

Fisch des Jahres 2021

Der Atlantische Hering (*Clupea harengus*)



Foto: DAFV, Eric Otten



Heringe können bis zu 45 cm lang und bis zu einem Kilo schwer werden. Sie können ein Alter von über 20 Jahren erreichen. Schon im Mittelalter war der Heringsfang ein wichtiger Wirtschaftszweig und Heringe waren ein begehrtes Nahrungsmittel.

Der Hering kommt im gesamten Nordatlantik vor, von der nordamerikanischen Küste bis zur Barentsee, im Norden bis nach Spitzbergen und Grönland und auch in Nordsee und Ostsee.

Heringschwärme können aus mehreren Tausend Fischen bestehen.

Heringe ernähren sich hauptsächlich von Plankton (= sehr kleine Lebewesen im Meer).

Sie sind ihrerseits eine wichtige Nahrungsquelle für größere Fische, Robben und Wale.

Damit sind sie ein wichtiges Glied in der Nahrungskette der Meeres-Ökosysteme.

Schau dir den [Heringschwarm](#) bei YouTube an. Ist es nicht wunderschön, wie die Fische silbern glänzen?

Die Heringe in der Ostsee laichen im Frühjahr. Frisch geschlüpfte Jungheringe sind darauf angewiesen, dass schon genügend Nahrung für sie vorhanden ist.

Wenn die Wassertemperatur zu hoch ist, schlüpfen die Jungheringe zu früh und verhungern. Somit ist der Heringsbestand in der Ostsee vom Klimawandel bedroht.

Ein weiteres Problem sind zu hohe Nährstoffeinträge, die von landwirtschaftlichen Flächen über die Flüsse ins Meer gelangen.

Der Internationale Rat für Meeresforschung hält einen Fangstopp für erforderlich, um den Hering in der Ostsee langfristig zu erhalten. Die EU-Fischereiminister beschlossen für 2021 eine Senkung der Fangquote um 50 Prozent.

Fisch, Salz und ein Handels-Netzwerk- ein mittelalterliches Wirtschaftswunder auf Herings-Basis

Für Menschen, die an Meeresküsten leben, war Fisch zu allen Zeiten ein wichtiges, proteinreiches Nahrungsmittel.

Zum wertvollen Handelsgut wurde der Ostsee-Hering, als man etwa ab dem 12. Jahrhundert Salz in guter Qualität aus Lüneburg kaufen konnte, um den Fisch als Salzhering zu konservieren und in Fässern ins Binnenland zu transportieren.

Der Heringshandel wurde von der Hanse organisiert, einer mächtigen Verbindung von Kaufleuten im Mittelalter. Die damals bedeutende Hansestadt Lübeck profitierte besonders vom Handelsgut Hering.

Ein
Lied

Und heute? Passt Herings-Stipp, Matjes und Co. zu einem nachhaltigen Lebensstil?

Die Fangmethoden für Hering schädigen andere Meerestiere weniger, als es bei anderen Fischarten der Fall ist, da im Heringsschwarm wenig Beifang ist und die Netze wenig Bodenkontakt haben.

In einigen Meeresgebieten gibt es gesunde Heringsbestände und angemessene Fangquoten, in anderen geht der Bestand zurück und wird überfischt.

Der WWF empfiehlt, Fisch grundsätzlich als seltene Delikatesse zu genießen.

Und hier noch ein paar Bilder:



Heringseier und geschlüpfte Larve

Heringslarve mit Dottersack



3 Monate alter Hering, ca. 4 cm lang

Fotos: Wikimedia Commons

Quellen/Literatur/Links:

[WWF Fischratgeber](#)

[Bundesamt für Naturschutz: Der Hering wird Fisch des Jahres 2021](#)

Text: Irmtraud Papke