

Räucher-Heringe

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - **(1944)**

PDF erstellt am: **17.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-987779>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Einer der „Vesuve“ im Saargebiet. Er misst 130 m. Auf seinem Gipfel befindet sich die Kippvorrichtung für die Entleerung der Rollwagen.

Bereitung von Beton und zur Herstellung von künstlichen Steinen.

Das Wasser der Saar ist schmutzig wie die Schleppkähne, die es auf seinem Rücken trägt. Für die gesamte Materialbeförderung zwischen Lothringen und dem Saarland wurde der Wasserweg gewählt; denn das Verfrachten von schweren Gütern ist zu Schiff billiger als mit der Bahn. Deshalb baute man auch den Saarkohle-Kanal. Er zweigt bei Saargemünd ab, mündet in den Rhein-Marne-Kanal und verbindet das Saarkohlenbecken mit den lothringischen Erzlagern.

RÄUCHER-HERINGE.

Der Hering gehört zu den Fischen, die für die Ernährung des Menschen die grösste Bedeutung haben, die also von weltwirtschaftlicher Wichtigkeit sind. Seit Jahrhunderten ist der Hering verantwortlich für Reichtum oder Armut ganzer Bevölkerungsgruppen der Nordsee. Dort werden in einem



Dampfer einer Heringfang-Flotte, von einem Schwarm Möwen umgeben. Im Vordergrund auf Deck liegen die bojenartigen Netzschwimmer.

besonders günstigen Jahr gegen eine Milliarde kg Heringe gefangen — es handelt sich somit um unvorstellbar grosse Mengen. Diese riesigen Fischmassen beschäftigen nicht nur zahlreiche kleine Fischereibetriebe, sondern auch viele grosse Industrien. Die leicht verderblichen Fische werden auf verschiedene Weise haltbar gemacht und in alle Welt verschickt. Als Konserven, als Rollmops, als Bismarck-, Salz- und Räucherhering gelangen sie auch in den schweizerischen Lebensmittelhandel. Nur wenige Heringe kommen frisch, als sogenannte grüne Heringe zu uns ins Binnenland.

Übrigens kommt auch in schweizerischen Gewässern ein Vertreter der Heringsfamilie vor: der Agoni, der bis zur Jahrhundertwende in den Seen des Kantons Tessin eine grosse Rolle gespielt hat. Dann wüteten furchtbare Epidemien unter diesem Süsswasserhering, so dass sein Bestand stark zurückgegangen ist. Seit einiger Zeit wird durch künst-



Vor dem Räuchern werden die Heringe auf besonderen Gestellen an der Luft getrocknet.

liche Aufzucht versucht, den wertvollen Speisefisch wieder zu vermehren; aber die grosse Rolle, die er noch zu Ende des letzten Jahrhunderts auf den Fischmärkten von Locarno und Lugano gespielt hat, wird ihm wohl trotz allen Bemühungen nie mehr zukommen. Der eigentliche Hering ist in den Gewässern fast der ganzen nördlichen Halbkugel verbreitet; am bedeutsamsten ist er für die Nordsee, wo sich früher nur die Küstenfischerei mit ihm beschäftigte. Mit der Verbesserung der Seefahrzeuge aber hat sich immer mehr auch der Heringsfang auf der Hochsee entwickelt. Der Hering wird dort mit Schleppnetzen oder auch mit riesigen Treibnetzen gefischt, die durch Schwimmer und Bleigewichte in senkrechter Lage gehalten werden und kilometerlange Schleier bilden. Sie werden dann den in dichten



Räucherofen eines kleinen Fischerdorfes auf Bornholm. Im Vordergrund die zum Trocknen aufgehängten Heringe.

Schwärmen ziehenden Heringen sozusagen in den Weg gelegt, so dass sich diese in den feinen Maschen verstricken und darin hängen bleiben. — Bei der Küstenfischerei wird oft so vorgegangen, dass ein Heringschwarm mit Netzen eingekreist und so weit gegen die Küste gedrängt wird, dass die tiefreichenden Netze schliesslich den Boden berühren. Die Fische werden also fast wie Schafe in einer Hürde zusammengepfercht; der Ring aus Netzen wird immer enger gezogen, und end-

lich wird es möglich, den gefangenen Schwarm mit kleineren Netzen auszuschöpfen.

Das Auftreten und die Bewegungsrichtung der gewaltigen Heringszüge festzustellen, ist eine der Hauptaufgaben der Fischereiorganisationen. Das Auftauchen und Wandern der Schwärme steht wahrscheinlich in engstem Zusammenhang mit der Nahrung der Heringe, die aus winzigen, im Wasser schwebenden Lebewesen besteht. Mit der Erforschung der für das Ergebnis der Fischerei massgebenden Einzelheiten in der Lebensweise der Heringe sind zahlreiche Sachverständige beauftragt; sie haben die zweckmässigste Art des Vorgehens zu bestimmen, um bei grösster Schonung des Fischbestandes einen maximalen Ertrag zu erzielen.

Zunächst ist festgestellt worden, dass es sich beim Hering ähnlich verhält wie bei der Forelle. Bei beiden Fischen gibt es nämlich viele verschiedene Rassen, die sich trotz der nahen Verwandtschaft durch wesentliche Merkmale, z. B. durch die Grösse und durch besondere Lebensgewohnheiten unterscheiden. Zwei Hauptgruppen von Heringen müssen vor allen Dingen auseinandergehalten werden. In die erste Gruppe gehören die Hochseeheringe; sie verlassen niemals das Salzwasser und bleiben auch während der Laichzeit weit von der Küste entfernt. Die zweite Gruppe umfasst die Küstenheringe, die oft ins Brackwasser, ja sogar in Flussmündungen eindringen und in viel seichterem Wasser, in Tiefen von einem Meter oder von einigen wenigen Metern laichen. Auch in bezug auf ihre Laichzeit weichen beide Gruppen stark voneinander ab.

Beim Laichen sinken die Eier bis auf den Grund und kleben an der Unterlage fest. So wie der ausgewachsene Hering den Verfolgungen vieler beschuppter, befiederter und behaarter Feinde ausgesetzt ist, ist er auch schon als Ei durch mancherlei Feinde gefährdet. Insbesondere machen sich die Schellfische, die wirtschaftlich eine noch grössere Bedeutung als die Heringe haben, über den Heringslaich her. Nicht selten verraten die in den Mägen von gefangenen Schellfischen massenhaft vorgefundenen Heringseier die Laichstellen. Die frischgeschlüpften Jungheringe, die durch Meeresströmungen oft weithin getrieben werden, wachsen je nach den Nahrungsbedingungen mehr oder weniger rasch heran. Viele werden schon als zweijährige Jungheringe gefangen. Andere gehen als sogenannte Fettheringe mit 2—4 Jahren in die Netze; die höheren Altersstufen bilden die Hauptmassen und werden als Grossheringe bezeichnet. Früher glaubte man, in diesen drei ungleichen Grössen verschiedene Heringsarten vor sich zu haben; heute aber weiss man auf Grund von sorgfältigen Untersuchungen, dass es sich nur um drei verschiedene Altersklassen einer einzigen Fischart handelt. Mit 4 oder 5 Jahren wird der Junghering selber wieder laichfähig; er vermag ein Höchstalter von etwa 25 Jahren zu erreichen.



Warmes Räuchern der Heringe auf der Insel Bornholm.

Grosse Mengen erreichen dieses Höchstalter nicht, sondern werden vorher die Beute von Raubtieren oder gelangen auf die Tafel des Menschen. Vielfach erscheinen sie dort als Räucher-Hering. Dieser ist nicht entgrätet, sondern wird mehr oder weniger stark gesalzen und auf besonderen Gestellen zunächst zum Trocknen der Luft und nachher dem Rauch ausgesetzt. Dabei wird zwischen kaltem und warmem Räuchern unterschieden. Beim kalten Verfahren, wie es z. B. beim Lachshering zur Anwendung kommt, werden die stark durchgesalzenen Heringe während mehrerer Tage dem Rauch eines Holzfeuers ausgesetzt. Unter warmem Räuchern dagegen ist ein Verfahren zu verstehen, bei dem die nur schwach gesalzenen Fische kurze Zeit in den heissen Rauch gehängt werden. So wird z. B. der Bückling geräuchert; er ist weniger lang haltbar als etwa der nach dem kalten Räucherverfahren behandelte Lachshering.

Dr. H.