# Fangjahr 2026 orig. holländische Doppelmatjes

## Original holländischer Doppelmatjes Fangjahr 2026 – zart, cremig und unverfälscht im Geschmack

Der originale holländische Doppelmatjes aus dem Fangjahr 2026 gehört zu den beliebtesten Fischspezialitäten der Nordsee. Jedes Jahr warten Genießer gespannt auf die neue Matjessaison, denn nur die besten Heringe des aktuellen Fangjahres werden für diese traditionsreiche Delikatesse verwendet.

Zartes Fleisch, eine angenehm milde Salzung und die typisch cremige Konsistenz machen den Doppelmatjes zu einem besonderen Genuss für Fischliebhaber.

## Holländische Matjeskultur – Tradition mit Geschichte

Der Doppelmatjes ist ein fester Bestandteil der niederländischen und norddeutschen Genusskultur. Verwendet werden ausschließlich junge Heringe des aktuellen Fangjahres, die zum Zeitpunkt des Fangs ihren optimalen Fettgehalt erreicht haben. Dadurch entsteht die für Matjes typische zarte Textur und der unverwechselbar milde Geschmack.

Der Begriff „Doppelmatjes“ bezeichnet zwei zusammengehörende Filets, die traditionell paarweise angeboten werden. Diese Spezialität steht seit Generationen für höchste Matjesqualität und echten Fischgenuss.

Die Matjessaison beginnt traditionell im Juni, wenn die Heringe des neuen Fangjahres verfügbar sind. Genau dann freuen sich Feinschmecker auf den ersten Matjes der Saison – frisch, mild und besonders aromatisch.

## Fangjahr 2026 – Feinster Matjesgenuss

Der Doppelmatjes aus dem Fangjahr 2026 überzeugt durch seine besonders zarte Struktur, sein saftiges Fleisch und seinen harmonischen Geschmack. Die ausgewogene Kombination aus natürlicher Reifung und mildem Aroma macht ihn zu einer echten Delikatesse.

Sein feines, nahezu sahniges Mundgefühl und die dezente Salznote sorgen für ein Geschmackserlebnis, das Matjesfreunde Jahr für Jahr begeistert.

## Geschmack und Textur – mild, cremig und aromatisch

Original holländischer Doppelmatjes zeichnet sich durch seine außergewöhnliche Zartheit aus. Das Fleisch ist weich und saftig, ohne dabei an Biss zu verlieren. Sein Aroma ist angenehm mild mit einer feinen, leicht süßlichen Note.

Gerade diese Kombination macht den Matjes so vielseitig einsetzbar und beliebt bei allen, die authentischen Fischgenuss schätzen.

## Serviervorschläge – 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 Zwiebeln
- Als Tellergericht mit knusprigen Bratkartoffeln
- Mit einer feinen Sahnesauce und frischen Kräutern

### 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
- Mit Sushi-Reis, Avocado und Sesamöl als Matjes-Poke-Bowl

**Tipp:** Vor dem Servieren etwa 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, damit sich das feine Aroma optimal entfalten kann.

**Fischhandel**
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

## Gesund und nahrhaft – wertvolle Omega-3-Fettsäuren

Matjes ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch ein wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung.

- Reich an Omega-3-Fettsäuren
- Hochwertige Eiweißquelle
- Enthält Vitamin D, Vitamin B12, Jod und Selen
- Unterstützt eine bewusste und abwechslungsreiche Ernährung

## Fazit: Original holländischer Doppelmatjes Fangjahr 2026

Der originale holländische Doppelmatjes aus dem Fangjahr 2026 steht für traditionelle Matjeskultur, erstklassige Qualität und unverwechselbaren Geschmack. Seine zarte Konsistenz, die milde Reifung und das feine Aroma machen ihn zu einer der beliebtesten Fischspezialitäten des Jahres.

Ob klassisch auf einem frischen Brötchen mit Zwiebeln, als herzhaftes Tellergericht mit Bratkartoffeln oder mit einer cremigen Sahnesauce – echter Doppelmatjes aus dem aktuellen Fangjahr ist immer ein besonderer Genuss für Fischliebhaber und Feinschmecker.

Hier handelt es sich um den original holländischen Doppel Matjes, geliefert je nach Variante als 5 Doppelfilets frisch oder 10er Packung TK. Bitte nicht wieder einfrieren und zügig innerhalb von 3 Tagen (Lagerung bei +2 - +7 Grad) verzehren.

**Besonderheit :**

Die Packungsgröße 5 Doppelfilets (400g) wird immer aufgetaut geliefert und ist zügig zu verzehren !

Größere Einheiten werden tiefgekühlt geliefert und sind nach dem Auftauen zügig zu verzehren.

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 |

## Allergene

| | |
|---|---|
| Fisch | Ja |

## Zutaten

Matjesfilets nordischer Art 80% (Heringsfilets ; Salz, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat, Sorbinsäure; Rapsöl; Säureregulator: Glucono-delta-Lacton; färbendes Lebensmittel: Rote Beete Saft-Konzentrat, Citronensäure; Glucosesirup, Dextrose; Proteasen); Rapsöl

## 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