

# Fangjahr 2025 orig. holländische Doppelmatjes

**Orig. holländische Doppelmatjes Fangjahr 2025 – zart, cremig, fangfrisch und pur im Geschmack, tagesfrisch produziert von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, exklusiv erhältlich über GreetFish, nach klassischer Rezeptur von Fisch-Feinkost Klaassen**

Wenn sich fangfrische Qualität mit jahrhundertealter Handwerkskunst vereint, entsteht eine maritime Delikatesse, die Feinschmecker begeistert: Der **original holländische Doppelmatjes Fangjahr 2025** ist eine traditionsreiche Spezialität aus den besten Heringsfängen des Jahres, mit größter Sorgfalt verarbeitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel – streng nach der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen** und deutschlandweit exklusiv über **GreetFish** erhältlich.

## Holländische Matjeskultur – ein Stück kulinarisches Erbe

Der Doppelmatjes ist das Herzstück der niederländisch-norddeutschen Fischküche. Nur **junge, fettreiche Heringe** mit hohem Omega-3-Gehalt und optimalem Reifegrad werden für diese Spezialität verwendet. Diese Fische werden **nach alter holländischer Tradition entschleimt, mild gesalzen und enzymatisch gereift**, was ihnen ihre berühmte buttrige Textur und den zarten, angenehm milden Geschmack verleiht. Der Begriff „Doppelmatjes“ bezeichnet dabei jeweils zwei Filets, die an der Rückenlinie verbunden bleiben – ein Qualitätsmerkmal für Handarbeit und sorgfältige Verarbeitung.

Die **Fangsaison 2025** bringt besonders feine Matjes hervor: zart im Fleisch, voll im Geschmack, cremig in der Konsistenz – ein Hochgenuss für jeden, der echte Fischqualität zu schätzen weiß.

## Verarbeitung – Frische, wie sie sein soll

Bei der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel werden die gelieferten Matjesfilets **tagesfrisch verarbeitet, verpackt und versandfertig gemacht** – mit Fingerspitzengefühl, Präzision und im Einklang mit den hohen Standards von **Fisch-Feinkost Klaassen**. So kommt bei Ihnen zuhause ein Produkt an, das vom Fang bis zur Verpackung unter besten Bedingungen begleitet wurde.

Die Lieferung erfolgt je nach Wahl in 5er-( frisch) oder 10er-Packung (TK). Wichtig: Nach dem Auftauen bitte **nicht erneut einfrieren** und innerhalb von **3 Tagen bei +2 bis +7°C** verzehren – nur so bleibt die volle Qualität erhalten.

## Geschmack und Textur – typisch Matjes, unverfälscht und mild

Der **original holländische Doppelmatjes** überzeugt mit einem **feinen, fast sahnigen Mundgefühl**, einer **milden Salzigkeit** und einem **leicht süßlich-nussigen Aroma**. Die natürliche Reifung im eigenen Enzym lässt den Matjes auf der Zunge zergehen – ein Erlebnis, das seinesgleichen sucht. Kein Vergleich zu einfachen Salzheringsfilets: Hier trifft höchste Veredelung auf natürliche Intensität.

## Servievorschläge – klassisch, kreativ oder modern

Ob traditionell angerichtet oder modern interpretiert – die Verwendungsmöglichkeiten für Doppelmatjes sind nahezu unbegrenzt:

### Klassisch norddeutsch:

- Mit **roten Zwiebeln, Apfelscheiben und Dill** auf Vollkornbrot
- Pur mit **gekochten Kartoffeln und Schmand**
- Auf einem **knusprigen Brötchen** mit Salatblatt, Gewürzgurke und Remoulade

### Leicht und sommerlich:

- In einem **Matjessalat mit Gurke, Radieschen und Joghurt-Dressing**
- Mit **Melone, Limettensaft und Minze** als erfrischende Vorspeise
- Auf **kleinen Canapés** mit Crème fraîche und frischen Kräutern

### Kreativ & international:

- In einem **Wrap mit Rucola und Ziegenkäse**
- Als Bestandteil eines **Brunch-Buffets**, kombiniert mit Räucherlachs und Obazda
- Mit **Sushi-Reis**, Avocado und Sesamöl als Matjes-Poke-Bowl

**Tipp:** Vor dem Servieren ca. **10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen**, damit sich das feine Aroma voll entfaltet.

## Gesund & nahrhaft – wertvolle Omega-3-Fettsäuren in Reinform

Matjes ist nicht nur ein Genuss, sondern auch ein wertvoller Beitrag zur gesunden Ernährung:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren**, gut für Herz, Kreislauf und Gehirn
- **Eiweißreich**, sättigend und muskelstärkend
- Enthält **Vitamin D, B12, Jod und Selen** – essentielle Nährstoffe für Immunsystem und Stoffwechsel

## Fazit: Original holländischer Doppelmatjes – fangfrisch, mild gereift, meisterhaft veredelt

Mit dem **Doppelmatjes Fangjahr 2025** holen Sie sich die Königsklasse der Matjeskultur nach Hause. Hergestellt nach dem Originalrezept von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch produziert durch die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** und vertrieben über **GreetFish**, erhalten Sie eine Feinkostspezialität, die Tradition, Qualität und Geschmack in sich vereint.

**Jetzt online bestellen – für Fischliebhaber, Genießer und alle, die das Echte zu schätzen wissen.**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	16,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	1,9 g
Natrium	0 g

**GreetFish GmbH**  
IdNr.: 58/200/11321  
USt-IdNr.: DE454426134  
**Allergene**

Fisch

Ja

## Zutaten

Matjesfilets: (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Trockenglucosesirup; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; Rote Beete Saft; Dextrose; Proteasen) Rapsöl

## Zusätzliche Informationen

### Herkunftsland

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