

Neue Matjes vom Fass (Hering)

Neue Matjes vom Fass – Fangjahr 2025, traditionell gereift, tagesfrisch verarbeitet durch die de Beer Fisch-Feinkost GmbH in Greetsiel, nach Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich über GreetFish

Ein kulinarisches Stück norddeutscher Fischgeschichte lebt weiter – frisch, zart, mild und traditionell gereift: Die **neuen Matjes vom Fass aus dem Fangjahr 2025** sind ein echtes Geschmackserlebnis für Kenner und Genießer. Hergestellt nach der bewährten Rezeptur von **Fisch-Feinkost Klaassen**, tagesfrisch verarbeitet von der **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** in Greetsiel und exklusiv vertrieben über **GreetFish**, vereinen sie alles, was echten Fassmatjes auszeichnet: höchste Qualität, handwerkliche Reifung und unverfälschter Geschmack.

Was sind „Matjes vom Fass“? – Reifung nach alter Tradition

Der Begriff „Matjes vom Fass“ beschreibt eine der ursprünglichsten Formen der Matjesveredelung: **frisch gefangene Heringe werden lediglich gekehlt** – also nicht ausgenommen – und in eine milde Salzlake eingelegt. Dort reifen sie in Holzfässern bei kontrollierten Temperaturen. Dabei wirken **körpereigene Enzyme aus der Bauchspeicheldrüse** auf das Fischfleisch ein – ein natürlicher Prozess, der den Hering **buttrig zart, mild im Geschmack und unverwechselbar aromatisch** macht.

Während der Reifung kann es zur **Eintrübung der Lake kommen** – das ist ein normaler und gewünschter Vorgang und kein Zeichen für Qualitätsverlust. Im Gegenteil: Diese Trübung ist ein Indikator für den natürlichen enzymatischen Reifeprozess, der den Matjes vom Fass so besonders macht.

Fangjahr 2025 – Frisch, fein, fangfrüh veredelt

Die Matjes aus dem **aktuellen Fangjahr 2025** überzeugen mit besonders zarter Konsistenz, einem angenehm nussigen Aroma und hohem Gehalt an Omega-3-Fettsäuren. Die Fische werden **ausschließlich aus nachhaltigem Fang** bezogen, tagesfrisch verarbeitet und in kleinen Chargen in Greetsiel weiterveredelt.

Die **de Beer Fisch-Feinkost GmbH** steht für kompromisslose Frische, handwerkliche Verarbeitung und ein Höchstmaß an Produktqualität. In enger Zusammenarbeit mit **Fisch-Feinkost Klaassen** entstehen so Matjesfilets, die heute noch schmecken wie zu Großmutterns Zeiten – nur frischer.

Pur oder kreativ – Serviervorschläge für jeden Geschmack

Die neuen Matjes vom Fass lassen sich klassisch oder modern genießen:

Klassisch norddeutsch:

- Mit roten Zwiebeln und frischem Dill auf einem Matjesteller
- Mit **Bratkartoffeln und grünen Bohnen** – ein echter Traditionsgenuss
- Pur auf Roggenbrot mit Butter und Gewürzgurke

Erfrischend sommerlich:

- In einem **Matjessalat mit Joghurt, Apfel und Radieschen**
- Mit Wassermelone, Minze und Zitronenöl als fruchtige Vorspeise
- Als Matjes-Carpaccio mit Roter Bete, Meerrettich und Crème fraîche

Modern interpretiert:

- Auf einem **herzhaften Blini mit Ziegenfrischkäse und Kräutern**
- In einem Wrap mit Avocado, Feldsalat und Senfdressing
- In einer Poke Bowl mit Wildreis, Sesam, Sojasauce und Edamame

GreetFish GmbH

IdNr.: 58/200/11321

USt-IdNr.: DE454426134

Finanzamt: Emden

Gesund, nahrhaft & voller Geschmack

Matjes vom Fass sind nicht nur ein Genuss, sondern auch ein wertvoller Beitrag zur bewussten Ernährung:

- **Reich an Omega-3-Fettsäuren** – wichtig für Herz, Kreislauf und Zellgesundheit
- **Proteinreich** – unterstützt Muskelaufbau und Sättigung
- Enthält **Vitamin D, B12 und Jod** – für Stoffwechsel, Knochen und Immunsystem

Verpackung & Frischegarantie

Die Matjes werden je nach Wunsch **vakuumverpackt oder im Eimer** geliefert. Der Versand erfolgt gekühlt – damit Sie die Fische **frisch, aromatisch und in bester Reife** erhalten. Nach Anlieferung sollten die Matjes **bei +2 bis +7 °C gelagert** und innerhalb von **drei Tagen verzehrt** werden (nach Öffnung). Ein Wiedereinfrieren nach dem Auftauen ist nicht empfohlen.

Fazit: Neue Matjes vom Fass – ein echter Klassiker in Perfektion

Die **neuen Matjes vom Fass** verbinden echtes Fischhandwerk mit Frische, Nachhaltigkeit und unvergleichlichem Geschmack. Als Filet, im Ganzen oder modern zubereitet – sie sind ein Symbol norddeutscher Esskultur und das Ergebnis ehrlicher Arbeit.

Hergestellt von der de Beer Fisch-Feinkost GmbH, nach dem Originalrezept von Fisch-Feinkost Klaassen, exklusiv erhältlich über GreetFish – für alle, die Matjes lieben, wie er sein soll: **natürlich gereift, zart, mild und voller Geschmack.**

Jetzt bestellen und das Beste aus dem Fangjahr 2025 genießen – direkt aus dem Fass auf Ihren Teller!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert in kcal	205 kcal
Fett	15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	0,15 g
davon Zucker	0,09 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	13,7 g
Salz	9,87 g
Natrium	0 g

Allergene

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
IdNr.: 58/200/11321
USt-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Zutaten

Hering, Salz, Wasser

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart

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

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel