

Teil 7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2012 000 000.1

Glückstädter Matjes

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft „Glückstädter Matjes“ Ansprechpartner: Burkhard Mertsch
Anschrift: Schmiedestraße 3, 25348 Glückstadt
Telefon: 04124-932787
Telefax: 04124-932798
E-Mail: info@sh-feinkost.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

Vertreter:

Name: –
Anschrift: –
Telefon: –
Telefax: –
E-Mail: –

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Produktspezifikation:

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:

Glückstädter Matjes

b) Beschreibung:

„Glückstädter Matjes“ werden zumeist als Filets, aber auch unfiletiert, aus mild gesalzenen durch körpereigene Enzyme an der Gräte gereiften Heringen (*Clupea harengus*) in traditioneller Handarbeit hergestellt. Der verwendete Hering entstammt - der gängigen Praxis folgend - den ersten Nordsee-Heringsfängen eines Jahres in der Zeit von Ende Mai bis Anfang Juli, solange er noch ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Rogen ist aber schon ausreichend Fett für seine später zarte Konsistenz hat. Als runder Hering (nicht ausgenommen) wird er fangfrisch tief gefroren und nach dem Auftauen beim Schlachten durch Kehlen oder beim Kopf abtrennen von Innereien so befreit, dass die enzymhaltigen Pankreasbestandteile in der Umgebung des Darmes und der Pylorusanhänge enthalten bleiben. Die Heringe reifen nur mit Salz und den körpereigenen Enzymen zu Matjes und werden in Handarbeit zu Filets verarbeitet. Die Filets sind fett-glänzend hell-grau-braun – an der Filetoberseite durch Haut silber gezeichnet, die Filetunterseite ist durch die Reifung an der Gräte rötlich markiert. Abhängig von der Größe und dem Gewicht der verwendeten Heringe wiegen die Filets zwischen 30g und 50g und sind zwischen 14cm und 17cm lang. Filets vom „Glückstädter Matjes“ werden meistens kalt gegessen, sind weich und zart im Biss, haben einen atypischen, für Matjes charakteristischen und aromatischen Geschmack nach kaltem, frischem und nicht rohen Fisch mit milder Salznote. „Glückstädter Matjes“ wird Verbrauchern, der Gastronomie und dem Handel in Form von Filets als frische Kühlware angeboten. Fischhändler und Gastronomen kaufen „Glückstädter Matjes“ auch unfiletiert zur eigenen Weiterverarbeitung.

c) Geografisches Gebiet:

Gebiet der Stadt Glückstadt.

Glückstadt ist eine an der Unterelbe gelegene Hafencity in Schleswig-Holstein.

d) Ursprungsnachweis:

Die Rückverfolgbarkeit der Endprodukte ist im Rahmen ihrer in Chargen aufgeteilten Produktion und entsprechender Kennzeichnung der jeweiligen Verpackung gewährleistet. Für jede Charge „Glückstädter Matjes“ kann anhand der Lieferscheine des verwendeten Herings dessen Ursprung ermittelt werden.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

„Glückstädter Matjes“ wird ausschließlich aus Heringen (*Clupea harengus*) gefertigt. Gängige Praxis ist, dass Heringe als Rohstoff für die Matjesproduktion in der zentralen und nördlichen Nordsee gefangen werden. Diese werden direkt nach dem Fang unbearbeitet tief gefroren. Ausgewählt werden Fänge von Tieren, die aufgrund ihres natürlichen Lebens-Jahreszyklus in der Zeit von Ende Mai bis Anfang Juli schon einen ausreichenden Fettgehalt für die Matjesproduktion haben und noch ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Rogen sind (im Sprachgebrauch „jungfräulich“). Die Schlachtung und Reifung sowie die anschließende Weiterverarbeitung findet ausschließlich im geografischen Gebiet statt. Nach Auftauen der Rohware werden die Kiemen vollständig und die Innereien teilweise – unter Verbleib der enzymbeinhaltenden Pankreasbestandteile – beim Vorgang des Kehleins oder Köpfens entfernt. Hierbei werden die vorderen Organe wie Herz, Magen, Gallenblase, Leber und Milz in einem Strang aus dem Fischkörper hinaus gezogen und vom verbleibenden vorderen Darmtrakt getrennt.

Anschließend wird das Rohprodukt unter Zugabe von Speisesalz in Heringsfässer eingelegt. Der Fisch wird gesalzen, so dass er mit einem Salzgehalt von mindestens 6g, jedoch höchstens 20g in 100g Fischgewebe eine eigene Lake bildet. Der Salzgehalt wird gegebenenfalls durch Zugabe von Wasser reguliert. Danach reift das Produkt nur mit zugefügtem Salz und den körpereigenen Enzymen an der Gräte vier bis sieben Tage oberhalb von 0° C gekühlt. Dabei werden die Heringsfässer für die einheitliche Reifung einmal pro Tag gerollt und gewendet.

Eine anschließende Weiterverarbeitung zu Matjesfilets erfolgt durch Entgräten, Enthäuten und Säubern – nur in Handarbeit ohne Einsatz von Maschinen. Die Herstellung von „Glückstädter Matjes“ erfolgt ganzjährig.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Glückstadt ist eine an der Unterelbe gelegene Hafencity in Schleswig-Holstein.

Beim „Glückstädter Matjes“ handelt es sich um ein Erzeugnis mit langer Herstellungstradition. Das spezielle aus Handarbeit bestehende Herstellungsverfahren (Reifung nur mit Salz und körpereigenen Enzymen an der Gräte, aus der Haut ziehen der Filets in Handarbeit und Ziehen der Gräten sowie Feinputz der Filets in Handarbeit) entspringt der diesbezüglich beibehaltenen Tra-

dition der Matjesherstellung in Glückstadt und bildet die Voraussetzung für die Erzeugniseigenschaften des „Glückstädter Matjes“.

Diese beginnt 1893 mit Gründung der Glückstädter Heringsfischerei und deren ersten Heringslogger „Tümmeler“, der am 15. Juli 1894 nach acht Wochen Fangreise mit 150 Kantjes (Heringsfässer zum Einsalzen von Hering) erstmals Matjes in Glückstadt anlandete (Detjens, Willy: Unserem lieben Professor Dettlefsen zum Gedächtnis, in: 64. Jahresbericht der Vereinigung ehemaliger Primaner des Gymnasiums zu Glückstadt von 1887, Glückstadt 1957, S. 4, Z. 52 ff.).

Ein weiterer Beleg dieser Tradition ist die Übergabe eines Fässchens „Glückstädter Matjes“ an den damaligen Bundespräsidenten Theodor Heuss anlässlich des damals in Glückstadt stattfindenden „Matjestags“ der deutschen Heringsfischerei am 21.06.1957 (Kaufholz, Heinz: „Ein Fässchen „Glückstädter Matjes“ für Heuss“, in: Glückstädter Monatsspiegel, Ausgabe Juni 2008, S. 15).

Die Beibehaltung der besonderen traditionellen Handarbeit in Glückstadt und der Verzicht auf eine maschinelle Verarbeitung sowie der Verzicht auf Hilfsmittel zur Reifung, Färbung, Geschmacksbildung oder Konservierung prägen die besondere Qualität des Matjes, wie er in Glückstadt hergestellt wird.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

„Glückstädter Matjes“ wird nur aus den Zutaten Hering und Salz nach Entfernung von für die enzymatische Reifung nicht benötigter Innereien und ohne weitere Hilfsmittel für die Reifung in reiner Handarbeit produziert. Der verwendete Hering entstammt den ersten Nordsee-Heringsfängen eines Jahres in der Zeit von Ende Mai bis Anfang Juli, solange er noch ohne äußerlich erkennbaren Ansatz von Milch oder Roggen ist aber schon ausreichend Fett für seine später zarte Konsistenz hat. Als runder Hering (nicht ausgenommen) wird er fangfrisch (in den wenigen Wochen der jährlichen Fangsaison) tief gefroren und steht so in Glückstadt alle Monate bis zur nächsten Fangsaison zur Verfügung, um jederzeit zu frischen Matjesfilets verarbeitet zu werden. Nach dem Auftauen wird der Hering beim Kehlen oder beim Kopf abtrennen von Innereien so befreit, dass die enzymhaltigen Pankreasbestandteile in der Umgebung des Darmes und der Pylorusanhänge enthalten bleiben. Nur mit Salz in Fässer eingelegt, reifen die Heringe mit ihren körpereigenen Enzymen und an der körpereigenen Gräte zu Matjes. In reiner Handarbeit werden die Gräten gezogen und das Matjesfilet hergestellt. Besonders von Matjesprodukten und matjesartigen Produkten aus industrieller Produktion unterscheidet sich Glückstädter Matjes in Geschmack und Konsistenz. Er besitzt einen ausgeprägten aromatischer Matjes-Geschmack mit einer deutlichen milden Art der Salzigkeit. Gleichzeitig ist er beim Verzehr im Biss besonders weich und zart, ohne matschig zu sein. Die Filetunterseite ist durch die Reifung an der Gräte rötlich markiert.

Gegessen werden „Glückstädter Matjes“-Filets zumeist im Brötchen, auf Schwarzbrot sowie als Tellergericht mit verschiedenen Beilagen und Saucen. „Glückstädter Matjes“ ist zumindest im norddeutschen Raum bekannt und besitzt dort ein besonderes Ansehen, das auf seiner Herkunft und der in Glückstadt noch angewendeten Verarbeitung beruht. Das besondere Ansehen basiert so auf einer Jahrzehnte lang währenden Tradition der Mat-

jesherstellung im geografischen Gebiet. Im Jahre 1957 wurde der Begriff „Glückstädter Matjes“ im Zusammenhang mit der Übergabe eines Fässchens an den damaligen Bundespräsidenten Theodor Heuss erstmals schriftlich erwähnt (Kaufholz, Heinz a.a.O.). Seit dieser Zeit wächst der Bekanntheitsgrad kontinuierlich. Durch die im Jahre 1968 vom damaligen Glückstädter Bürgermeister Dr. Manfred Bruhn aus der Taufe gehobenen jährlich im Juni wiederkehrenden „Glückstädter Matjeswochen“ (Kaufholz, Heinz a.a.O. und „Heringsfang, harte Knochenarbeit“, in: Glückstädter Monatsspiegel, Ausgabe Juni 2005, S.7) – ein viertägiges Volksfest rund um den Matjes – erreichte der „Glückstädter Matjes“ seinen hohen Bekanntheitsgrad. Die Eröffnungsfeierlichkeiten zu den „Glückstädter Matjeswochen“ ziehen Besucher aus Schleswig-Holstein, Hamburg und Niedersachsen, aber auch Matjesliebhaber aus anderen Teilen Deutschlands an. Initiiert durch Rezeptwettbewerbe der „Glückstädter Matjeswochen“ entstand auch eine große Vielfalt an Gerichten und Rezepten für die Weiterverarbeitung und Zubereitung des „Glückstädter Matjes“.

„Glückstädter Matjes“ wird hauptsächlich im Lebensmitteleinzelhandel in Schleswig-Holstein, Hamburg und Niedersachsen als Spezialität angeboten. Im Versandhandel wird er als Spezialität das ganze Jahr über mit zunehmender Tendenz an Gastronomen und Privathaushalte geliefert. Sowohl der große Bekanntheitsgrad als auch das hohe Ansehen des „Glückstädter Matjes“ wurde im Jahr 2008 durch eine repräsentative Verbraucherbefragung belegt (Dr. Adriano Profeta: Gutachten zur Schutzwürdigkeit der Bezeichnung „Glückstädter Matjes“ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/06 als g.g.A., Freising 2008). Zwischen dem Bekanntheitsgrad der Stadt Glückstadt und des „Glückstädter Matjes“ besteht eine feste Wechselwirkung.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Der Geschmack, die Konsistenz und das Aussehen der Filets vom „Glückstädter Matjes“ beruhen auf den traditionellen Herstellungsschritten, die in Glückstadt noch angewendet werden. Das hohe Ansehen ist darauf zurückzuführen, dass bei der Matjesherstellung in Glückstadt auf die im Zuge industrieller Herstellungsformen vereinfachten Verarbeitungs- und Reifeprozesse verzichtet wird und ein erhöhter Aufwand in reiner Handarbeit mit der Produktion des „Glückstädter Matjes“ einhergeht. Zudem haben jahrzehntelange Maßnahmen der Stadt Glückstadt und ihrer Matjes herstellenden Betriebe die Besonderheiten dieses Traditionsproduktes verbreitet. Der „Glückstädter Matjes“ ist fest in das kulturelle Leben Glückstadts verankert und besitzt eine sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel. So ist dieses Produkt fester traditioneller Bestandteil der regionalen Esskultur geworden und gilt als Spezialität von regionalem und überregionalem Ruf.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landeslabor Schleswig-Holstein
Anschrift: Max-Eyth-Straße 5, 24537 Neumünster
Telefon: 04321-904611
Fax: 04321-904619
E-Mail: info@lvua-sh.de

h) Etikettierung:

Keine besonderen Vorgaben.