

Henzek gehört zur Matjesgilde

WAZ
2008

Die „Ehrenwerte Gesellschaft“ traf sich auf dem Domshof in Bremen, Matjesherrmann öffnete Mittwoch wie üblich das erste Fass, das durch die Böttcherstraße gerollt worden war und bewertete den „Hollandse Nieuwe“ – die Geschmacksprobe hat Tradition. Gleiches gilt für die Matjesgilde der Hansestadt, die nun ein neues Mitglied hat. Peter Henzek, Chef der Kochschule Ruhrgebiet, wurde zur Saisonöffnung in den elitären Kreis aufgenommen. Die Gilde vergibt neben dem Titel noch Urkunde, Medaille und kleiner Anstecker. Verdient hat sich Henzek die Auszeichnung, weil er sich um den Matjes, genauer um die Matjes-Liebhaber verdient gemacht hat. Nicht unbedingt, weil er vor Jahren mal einen Matjes-Burger in grünem Brot, mit knusprig gebratenem Speck, Böhnchen und Zwiebeln kreierte hat (was durchaus den Geschmack der Fischfreunde traf), sondern weil er seit drei Jahren in einer Fachjury Matjesrezepte von jungen Spitzenköchen bewertet.

Der Hering, der bis Mitte Juni als Matjes auf den Tisch kommt, hat für Henzek Aufmerksamkeit verdient. „Das ist schon eine extravagante Fischgeschichte“, meint der Koch, der übrigens nicht zu den Matjes-Schlingern gehört. Er mag den frisch gereiften Fisch eher in Häppchen.