LANUV
Kompetenz für ein lebenswertes Land

Landesamt für Natur
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen
Pressestelle

# Pressemitteilung

Essen
27. Mail 2020

Wilhelm Deitermann
Telefon 02361/305-1337
Mobil: 0162/2091251
wilhelm.deitermann@
lanuv.nrw.de

Birgit Kaiser de Garcia
Telefon 02361/305-1860
Mobil: 0162/2096628
birgit.kaiserdegarcia@
lanuv.nrw.de

pressestelle@lanuv.nrw.de

www.lanuv.nrw.de

## Edler Matjes oder Schwindel mit Fisch

### Was echten Matjes ausmacht und woran man ihn erkennt

Statt dem „traditionellen echten“ Matjes servieren Restaurants und Imbissbetriebe manchmal matjesähnlichen Erzeugnisse. Stichproben, die LANUV-Mitarbeiter im Rahmen einer Fachtagung im vergangenen Jahr durchgeführt haben, zeigten, dass häufig kein echter Matjes angeboten wird. Fehlt dann noch die korrekte Deklaration als „matjesähnlich“, erfüllen solche Angebote den Tatbestand der Irreführung oder Verbrauchertäuschung.

Eindeutiges Identitäts-und Qualitätsmerkmal des echten Matjes ist die rot-braune Verfärbungslinie entlang der Mittelgräte. Bei Produkten, wie Matjes „nordischer Art“ und Matjes „schwedischer“ oder „friesischer Art“ und ähnlichen Erzeugnissen, fehlt die rot-braune Verfärbung gänzlich. Die traditionelle Herstellungsmethode ist kostenintensiv und erfordert aufwendige Verarbeitungsschritte. Sie umfasst die Entfernung der Eingeweide durch Kehlschnitt, während Anteile von Darm, Niere und der Bauchspeicheldrüse im Fisch verbleiben. Die verbleibenden Gewebsanteile sind zwingend erforderlich für die Herstellung von „echtem“ Matjes. Im Fisch bewirken sie eine Aufspaltung des Fischeiweißes durch Enzyme, die sogenannte Reifung tritt ein. Die Textur des Fischfleisches wird zart, es bildet sich der typisch milde Geschmack und die typische rot-bräunliche Verfärbungslinie entlang der Mittelgräte, die nur beim „echten“ Matjes zu sehen ist. Im Anschluss werden die Fische mit Lake gesalzen und für ungefähr fünf Tage,zum Teil auch in Eichenfässern, eingelagert.

Anders als bei der Herstellung des „traditionellen“ Matjes werden für die Herstellung matjesähnlicher Produkte  Reifemittel verwendet und teilweise Enzyme zugesetzt. Abhängig vom Hersteller werden bei matjesähnlichen

Dienstgebäude und
Lieferanschrift:
Wallneyer Straße 6
45133 Essen
Telefon 0201/7995-0
poststelle@lanuv.nrw.de

Produkten zusätzlich Geschmacksverstärker und Säuerungsmittel verwendet. Gegebenenfalls erfolgt zusätzlich eine Färbung mit natürlichen Farbstoffen, was zu einer rosa bis weißlich-braunen Durchfärbung des gesamten Filets führt. Konservierungsmittel dienen zudem der Verlängerung der Haltbarkeit. Matjesähnliche Produkte sind oft mehrere Wochen gekühlt haltbar, während an der Gräte gereifter Matjes nur wenige Tage haltbar ist. Diese kostengünstigere Produktionsmethode hat mit der traditionellen Herstellung von echtem Matjes nichts zu tun.

Für die Herstellung matjesähnlicher Produkte können neben den „jungfräulichen“ Heringen, auch solche verarbeitet werden, die bereits Rogen und Milch gebildet haben und eher säuerlich-ölige Produkte hervorbringen.

Der Begriff „Matjes“ leitet sich von der holländischen Bezeichnung für Mädchen ab und beschreibt die geschlechtliche Unreife jungfräulicher Fische, die nur in wenigen Wochen im Frühsommer gefangen werden können. Aufgrund der bevorstehenden auszehrenden Fortpflanzung verfügen die von Mai bis Juli gefangenen Fische, wie sie für den traditionellen Matjeshering verwendet werden, über einen besonders hohen Fettanteil von mindestens 12 Prozent. Ernährungsphysiologisch bedeutsam ist der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren.

Der traditionelle Herstellungsprozess geht auf das Haltbarmachen mit Salz zurück. Er entstand bereits im Mittelalter in den Niederlanden und verbreitete sich später territorial über ganz Nordeuropa. Der Salzgehalt von niederländischen Matjes ist niedriger und unterscheidet sich von deutschen Matjesprodukten deutlich.

Weitere Informationen:
https://www.lanuv.nrw.de/fileadmin/lanuv/verbraucher/pdf/Edler_Matjes_oder_Schwindel_mit_Fisch.pdf

**Foto: © LANUV: Augen auf beim Matjes-Kauf! Oben: echter Matjes - die rotbraune Verfärbung entlang der Mittelgräte ist deutlich erkennbar. Unten: matjesähnliches Produkt - die typische Verfärbung fehlt.**

**Der Abdruck des Fotos ist nur in Verbindung mit dieser Pressemitteilung kostenfrei.**

---

**Über LANUV**: Das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen ist als Landesoberbehörde in den Fachgebieten Naturschutz, technischer Umweltschutz für Wasser, Boden und Luft sowie Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit tätig.
Mehr: lanuv.nrw.de; Folgen Sie @lanuvnrw auf Twitter®!