

# Greetsieler Räuchermatjes

**Greetsieler Räuchermatjesfilets – Mild gereift, fein geräuchert und norddeutsch veredelt, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, tagesfrisch hergestellt durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish**

Ein guter Matjes ist zart, ein Räuchermatjes ist würzig – aber ein **Greetsieler Räuchermatjesfilet** aus dem Hause **Fisch-Feinkost Klaassen**, hergestellt von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und exklusiv erhältlich über **GreetFish**, ist beides zugleich: ein harmonisches Meisterstück norddeutscher Räucher- und Reifekunst. Mild gereift, sorgfältig gesalzen und mit feinem Raucharoma veredelt, entfaltet dieses Filet eine geschmackliche Tiefe, die in der Welt des Matjes ihresgleichen sucht.

---

## Tradition trifft Charakter – der besondere Reifeprozess

Der **Greetsieler Räuchermatjes** beginnt als junger Hering bester Qualität. Nach dem traditionellen Matjes-Verfahren wird der Fisch in milder Salzlake gereift, sodass sich der charakteristisch **butterzarte, leicht süßliche Geschmack** entwickelt, den Feinschmecker an echten Matjes so schätzen. Doch hier endet die Reise nicht – die Filets werden anschließend **über ausgesuchtem Holz mild geräuchert**, wodurch sie ein feines, dezentes Raucharoma annehmen, das den Matjesgeschmack nicht überdeckt, sondern elegant ergänzt.

Das Geheimnis: Die Rezeptur stammt direkt aus dem Traditionshaus **Fisch-Feinkost Klaassen**, dessen Name für **Ehrlichkeit, Handarbeit und norddeutsche Raffinesse** steht. Die handwerkliche Umsetzung erfolgt tagesfrisch in der Manufaktur der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel – mit Hingabe zur Qualität und Erfahrung aus Jahrzehnten.

---

## Feines Raucharoma trifft butterzarte Textur

Beim **Greetsieler Räuchermatjesfilet** ist jedes Detail auf Geschmack abgestimmt:

- **Mildsalzung:** um den feinen Eigengeschmack des Matjes zu bewahren
- **Sanfte Räucherung:** über Buchenholz, für ein natürliches, zurückhaltendes Raucharoma
- **Feine Textur:** zart und cremig im Biss – charakteristisch für echten Edlen-Matjes
- **Handverlesene Rohware:** aus nachhaltigem Fang, filetiert, entgrätet und frisch verarbeitet

Das Ergebnis: ein Matjesfilet mit **komplexem Aromaprofil** – leicht salzig, nussig, buttrig und mit einem Hauch von Rauch, der lange am Gaumen bleibt, ohne zu dominieren.

---

## Serviervorschläge – traditionell oder neu interpretiert

Ob klassisch oder kreativ – **Greetsieler Räuchermatjesfilets** sind wahre Multitalente auf dem Teller:

### Empfehlung des Hauses:

- Auf **dunklem Schwarzbrot**, mit **Senf-Honig-Dill-Sauce** – eine perfekte Harmonie aus Rauch, Süße, Würze und Textur
- Dazu: ein gekochtes Ei oder fein geschnittener Apfel als frischer Kontrast

### Weitere Servierideen:

- **Als Vorspeise** auf Rote-Bete-Carpaccio mit Joghurt-Dill-Dip
- In einem **Sommer-Salat** mit Gurke, Feldsalat, Apfel und Radieschen
- Auf einem **Fischbrötchen** mit Remoulade, Salat und Röstzwiebeln
- Warm serviert auf einem **Kartoffelrösti** mit Kräuterquark und Kapern

GreetFish GmbH

Ein Glaschen trockener Weißwein oder ein kräftiges, herbes Pils runden den Genuss stilvoll ab.

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

## Nährstoffreich & hochwertig – Genuss mit Mehrwert

Der **Greetsieler Räuchermatjes** ist nicht nur geschmacklich ein Hochgenuss, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren:** wichtig für Herz und Kreislauf
- **Proteinreich:** unterstützt Muskeln, Sättigung und Zellregeneration
- **Natürlich & ohne künstliche Zusätze:** in reiner Handarbeit hergestellt

Ein Produkt, das bewussten Genuss, Tradition und Qualität miteinander verbindet.

## Fazit: Greetsieler Räuchermatjesfilets – ein norddeutsches Original mit rauchiger Eleganz

Die **Greetsieler Räuchermatjesfilets** sind ein Paradebeispiel norddeutscher Feinkostkunst. Sie verbinden das Beste aus zwei Welten – die milde Reifung des Matjes mit der feinen Würze einer dezenten Räucherung. Die Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, die frische Handarbeit der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und die exklusive Verfügbarkeit über **GreetFish** machen diese Spezialität zu einem echten Unikat auf dem Feinkostmarkt.

**Jetzt bestellen und genießen – traditionell geräuchert, meisterlich gereift, norddeutsch perfekt.**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,18 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	3,1 g
Natrium	0 g

## Allergene

Fisch	Ja
-------	----

300g Schale: Matjesfilets 50%

500g Schale: Matjesfilets 60%

2250g Eimer: Matjesfilets 80%

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockeglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl, pflanz. Öl, Salz, Raucharoma

## Zusätzliche Informationen

Herkunftsort

Lat. Name: Clupea Harengus Fanggebiet: Norwegische See, FAO27 Fangmethode: Umschließungsnetze und Hebenetze

## Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH

An den Darren 1 // 26736 Greetsiel

**GreetFish GmbH**

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden