

Vom Hering.

Die Kriegszeit hat die Aufmerksamkeit auf einen Fisch gelenkt, der in den verschiedenen Formen, in denen er auf den Markt gebracht wird, recht hohe Preise erzielt hat, obgleich er nicht gerade zu den vornehmen Nahrungsmitteln gezählt zu werden pflegt. Es ist der Hering, dessen Name zu Unrecht mit dem leihen Unterton einer gewissen Mißachtung ausgesprochen wird. Die Familie der Heringe stellt eine weitverzweigte Gesellschaft dar. Zu ihr gehört unter anderem der Maifisch, der im Rhein bis Basel hinauf zieht und den man im Westen Deutschlands gern genießt. Er zeigt übrigens wenig Ähnlichkeit mit dem Hering, da er bis zu einem Meter lang wird, also schon einen recht stattlichen Fisch darstellt. Weiter gehört die Sprotte in die Verwandtschaft. Sie ist auch im Mittelmeer heimisch und im Herbst macht sie in zahlreichen Scharen an der englischen Küste Besuch. Sardinen und Sardellen finden sich dagegen nicht in den deutschen Gewässern. Frankreich fängt sie an den Küsten der Bretagne und Italien bei Sardinien, das den kleinen schmackhaften Fische den Namen gegeben hat. Auch die Anshovis zählen zu den Heringen und man fängt sie in deutschen Meeren und im Mittelmeer. Am bedeutungsvollsten ist aber in der ganzen Familie unstreitig der „gemeine“ Hering, den man schlechweg als Hering bezeichnet. Beiläufig nennt der Norweger diesen Fisch Sild, und wenn im Handel etwa Appetit-Sild angeboten wird, so handelt es sich um nichts anderes als um Heringe.

Der Hering wird im Nordatlantischen Ozean gefischt. Bei Newfoundland geht er ins Netz; nördlich von Island wird er gefangen; vor allem findet er sich in der Ostsee und wohl noch reichlicher in der Nordsee. Die sogenannten Hochseestämme leben für gewöhnlich einige hundert Kilometer weit von der Küste im offenen Meere und sie kommen dann zur Laichzeit auf die flachen Gründe in der Nähe des Landes. Die Küstentämme bleiben dagegen stets unweit des Ufers und sie besorgen das Laichgeschäft in ruhigen, seichten Buchten, besonders gern in Wasser, das nur wenig salzig ist. Die Fälle der Fische zur Laichzeit ermöglicht einen reichen Fang, dessen Ergiebigkeit früher wohl den Walfischen zugeschrieben wurde, die den flüchtigen Hering nach einer weitverbreiteten Annahme in großen Scharen aus seiner angeblich polaren Heimat treiben sollten. Die verschiedenen Stämme der beiden genannten Gruppen unterscheiden sich oft nicht unwesentlich und sie halten sich voneinander gesondert. Es fehlt auch nicht an einem eigentümlichen Klassenstolz. Konnte doch nachgewiesen werden, daß die Jungen des Herings gewöhnlich zum Laichen wieder dorthin zurückkehren, wo sie geboren waren.

Die Heringsfischerei wird hauptsächlich von Schotten, Engländern, Holländern, Norwegern, Dänen und Deutschen gepflegt. Die Deutschen betreiben die Hochseefischerei besonders von Emden aus mit sogenannten Loggern und in der Ostsee sind die hauptsächlich wichtigen Orte für die Industrie des Herings Ederförde, Gela und dazwischen Travemünde bei Lübeck. Wie schon erwähnt, findet der Fang zumeist zur Laichzeit statt. Dann steigt der Fisch aus der Tiefe des Wassers empor, wo er sonst heimisch ist, und zieht in größeren Scharen den Laichplätzen zu. Diese lebendige Masse ist oft so mächtig, daß kleinere Boote geradezu von ihnen emporgehoben werden können. Man fängt den Hering gewöhnlich zur Nachtzeit und man bedient sich dabei großer Treibnetze. Haben sich die Fische in eine Bucht gezogen, so sperrt man diese wohl durch Sperrnetze ab, um dann das Wasser abzufischen.

Die Zeit des Heringfanges nimmt in den betreffenden Gegenden oft jung und alt mit Arbeit in Anspruch. Bedenkt man beispielsweise, daß die Länge der schottischen Heringsnetze größer ist als der halbe Erdumfang, und daß man an der Küste Schottlands wohl in günstigen Jahren eine Milliarde dieser Fische fängt, so läßt sich wohl verstehen, daß zuzeiten alle Hände gebraucht werden, um den reichen Segen des Meeres zu bergen. Auch Frauen und Kinder machen sich beim Ausweiden, Einmalzen und Verpacken der Heringe nützlich. Aufrühen besteht die Gepflogenheit, daß der Geißliche zur Zeit des Fanges seine Predigtstätte für mehrere Sonntage an die Küste verlegt, und nicht selten ist wohl die Aufmerksamkeit der Zuhörer recht geteilt, wenn sich draußen ein Zug von Heringen bemerkbar macht. Der Dichter Kosegarten, der lange in Altkirchen auf Kügen Pastor gewesen ist, schildert dies sehr geistig und anschaulich.

Der Hering würde nur bei weitem keine so große Bedeutung als Nahrungsmittel erlangt haben, wenn man nicht Mittel gefunden hätte, ihn haltbar zu machen. Ein Holländer namens Bökel oder Deufelsen soll auf den Gedanken gekommen sein, den Fisch durch Einmalzen dauerhaft zu machen, und sein Name lebt noch in dem Ausdruck Bökeln fort. In einfachster Form wird die Zubereitung durch das Einmalzen des nicht ausgenommenen Fisches besorgt. Den gesalzenen Hering kann man dann weiter räuchern oder in jener Weise zubereiten, die man als „Marinieren“ bezeichnet. Grün heißt der Hering, wenn er ungesalzen ist. An Ort und Stelle kann man diesen braten, und wenn er länger haltbar bleiben soll, so stellt man Brathering mittelst Essig und allerhand Gewürz her. Der Bückling ist ein geräucherter grüner Fisch. Matjesheringe sind kleine, eingesalzene norwegische Heringe, die noch nicht gesalzen haben und daher besonders viel Fett und Wohlgeschmack besitzen; unter Vollheringen versteht man Fische mit Roggen oder Milch kurz vor dem Laichen.

Hering, Kartoffeln und dazu vielleicht noch ein Stück kräftiges Brot geben ein durchaus nahrhaftes Mahl. Ein

gesalzener Hering von 100 Gramm Gewicht hat nach Busemann etwa 19 Gramm Stickstoff und 17 Gramm Fett, während der Rest wesentlich aus Wasser und Asche besteht. Hier finden sich also zwei äußerst wichtige Nährstoffe vereinigt: Eiweiß und Fett. Nur wenige Fleischsorten sind fetter als Hering und nur der Stockfisch hat erheblich mehr Stickstoff als dieser wertvolle Fisch. Die zur Nahrung nötigen Kohlenhydrate werden bei dem oben zusammengestellten Mahle durch die Kartoffeln und das Brot geboten, die beide reichlich den dritten Hauptbestandteil enthalten, der bei der Ernährung in Frage kommt.