schlechtere Umweltbilanz.“

Er sieht sein Unternehmen gerade in Zeiten unterbrochener Lieferketten im globalen Wettbewerb im Vorteil. „Wir können nicht mit den Preisen asiatischer Fischproduzenten konkurrieren. Deshalb müssen wir die Verbraucher mit Qualität und Zuverlässigkeit überzeugen.“ Daniel Johansson und seine Astrid-Marie sind da schon wieder unterwegs Richtung Shetlandinseln. Schließlich ist die Matjes-Saison kurz und die Ware begehrt. lz 25-22

FAKTEN ZUM MATJES

Art: Der Name Matjes leitet sich vom niederländischen „Maagdenharing“ ab, was so viel heißt wie „Jungfrauenhering“. Die noch nicht geschlechtsreifen Tiere bauen im Frühjahr in Vorbereitung auf die Fortpflanzung Fettreserven auf. Für den „Hollandse Nieuwe“ oder auch „echten“ Matjes werden ganze Heringe „gekehlt“. Das heißt, ihnen werden die Kiemen und Eingeweide mit Ausnahme der Bauchspeicheldrüse entfernt

Herstellung: Die in der Bauchspeicheldrüse enthaltenen Enzyme bewirken die rund einwöchige Reifung, die das rohe Fischfleisch in Matjesheringe verwandelt. Dazu werden die Fische in milde Salzlake eingelegt – ein jahrhundertaltes Verfahren. Nach der Filetierung wird Matjes tiefgefroren, weil der Salzgehalt der Lake zur Konservierung des Fisches und Abtötung von möglicherweise enthaltenen Fadenwürmern nicht ausreichen würde. Im Gegensatz dazu bezeichnet Matjes „nordische Art“ Heringsfilets, die mit Salz, Zucker, Säuerungsmitteln und teilweise Reifemitteln veredelt werden.

Saison: Von den jährlich in der Nordsee gefangenen rund 450 000 Tonnen Hering werden nur 25 000 Tonnen – etwa 180 Millionen Fische – zum „Hollandse Nieuwe“ verarbeitet. Knapp die Hälfte bleibt in den Niederlanden, die andere wird nach Deutschland und Belgien exportiert. Die Saison startete am 14. Juni – traditionell im niederländischen Scheveningen mit der Versteigerung des „1. Fasses“ für einen guten Zweck. Seit dem 15. Juni ist der Hollandse Nieuwe 2022 auch in Deutschland erhältlich. lz 25-22