

Hering



OPTIK & GESCHMACK

Unter Wasser fasziniert das Farbspiel des Herings: Der Rücken leuchtet in allen Farben von gelbgrün über blauschwarz bis blaugrün mit einem dezenten Purpurschimmer. Der Bauch ist weiß, die Flanken glänzen silbrig – „Silber des Meeres“ werden Heringsschwärme auch genannt. Als gefangener Fisch sieht er jedoch eher unscheinbar grünblau aus. Er hat glatte Kiemendeckel, Schuppen ohne Dornen, der Unterkiefer ist länger als der Oberkiefer. Die Bauchflosse des Herings sitzt hinter dem vorderen Ende der Rückenflosse.

Das Fleisch des Herings hat einen kräftigen, charakteristischen Geschmack und eine feste Lamellenstruktur.

BEDEUTUNG

Kein anderer Fisch hat in der Geschichte eine so große wirtschaftliche und politische Bedeutung gehabt wie der Hering. Schon im Mittelalter war der Hering derart begehrt, dass seinetwegen Kriege geführt wurden. Die Entdeckung des Salzens von Heringen zum Haltbarmachen leitete eine neue Phase der Fischwirtschaft und Seefahrt ein: Die haltbare Verpflegung ermöglichte es den Fischern, längere und weitere Seereisen als vorher durchzuführen. So hat der Salzhering mitgeholfen, neue Kontinente zu entdecken und Handelswege zu erschließen. Bis heute hält die Begeisterung für diesen Fisch an und noch immer liegt er auf der Rangliste der populärsten Fischarten in Deutschland weit oben. Neben seinen vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten und dem unverwechselbaren Geschmack, ist der Hering nicht zuletzt auch wegen seines hohen Gehaltes an gesunden Omega-3-Fettsäuren sehr beliebt.

HERKUNFT & LEBENSWEISE

Der Hering ist ein Schwarmfisch und lebt im Übergangsbereich zwischen nördlicher, gemäßigter und polarer Zone. Er kommt nicht nur in Ost- und Nordsee vor, sondern im gesamten Nordatlantik von Norwegen, um die Färöer und Nordisland, bei Grönland bis North Carolina. Heringe leben von tierischem Plankton und werden selbst Beute vieler Meerestiere, sie sind also für das marine Ökosystem von großer Bedeutung. Sie können bis über 40 cm lang und älter als 20 Jahre werden. Die verschiedenen Heringsbestände haben u. a. auch unterschiedliche Laichzeiten. So beginnt z. B. der Zyklus der sogenannten Herbstlaicher mit der Meereserwärmung im Frühjahr. Dann vermehrt sich das Plankton, sodass der abgemagerte Winterhering ein fast unerschöpfliches Futterreservoir vorfindet. Bis zum Sommeranfang ist er prall gefüllt mit Wuchs- und Aufbaustoffen, die er braucht, um später „Milch“ (Samen) oder Rogen (Eier) bilden zu können. Etwa ab August machen Milch bzw. Rogen bis zu einem Fünftel seines Gewichts aus. Nach dem Abbläuen im Herbst beginnt er wieder den neuen Zyklus und setzt Fett an.

SAISON

Von Juni bis August ist die Hauptfangzeit des Nordseeherings. Die in dieser Zeit gefangenen Heringe sind besonders zart und schmackhaft. Sie werden daher häufig zur Herstellung von Matjesspezialitäten verwendet.