



Das Holländische Fischbüro schickte zur Verstärkung zwei Meisjes in Trachten und Spitze, um den leckeren Fisch unter die Leute zu bringen. FOTOS: JOCHEN STOSS

Viel Begeisterung für eine kleine Delikatesse

Zum 25. Mal wird die Matjes-Saison in Bremen eröffnet

Von unserem Redaktionsmitglied
Nicole Brückner

BREMEN. „Rudern die, oder warum brauchen die so lange?“, scherzt jemand aus der wartenden Menge. „Wäre gerade Flut, wären sie schneller hier“, sagt ein anderer und stimmt in das allgemeine Gelächter ein. In bester Stimmung warteten gestern die Matjes-Liebhaber und viele Schaulustige am Martinianleger auf die historische Barkasse „Vegebüdel“. Langsam und gemächlich trudelt sie mit zwanzigminütiger Verspätung aus Bremen-Vegesack ein. Mit an Bord: Die ersten Fässer des diesjährigen neuen Matjes aus Holland.

Seit 2005 wird die Matjes-Saison in Bremen nicht, wie in den 23 Jahren zuvor, schon Ende Mai, sondern erst Anfang Juni eröffnet. Grund für die Verschiebung der traditionellen Saisoneroöffnung war der harte Winter vor mehr als vier Jahren. Nur Hering, der zwischen Ende Mai und Anfang Juli gefangen wird, kann überhaupt zu Matjes werden – doch die Heringe hatten sich damals noch nicht ausreichend Fett angefutert. Schnell merkte man, dass sich das Warten bis Anfang Juni lohnt: Der Fisch

schmeckt dann einfach besser. „Der Matjes wird wunderbar sein“, verspricht denn auch Matjesherrmann, der den Fisch später auf dem Domshof probiert.

Das Spektakel um die zarten Filets mit der marzipanhellen Farbe präsentiert sich gewohnt traditionell. Nach der Ankunft der Barkasse am Martinianleger gehen unter dem Jubel der Matjes-Liebhaber zwei holländische Mädchen in Tracht und Spitze – die Meisjes – sowie Kinder des Bremer Kindergartens Jaburg und die Vegesacker „Ehrenwerte Gesellschaft“ in Smoking und Zylinder von Bord. Mitinitiator Peter Koch-Bodes, die Matjes-Gilde und Bürgerschaftspräsident Christian Weber (SPD) nehmen die ersten Fässer entgegen.

„Was sollen wir tun mit dem müden Seemann?“, singen die Kinder, während die gesamte Mannschaft mit den geschulterten Fässern durch die Böttcherstraße über den Marktplatz zum Domshof zieht. „Die singenden Kinder, die Kostüme und diese tolle Kulisse – einfach wunderbar“, freut sich Chefkoch Peter Henzek, der für die Saisoneroöffnung extra aus dem Ruhrgebiet angereist ist. Mit Jutta Schmidt vom Bremer Friesenhof wird er später auf dem Domshof feierlich



Der frisch eingetroffene „Hollandse Nieuwe“ besteht den traditionellen Geschmackstest von Bürgerschaftspräsident Christian Weber (links) und Matjesherrmann.

in die Matjes-Gilde aufgenommen. Mitglied wird dort nur, wer sich in besonderem Maße um den Matjes verdient gemacht hat.

Auf dem Domshof angekommen, geht es fröhlich weiter: Eine Band spielt Live-Musik, Kindergartenkinder tanzen einen Holzschuhtanz, und Matjesherrmann öffnet das erste Fass. Gemeinsam mit Christian Weber probiert er den jungen „Hollandse Nieuwe“ und unter einem „Ah, wunderbar!“ gibt er ihn für die wartenden Liebhaber frei. So ist es Tradition, seit Peter Koch-Bodes vor 25 Jahren den zarten Fisch zum ersten Mal zum Verkauf angeboten hat. Seitdem startet

alljährlich von Bremen aus die bundesweite „Matjes Tour de Deutschland“.

Ein paar Matjes später lobt Christian Weber das langjährige Engagement Peter Koch-Bodes', der „weltweit unterwegs ist, um Bremen als Fischmarkt bekannt zu machen“. Natürlich darf auch die jährliche Versteigerung eines Matjes-Fässchens für einen wohltätigen Zweck nicht fehlen. Dank der „Ehrenwerten Zevener Matjesgesellschaft“ kletterte der Erlös in diesem Jahr auf rekordverdächtige 1180 Euro, die der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS) zugute kommt.