



Auf „Matjes satt“ beim achten Matjesfest freuen sich Herby Neubacher vom Matjesbüro Deutschland und Melanie Brandmühl von der Fischschule. WAZ-Bild: Eickershoff

## Deutschlands Matjesherz schlägt in der Duisburger City

„Benefischessen“: Kulinarischer Genuss und gute Tat zugleich

Von Silke Koppers

Wie isst man eigentlich Matjes richtig? Einmal in die Specktippe tunken und dann kopfüber mit einem Haps den Fisch verschlingen? Dass es mehr als eine Variante gibt, den köstlichen Hering zu verspeisen, zeigt das diesjährige Duisburger Matjesfest in der Innenstadt.

Vom 30. Mai bis zum 1. Juni heißt es wieder „Matjes satt für alle“. Das Duisburger Matjesfest findet bereits zum achten Mal statt. In den Jahren zuvor genossen rund 70 000 Besucher den frischen Nordseefisch an

zahlreichen Ständen. Altes holländisches Handwerk und ein buntes Musikprogramm bilden den Rahmen für die kulinarischen Genüsse. 100 000 bis 150 000 Matjes sind für das Fest kalkuliert worden. Der Preis bleibt stabil: 1,50 Euro pro Matjes - damit ist er sogar günstiger als im Vorjahr (drei Mark).

Wie vielseitig Matjes zubereitet und gegessen werden kann, zeigt das Matjes-Kochstudio. Unter der Leitung von Melanie Brandmühl von der Fischschule, können Besucher erfahren, wie man „Matjes zu jeder Jahreszeit“ genießen kann.

Der mindestens drei Jahre alte Matjes bzw. Hering wird im

Frühjahr vor seiner Laichzeit gefangen. Denn dann hat er den richtigen Fettgehalt von 15 bis 20 Prozent und schmeckt am besten.

Gut schmecken lassen sollten es sich alle beim „Benefischessen“. Alle Erlöse der Aktion gehen an das Diakonische Werk Duisburg, speziell an das Projekt „PRO KIDS“. Mit dem Projekt sollen Kinder und Jugendliche erreicht werden, die überwiegend auf der Straße leben. Mit Schutz- und Ruheräumen wird ihnen ein Zufluchtsort geboten. Beratungsgespräche sollen ein „Abrutschen“ in ein kriminelles Milieu oder in die Drogenszene vermeiden.