

## **Fisch Ahoi: Die Deutsche Fisch-Genuss-Route feiert den Start der Matjessaison**

Veröffentlicht am 7. Juni 2022

Ab Juni ist Matjeszeit in Norddeutschland – und so dürfen die besten Matjes-Spots entlang der Fisch-Genuss-Route in diesem Monat nicht fehlen. Im Juni kamen früher die Fischer mit ihrem Fang in die Häfen zurück und das wurde gefeiert. Glückstadt, seit jeher das Zentrum der Heringsfischerei, tut das bis heute und läutet mit den „Glückstädter Matjeswochen“ traditionell die Matjessaison ein. Dieses Jahr findet das Fest vom 9.-12. Juni statt und bildet somit ein Highlight auf der Fisch-Genuss-Route. Aber nicht nur Glückstadt, auch Bremerhaven huldigt dem Hering, und zwar vom 8.-10. Juli 2022 unter dem Titel „Hafenspektakel & Bremerhavener Matjestage“.

Die Fisch-Genuss-Route, Deutschlands einzige Qualitäts-Reiseroute rund um das Thema Fischgenuss, verbindet einzigartige norddeutsche Fischstandorte und -themen. Im Juni steht die Nordseeküste ganz im Zeichen des Matjes. Glückstadt feiert bereits zum 55. Mal die „Glückstädter Matjeswochen“ – seit 1968 wird hier der traditionelle Anbiss mit regionaler Prominenz zelebriert. Und so bietet die Küstenstadt vom 9. bis 12. Juni auf ihrer Matjesmeile zahlreiche Attraktionen rund um den berühmten Fisch. Der Start in die neue Matjessaison wird mit Künstlern, Bands, der Open-Ship-Meile, Flohmarkt, Kunsthandwerk und vielen Aktionen für Jung und Alt gefeiert.

### **Zum Anbeißen: Original Glückstädter Matjes**

Matjes oder Hering – was ist eigentlich der Unterschied? Jeder Matjes ist ein Hering. Umgekehrt gilt das aber nicht: Nur der junge Hering wird durch die Zugabe von Salz und einer speziellen Reifung zum Matjes. Die Kunst der Zubereitung beherrscht der Glückstädter Matjesproduzent Henning Plotz wie kaum ein Zweiter. Ein Stopp an seinem Hofladen „Plotz Spezialitäten“ ist also ein Muss. Hier gibt es den Original Glückstädter Matjes frisch aus der Produktion, handfiletiert, natürlich gereift und unverfälscht. Gut zu wissen: Glückstadt ist deutschlandweit die einzige Stadt, in der Matjes noch nach alter Tradition hergestellt wird – nicht umsonst wurde der Original Glückstädter Matjes mit dem europäischen Schutzsiegel g.g.A. (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet.

Auch das „Bistro Nettchen“ am Alten Hafen von Glückstadt versteht sich auf die Zubereitung des Glückstädter Matjes – hier kommt der Fisch ebenfalls aus eigener Produktion. In dem einladenden Bistro & Café direkt am Wasser gibt es den Klassiker schlechthin: Matjes nach Hausfrauenart – mit Zwiebelringen, Apfelscheiben und Gewürzgurken an Bratkartoffeln. Dazu der Blick auf die Elbe, Strandkörbe, Liegestühle – was braucht es mehr?