

# KRONEN-Letter

Frische Neuigkeiten aus Schleswig-Holstein

## Die Innovation der Saison – KRONEN-Matjes salzmild

**Neu!**  
30% weniger Salz\*

\*als in der bisherigen Rezeptur, dadurch noch milder.



**D**er klassische KRONEN-Matjes überzeugt jetzt mit einer um 30 % salzmilderer Rezeptur

### Bestes aus Schleswig-Holstein

Jahrzehntelange Erfahrung bei der Herstellung des zarten KRONEN-Matjes machen Friesenkronen zum ausgewiesenen Matjes-Spezialisten. Der Produktentwicklung des Unternehmens ist wieder einmal eine echte Innovation gelungen – der um 30 % salzmildere KRONEN-Matjes. Möglich ist dies durch die Optimierung des Reifeverfahrens. Sie gestattet es, gerade nur so viel Salz einzusetzen wie nötig, um den typischen Matjes-Geschmack zu erzielen. Und das bei gleicher Haltbarkeit wie bisher!

### Einfach überzeugend!

Durch den deutlich weniger intensiven Salzgeschmack der zarten Matjesfilets eröffnen sich vollkommen neue Ver-

wendungsmöglichkeiten. So kann der salzmilde KRONEN-Matjes ideal mit ganz neuen Geschmackskomponenten kombiniert werden, beispielsweise mexikanisch scharf, mit indischer Currynote oder exotisch-fruchtig in Kokossauce.

### KRONEN-Matjes – beste Qualität

- 30 % weniger Salz als in der bisherigen Rezeptur bei gleicher Haltbarkeit
- Zarte und dennoch bissfeste Konsistenz
- Glatter, gleichmäßiger Spiegel
- Kalkulationssicherheit durch Angabe der Stückzahl
- Handverlesene Filets: zu 100 % einsetzbar

Da ist die Kreativität der Küche geradezu herausgefordert, die Gäste mit neuen, modernen Matjes-Gerichten zu verwöhnen.

### Extra salzmild!

Zusätzlich zum besonders feinen Geschmack der neuen KRONEN-Matjes greift Friesenkronen mit der um 30 % salzmilderer Rezeptur den Trend zu einem bewussten Umgang mit dem täglichen Salzkonsum auf. Denn Salz ist zwar wichtig für den Nährstoffhaushalt, ein übermäßiger Verzehr kann aber belastend für den Organismus sein. Deshalb hat Friesenkronen den klassischen KRONEN-Matjes mit dieser enormen Reduzierung des Salzgehalts auf den neuesten Stand der Zeit gebracht.



### Sehr geehrte Geschäftspartner!

Hier in Marne in Schleswig-Holstein pflegen wir mit großer Sorgfalt das über viele Generationen gesammelte Wissen um die Zubereitung feinsten Matjes- und Heringsspezialitäten. Auch aus diesem Grund sind noch heute traditionelle Produkte wie Sahneheringsfilets und Bratringe Kernbestandteile unseres Sortiments. Doch gleichzeitig sind wir bei Friesenkronen stets darauf bedacht, unsere Rezepturen kontinuierlich zu verbessern und die neuesten Trends aufzugreifen, um Hering und Co. dem aktuellen Geschmack Ihrer Gäste anzupassen. Das gilt auch für unseren KRONEN-Matjes. Deshalb freuen wir uns, Ihnen unseren Klassiker jetzt in der neuen salzmilden Rezeptur vorstellen zu können.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen des ersten KRONEN-Letters im Jahr 2010!

Es grüßt Sie herzlich

*Hendrik Schwarz*  
Hendrik Schwarz  
(Inhaber und Geschäftsführer)

# Matjes – Genuss mit Tradition

In Deutschlands Norden hat Matjes eine lange Tradition. Bereits im späten Mittelalter legte man hier den jungfrülichen Hering nach dem Fang in Salzlake ein, um ihn zum Matjes reifen zu lassen.

So konnte der nahrhafte Fisch auch ohne Kühlmöglichkeiten für den Rest des Jahres haltbar gemacht werden und in Ruhe seine volle Würze entfalten.

Auch heute noch erhält der Matjes durch die Reifebäder seinen charakteristischen Geschmack. Ein Wässern des Matjes vor dem Verzehr, wie es früher notwendig war, um

den Salzgehalt des Fisches zu reduzieren, ist heute nicht mehr nötig. Friesenkrone ist seit jeher Vorreiter, wenn es um die Verbesserung der Qualität und somit auch um die Absenkung des Salzgehalts geht. Die neue um 30 % salzreduzierte Rezeptur macht den KRONEN-Matjes in seiner Milde und Qualität absolut einzigartig auf dem deutschen Markt.



## KRONEN-Matjes auf Spargelsalat

### Zutaten für 8 Personen:

- 8 Feinste KRONEN-Matjesfilets
- 1 Bund grüner Spargel
- 1 Bund weißer Spargel
- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 Zweig glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone
- 3 EL Weinessig
- 1 EL Zucker
- 3 EL süßer Senf
- 1/8 l Olivenöl

### Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, bei dem grünen Spargel nur die Stielenden abschneiden. Alle Spargel in Salzwasser blanchieren und anschließend mit einem Spargelschäler in dünne Streifen hobeln.

Die Tomaten kurz in Wasser blanchieren, häuten und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Eine Vinaigrette aus Essig, Öl, Senf, Zucker und Zitrone anrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Petersilie hinzugeben.

Spargelstreifen und Tomatenwürfel mit der Vinaigrette vermengen und zusammen mit den in Happen geschnittenen Feinsten KRONEN-Matjes anrichten.

Weitere Rezepte finden Sie unter:  
[www.friesenkrone.de](http://www.friesenkrone.de)

## Nachhaltig aus Überzeugung!



Der Hering, die Rohware für das hochwertige Friesenkrone Fischfeinkost-Sortiment, stammt aus Wildfang, also ausschließlich aus dem offenen Meer, und ist somit eine besonders ursprüngliche Rohware. Um diese Natürlichkeit auch für die Zukunft zu bewahren, sind schonender Umgang mit der Natur und Nachhaltigkeit ein wichtiges Thema für das Unternehmen Friesenkrone.

Aus diesem Grund wurden für die Beschaffung der Rohware feste Nachhaltigkeitsmaßstäbe definiert.

- Die strikte Einhaltung der vorgeschriebenen Höchstmengen
- Die ausschließliche Zusammenarbeit mit Lieferanten, die die Standards der nachhaltigen Fischerei einhalten
- Die Gewährleistung geringer Beifangmengen (unter 1 %)

Um diesen verantwortungsbewussten Umgang mit den Fischbeständen lückenlos zu gewährleisten, greift Friesenkrone auf MSC-zertifizierte Fänge zurück. Diese werden vom Marine Stewardship Council (MSC) unabhängig und genau daraufhin überprüft, ob die Kriterien der Nachhaltigkeit und Umweltschonung erfüllt sind.

### Friesenkrone Feinkostqualität

Friesenkrone ist nach IFS (International Food Standard) zertifiziert und produziert nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen sowie strengsten Qualitäts- und Hygienerichtlinien.



## Matjes: der Omega-3-Lieferant

Hering ist von Natur aus reich an Omega-3-Fettsäuren, die der menschliche Organismus für viele wichtige Stoffwechsellvorgänge benötigt. Da der Körper diese wertvollen Fette aber selbst nicht herstellen kann, müssen sie mit der Nahrung aufgenommen werden. Leckerer Hering und zarter Matjes sind da die idealen Lieferanten, um das Herz-Kreislauf-System mit den essenziellen Omega-3-Fettsäuren zu unterstützen.

Impressum:

**Friesenkrone Feinkost**  
Heinrich Schwarz & Sohn GmbH & Co. KG  
Alter Kirchweg 18 • 25709 Marne  
Tel.: 04851-803-0 • [www.friesenkrone.de](http://www.friesenkrone.de)

