

Matjesfest findet wieder im Alten Brauhaus statt

Am 13. und 14. Juni gibt es wieder Fischspezialitäten, Livemusik und maritime Stimmung im Biergarten

Von Chiara Kaymaz

Fallersleben. Erstmals seit der Corona-Pandemie findet im alten Brauhaus zu Fallersleben wieder das Matjesfest statt. Am Samstag, 13. Juni, und am Sonntag, 14. Juni, wird von jeweils 12 bis 17 Uhr im Schlossgarten vor dem Brauhaus geschlemmt und gefeiert. Besucher können sich dabei auf verschiedene Fischspezialitäten und Livemusik freuen.

Shanty-Chor Drömlingsänger sorgt für Atmosphäre

Das Fest gehörte früher regelmäßig zum Veranstaltungskalender des Hauses. Nach der Corona-Pandemie und personellen Herausforderungen wurde die Veranstaltung jedoch vorübergehend ausgesetzt. Nun kehrt sie zurück, wie Senior-Chef Hartmut Gehrmann berichtet. „Unsere Gäste haben immer wieder gefragt, warum wir kein Matjesfest mehr machen“, erzählt er. Mittlerweile führt sein Sohn Manuel den Familienbetrieb. Er habe schließlich vorgeschlagen, die beliebte Veranstaltung wieder aufleben zu lassen.

Für die passende musikalische



Für uns ist wichtig, dass die Menschen zusammenkommen und Spaß haben.

Manuel Gehrmann,
Veranstalter

Begleitung sorgt an beiden Tagen der Shanty-Chor Drömlingsänger aus Vorsfelde. Die Sänger treten jeweils ab 15 Uhr auf und präsentieren jeweils zwei Mal etwa eine Stunde lang ein Programm mit traditionellen Seemannsliedern und modernen Klassikern.

Kibbelinge und Fischbrötchen

Zu ihrem Programm gehören unter anderem Songs wie „I Am Sailing“, „It's Five O'Clock in the Morning“ oder „Seemannsgarn“. Der Chor tritt bereits seit vielen Jahren beim Matjesfest auf und zählt zu den festen Bestandteilen dieser Veranstaltung. Ehrenvorsitzender Karl Haberstumpf verrät: „Besucher können während der Pause eine kosten-



Freuen sich auf das Matjesfest im Alten Brauhaus (v. l.): Hartmut Gehrmann, Arno Enskat, Manuel Gehrmann und Karl Haberstumpf.

FOTO: BRITTA SCHULZE

lose CD von uns erhalten, über eine freiwillige Spende freuen wir uns natürlich auch. * Zusätzlich sorgt DJ Theo an beiden Veranstaltungstagen ab 12 Uhr für musikalische Unterhaltung. Auf seinem Programm stehen Schlager, Oldies, Evergreens und weitere bekannte Hits. Der Musiker begleitet das Brauhaus nach Angaben der Veranstalter bereits seit mehr als 35 Jahren. Im Mittelpunkt des Festes steht natürlich der Matjes. Angeboten werden verschiedene Sorten, darunter Naturmatjes, Kräutermatjes und Sherrymatjes. Zudem gibt es Matjes nach Hausfrauenart mit Kartoffeln und Hausfrauensoße.

Matjes in verschiedenen Variationen

Welcher Matjes der beste ist, darüber sind sich Vater und Sohn überraschend einig. Hartmut Gehrmann greift am liebsten zum Naturmatjes. Besonders schätzt er dabei den frisch filetierten holländischen Matjes mit fein gehackten Zwiebeln. Auch Manuel Gehrmann nennt das

Matjesbrötchen mit Naturmatjes als seinen Favoriten. „Wie der Papa“, sagt er lachend. Wer mehrere Varianten probieren möchte, kann sich für den Teller „Dreierlei Matjes“ entscheiden. Serviert werden dabei

Natur-, Kräuter- und Sherrymatjes mit grünen Bohnen und Kartoffeln. Die Matjesprodukte stammen von der Matjes-Manufaktur Fokken & Müller aus Emden, die das Brauhaus seit Jahren beliefert.

Neben Matjes werden auch Kibbelinge angeboten. Dabei handelt es sich um Stücke vom Dorsch, die in Backteig ausgebacken und mit Knoblauch- oder Remouladensoße serviert werden. Dazu gibt es Kartoffelsalat. Ergänzt wird das Angebot durch verschiedene Fischbrötchen mit Matjes oder Bismarckheering.

Kaffee, Kuchen und Biergarten

Wer es lieber süß mag, kommt ebenfalls auf seine Kosten. Am Nachmittag werden Kaffee und Zucker-Butter-Kuchen serviert. Dazu lädt der Biergarten des Alten Brauhauses zum Verweilen ein. „Wir hoffen auf sonniges Wetter und viele Besucher“, betont Manuel Gehrmann. Für ihn und seinen Vater steht dabei vor allem das gemeinsame Erlebnis im Vordergrund: „Für uns ist wichtig, dass die Menschen zusammenkommen und Spaß haben.“



Musikalische Beiträge sorgen beim Matjesfest für das passende Rahmenprogramm.

ARCHIVFOTO: SEBASTIAN BISCH