



Matjes-Fest in Duisburg lockt 80.000 Besucher in die City

Das Matjeskochstudio regt an und klärt auf

Das Matjeskochstudio ist eine Idee vom Niederländischen Fischbüro. Es dient als permanenter Ideenpool für Matjes und soll die Verbraucher zum Verzehr des holländischen Exportschlagers anregen. Dafür werden im **Matjeskochstudio Informationen über Qualitätserhaltung, Nährwerte und Zubereitung weitergegeben, die den Konsumenten den richtigen Umgang mit dem sensiblen Produkt erleichtern sollen.**

Das Matjeskochstudio ist dort, wo es die Menschen erreicht. Zum Beispiel auf dem Matjes-Fest in Duisburg, das in diesem Jahr rund 80.000 Menschen in die Innenstadt zog. Zum neunten Mal verwandelte sich der König-Heinrich-Platz in Duisburg für drei Tage in eine "Matjes-Meile". Zum zweiten Mal war auch das Matjeskochstudio dabei. Ein Schwerpunkt dieser noch jungen Einrichtung ist die Präsentation von Rezeptideen, die über Matjes in Speckstippe hinausgehen und sich nicht nur



Im Rahmen der 20. Tour de Matjes sind eine Vielzahl von Veranstaltungen geplant.

Erklärtes Ziel ist es, die breite Bevölkerung auf interessante Art mit Informationen, Tipps und Rezepten rund um das Thema Matjes zu versorgen.

auf die Matjessaison beschränken. Die Kochveranstaltungen werden teilweise vom niederländischen Fischbüro gesponsort und sind als generische Werbung für das Produkt Matjes angelegt. Durchführung und Umsetzung des Konzeptes liegen bei Melanie Brandmühl von der Fisch-Schule aus Bochum. Der Auftakt für die vielseitigen Veranstaltungen war die Fischmesse 2002, danach folgten noch Events auf dem Food-Circus in Dortmund, (hier wurde das Matjeskochstudio als innovativster Stand ausgezeichnet), die Food-Special in Nürnberg, Promotion Aktionen im LEH (z.B. Globus) und im Fischgroßhandel (C&C, Servicebund).

Viele Auftritte im Rahmen der Tour de Matjes

Aus diesem Grund sollen möglichst viele Auftritte im Rahmen der 20. Tour de Matjes durchgeführt werden. Außerdem sind eine Reihe von Terminen mit Print- und Funkmedien geplant, die ihre Leser darüber informieren sollen, dass es rund um das Thema Matjes künftig einen zentralen Ansprechpartner in Deutschland gibt. Auch der Handel kann das Matjes-Kochstudio buchen. Die Beteiligung der Menschen bei den Veranstaltungen ist bemerkenswert. Alle Zuschauer, die beim Kochen mitmachen, bekommen eine Schürze vom Matjeskochstudio geschenkt. Die anschließende Verkostung von holländischen Matjesfilets und den daraus frisch zubereiteten Gerichten runden jeden Auftritt vom Matjeskochstudio ab. *nik*

Kontakt: Fisch-Schule e.K.
Matjeskochstudio
Malteserstr. 43
44787 Bochum
Tel. 0234-68704967
Fax. 0234-68704977
www.matjeskochstudio.de
info@matjeskochstudio.de

Das Matjes-Sommer-Rezept

Matjes auf italienisch



Zutaten für 4 Personen :

- 8 Matjesfilets
- 1 kl. Glas getrocknete Tomaten
etwas Öl aus dem Tomatenglas aufbewahren
- 2 Mozzarellakugeln
- 1 Paket Rucola
- 16 schwarze entsteinte Oliven
- 3 El Olivenöl
- 3 Teelöffel Pesto Genovese
- ca. 8 Blätter frischen Basilikum
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- Salz nach Geschmack