

Die Herbst-Heringe kommen

Ran an die Paternoster!
Wer jetzt sein Glück probiert,
wird mit fetten Ostsee-Silberlingen
belohnt. Von TIM JASCHKE

Jedes Jahr im Frühjahr das selbe Bild: Auf Kaimauern, Brücken oder Anlegern stehen hunderte von Anglern Schulter an Schulter, um einen der wohl beliebtesten Speisefische der Ostsee zu erbeuten: den Hering. Die Saison dauert im Frühjahr etwa vier bis sechs Wochen. Die übrige Zeit des Jahres bekommt man grünen, also frischen Hering ausschließlich beim Fischhändler seines Vertrauens.

Das hat sich in den letzten Jahren geändert, denn mittlerweile ziehen große Heringsschwärme auch im späten Herbst, ja selbst im Winter, Richtung Küste. Allerdings bleiben sie vornehmlich im tieferen Wasser jenseits der 10-Meter-Marke, um als Herbstlaicher für Nachwuchs zu sorgen. Die Fische haben einen sehr hohen Fettgehalt und sind daher äußerst schmackhaft. Wir überlisten regelmäßig Exemplare von über 30 Zentimetern. Fänge im dreistelligen Bereich sind keine Seltenheit.

Ebenso wie im Frühjahr spielt auch im Herbst die Wassertemperatur eine große Rolle für den Aufenthaltsort der Heringe.

Ab September/Oktober kommen die ersten Schwärme dicht an die Küste. Je kälter das Wasser wird, desto tiefer stehen sie. Ab November findet man sie nur noch in Tiefen ab zehn Metern. Erst wenn die Wassertemperatur an der Oberfläche die 0-Grad-Marke erreicht, ziehen sie wieder raus aus der Kieler Förde, mein Heimatrevier.

Mit Reizen nicht geizen

Gerade in der „dunklen“ Jahreszeit muss man bedenken, dass der Hering das Paternoster in erster Linie mithilfe der Augen aufspürt. Bei direkter Sonneneinstrahlung fangen normale Heringspaternoster sehr gut. Wenn der Himmel aber, wie leider oft im Winter, bedeckt ist, sind die Lichtverhältnisse in einer Wassertiefe zwischen zehn und 16 Metern sehr schlecht. So bleibt es nicht aus, dass oft an den Heringen vorbeigangelt wird, da diese die Fliegen am Paternoster nicht erkennen. In diesem →



 **Film ab!**
Im Film auf der DVD erleben Sie Tim Jaschke und Dirk Jebe beim Fangen und Räuchern von Herbst-Heringen.

Das gibt eine leckere Herings-Mahlzeit! Gerade im Winter sind die Schwarmfische sehr fetthaltig und schmecken exzellent, zum Beispiel geräuchert (siehe unten).

Heringe vergolden



Insbesondere der Herbst-Hering ist aufgrund seines hohen Fettgehaltes wie geschaffen fürs Räuchern - und das geht ganz einfach und schnell.

Die Vorbereitung: Der grüne Hering wird komplett gesäubert und die Bauchhöhle gesalzen. Ohne Kopf wird er an Räucherhaken mit zwei Dornen fixiert. Eine Lake verwende ich nicht.

Das Räuchern: Ich verwende zum Räuchern ausschließlich Buchenholz mit Rinde. Nachdem der Ofen eine Weile bei über 100

Grad freigebrannt wurde, senke ich die Temperatur auf rund 60 Grad. Dann kommen die Heringe hinein und trocknen zirka fünf bis zehn Minuten (je nach Anzahl und Größe) bei 40 bis 60 Grad. Im Anschluss wird die Temperatur für rund 30 Minuten zwischen 60 und 80 Grad gehalten und zur Keimabtötung einmal auf über 100 Grad erhöht. Bei besonders großen und/oder nicht ausgenommenen Heringen verlängere ich die Räucherzeit auf insgesamt bis zu 70 Minuten.

Durch die sehr kurze Räucherzeit bleibt der Fisch saftig. Lässt sich die Haut einfach vom geräucherten Hering abziehen, steht dem Gaumenschmaus nichts mehr im Wege. Guten Appetit!



Dirk Jebe probiert sein Glück am Ausgang der Kieler Förde. Ab September ist mit den Heringen zu rechnen.



Fotos: C. Hoch

Angebissen: Der Paternoster-Haken sitzt im weichen Fischmaul. Die Hakengröße kann das Zünglein an der Waage sein.



Zwei auf einen Streich: Tim Jaschke mit Herbst-Hering-Duo. Diese beiden zählen zur kleineren Fraktion, denn im Herbst fängt der Spezi oft deutlich größere.

Heringstouren

Tim Jaschke bietet mit seiner "Auszeit" auch Heringstouren ab Kiel an.

■ **Info:** Ostsee-Angeltouren,
Tel. 0431/8880140, Mobil: 0157/88568140,
E-Mail: info@ostsee-angeltouren.de,
Internet: www.ostsee-angeltouren.de

Fall, ebenso in der Morgen- und Abenddämmerung, haben sich Heringspaternoster mit selbstleuchtenden Haken bewährt. Diese schwache Lichtquelle reicht aus, damit die Silberlinge ihr vermeintliches Futter erkennen. Somit ist es auch nicht verwunderlich, dass die Zeit zwischen zehn und 14 Uhr im Winter die erfolgreichste ist.

Neben der Sichtbarkeit kann auch die Hakengröße eine Rolle spielen. Hier lohnt es sich, bei ausbleibenden oder wenigen Bissen zu experimentieren. In der Regel verwende ich Größen


zwischen 6 und 8. Aber ich habe auch immer Paternoster mit Haken der Größe 12 oder 14 dabei – die haben mir schon so manchen Angeltag gerettet.

Als Gewichte eignen sich Pilker und die Wasabis von Hart sehr gut. Letztere bevorzuge ich, da sie regelrecht zum Grund rasen und auch in starker Strömung nicht tändeln.

Neben Dorschen gehen einem in der Kieler Bucht in letzter Zeit auch immer wieder Köhler als Beifang an den Haken. Meist sind die Kämpfer zwischen 30 und 50 Zentimetern lang.

Von Boot oder Seebrücke

Wegen der Tiefe, in der die Herbst-Heringe ziehen, ist man in der Regel auf ein Boot angewiesen. Zumindest gibt es in der Kieler Bucht nur sehr wenige Möglichkeiten, vom Ufer aus Wassertiefen jenseits der zehn Meter zu erreichen. Uferanglern sei empfohlen, ab September im Dunkeln das Glück von den Seebrücken aus,

beispielsweise der in Kühlungsborn, zu probieren. Zum Schluss noch ein Tipp: Jeder Bootsangler kennt das Problem beim Heringsangeln: Überall bleiben die Schuppen kleben. Doch das muss nicht sein: Meine Heringe kommen direkt in eine große Bütt. Zudem verzichte ich auf Lappen zum Säubern der Hände und wasche sie stattdessen in einem Wassereimer. So fliegen die Schuppen nicht quer übers ganze Boot. 

„Die Bestandsgröße des Ostsee-Herbst-Herings ist unbekannt“

Dr. Christoph Petereit über den Herbst-Hering und seine fischereiliche Bedeutung. Christian Hoch hat nachgehakt.

Was ist der Hauptunterschied zwischen Herbst- und Frühjahrshering?

In erster Linie unterscheiden sie sich in der Art der Eiablage. Der typische Herbstlaicher legt in der Regel seine Eier in tiefer gelegenen, meist kiesigen Bereichen bis 40 Meter ab. Der Frühjahrslaicher hingegen entlässt die Eier eher im ufernahen Küstenbereich, am liebsten auf Pflanzen. Dennoch gibt es manche Experten, die davon ausgehen, dass es sich bei den Herbstlaichern um sehr frühe oder späte Frühjahrslaicher handelt. Zumindest scheint heute die Trennung von Frühjahr- und Herbstlaichern, beispielsweise anhand der Gehörsteine, nicht mehr so eindeutig wie noch vor 30 Jahren.

Ich stamme aus Kappeln an der Schlei und konnte in den letzten Jahren verstärkt ab dem Spätsommer andere Angler beobachten, die an der Kappeler Kaimauer Heringe fingen.

Wo genau laicht der Herbsthering?

Während die Plätze in der Nordsee recht gut bekannt sind, besteht bei den Herbstlaichern in der Ostsee Forschungsbedarf! Vor 40 Jahren galten die Regionen um Langeland und Fehmarn als wichtigste Laichplätze in der westlichen Ostsee.

Sehen Herbst- und Frühjahrshering unterschiedlich aus?

Auf den ersten Blick lassen sich beide Formen nicht unterscheiden. Zudem gibt es allein innerhalb der Frühjahrslaicher eine große Bandbreite an äußerlichen Ausprägungen. Geschmacklich mag der eine oder

andere einen Unterschied feststellen, ich kann das nicht.

Wie groß ist der Bestand an Herbstlaichern in der Ostsee?

Die Bestandsgröße ist für die Ostsee unbekannt! Für die Nordsee hat der Internationale Rat für Meeresforschung (ICES) für 2012 rund 2,3 Millionen Tonnen an Laicherbestandsbiomasse (erwachsene Fische, die sich fortpflanzen können) angegeben. Der ICES empfiehlt für die Nordseegebiete, eine Fangmenge von 480.000 Tonnen im Jahr 2014 nicht zu überschreiten.

Werden Herbst- und Frühjahrslaicher gleichermaßen vermarktet?

Bis in die 1970er Jahre wurden in der Ostsee überwiegend die Herbstlaicher gefangen. Aus bislang noch nicht genau erforschten Gründen gab es plötzlich einen Bestandszusammenbruch des Herbstlaichers. Daraufhin wurde in der Ostsee verstärkt der Frühjahrshering kommerziell befishet. Manche vermuten, dass es anstatt eines „Bestandszusammenbruchs“ „nur“ einen Wechsel in der Laichsaison des (dann vormals) herbstlaichenden Herings gegeben haben könnte.

Heute wird nach unseren Einschätzungen der herbstlaichende Hering in der westlichen Ostsee nicht mehr kommerziell befishet. Also fällt der Mengenvergleich sehr eindeutig für den Frühjahrslaicher aus. In der Nordsee hingegen werden meist Herbstheringe angelandet. Aber bei dem wichtigsten kommerziellen Bestand des Nordostatlantiks, der beispielsweise einen Großteil der Heringskonserven-Industrie ausmacht, handelt es sich wieder um einen früh-laichenden Hering – den Norwegischen Frühjahrslaicher.

Wie sieht derzeit die Bestandssituation des Ostsee-Herings aus, und was sagen die Prognosen?

In der Ostsee gibt es mindestens vier verschiedene Bestände: den der westlichen Ostsee, der zentralen Ostsee und zwei weiter östlich verbreitete Heringsbestände. Der zentrale Bestand liegt im grünen Bereich, was die Elterntieranzahl anbetrifft. Der westliche Ostseebestand wird sich voraussichtlich im nächsten Jahr auch weiter verbessern. Allerdings hat er ein Problem mit der Nachwuchsproduktion. Die Ursache wird derzeit wissenschaftlich untersucht.

Info: Dr. Christoph Petereit arbeitet am GEOMAR Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung in Kiel (www.geomar.de). Fürs Interview bekam er auch Infos vom Herings-Experten Dr. Patrick Polte vom Thünen-Institut für Ostseefischerei in Rostock, www.ti.bund.de/de/startseite/institute/of.html



Kritischer Blick: An Bord eines Forschungsschiffes kontrolliert Dr. Christoph Petereit befruchtete Fischeier von Plattfisch und Dorsch.

Foto: Maike Nicolai, GEOMAR