



>> Das HanseLexikon im Internet

Liebe Benutzerinnen und Benutzer des Hanselexikons,

der Hansische Geschichtsverein e.V. stellt schrittweise die Artikel des HanseLexikons zur freien Ansicht in das Internet. Bitte beachten Sie das Urheberrecht der jeweiligen Autoren und zitieren die Artikel wissenschaftlich korrekt.

Wir empfehlen folgende Zitierweise:

Jahnke, Carsten, Art. **Hering**, in: Hansischer Geschichtsverein (Hrsg.), HanseLexikon (HansLex), 2014, URL: www.hanselexikon.de/pdf/HansLex_Hering_Jahnke.pdf (letzter Aufruf: 1.12.2014).

Mit freundlichen Grüßen,

das Redaktionsteam

Hering, *clupea harengus*, Schwarmfisch aus der Familie der Clupeiformes mit einem Gewicht von 60 bis über 250 gr. und einer Länge bis zu 30 cm. H. leben in offenen Gewässern, ziehen zum Laichen aber in flache Küsten- oder Brackwassergewässer. Für den mittelalterlichen Handel waren drei Rassen von besonderer Bedeutung: die Nordsee-Herbstlaicher, die Frühjahrslaicher der westl. Ostsee und die zentral-baltischen Frühjahrslaicher. Unter den Nordsee-Herbstlaichern ziehen einige Arten zum Laichen auf die Doggerbank und die Küsten Englands, andere an die Küsten des Bohuslän in Norwegen und einige in den Öresund. Bei den Frühjahrslaichern der westl. Ostsee waren vor allem die nach Rügen und in die Schlei ziehenden H. von besonders großer Bedeutung sowie bei den zentral-baltischen H. die Arten in der Rigaer Bucht sowie die vor der norrländischen u. estnischen Küste (Strömling). Der Zug in flache Laichgebiete ermöglichte die küstennahe Fischerei.

Seit dem frühen Mittelalter wurde H. zur Laichzeit von der Küstenbevölkerung gefischt und durch Räuchern oder Salzen konserviert. Der durch die Christianisierung ausgelöste Bedarf an Fastenspeisen führte zu einer Intensivierung der Fischerei und einem Export ins Binnenland. Durch Qualitätssicherung wurde Schonischer H. seit dem 13. Jh. marktbeherrschend, rügischer und Doggerbankhering wurden verdrängt. Die politischen Veränderungen nach dem Stralsunder Frieden führten zum Wiedererstarken der Nordseefischerei, die seit dem 16. Jh. dominierte (holl. Matjesfischerei). Die H.sverarbeitung war bis zum Erstarken der Nordseefischerei strandbasiert, seit dem 16. Jh. wurde H. auf den Fangschiffen verarbeitet. Am häufigsten wurde H. in Salzlake im Verhältnis 1:3 (Lüneburger Salz) oder 1:2,5 (Bayensalz) konserviert. Salz- und H.handel waren dadurch untrennbar verbunden. Seltener wird H. geräuchert und erhält dadurch eine andere Farbe (Roter H.). H. gehörte in Gesamteuropa zu den gängigsten Fastenspeisen und hat zahlreiche sprachliche Spuren hinterlassen (H.tag, red herring, King herring, être serré comme des harengs, La journée des Harengs (1429).

Carsten Jahnke

Lit.: C. Jahnke, Das Silber des Meeres, 2000; England's Sea fisheries, hrsg. D. J. Starkey, C. Reid u.a., 2000; B. Poulsen, Dutch Herring, 2008.