

Heringsmahlzeit

Hausgemacht und köstlich

Im Supermarkt gibt es eingelegte Heringe zu kaufen, appetitlich angerichtet im Plastiktöpfchen, ansehnlich und schmackhaft, recht zum Anbeißen. Wir hatten kürzlich solche „Meeresfrüchte“ auf dem Tisch, mit „Quellmänn“ (Pellkartoffeln) aus dem eigenen Anbau. Ein richtig gutes, wohlschmeckendes Mittagessen, das zudem besonders für mich noch wichtig war: Ich soll auf Anraten der Ärzte eiweißreiche Kost zu mir nehmen. Fische sind besonders eiweißreich, auch Heringe. Fische aller Zubereitungsarten sind außerdem delikats.

Und doch: Das Supermarkt-Produkt, in etwas süßlicher Sahne aber wohlschmeckend, weckte Erinnerungen an den „Herringspott“ (Heringstopf), der zu meiner Kinderzeit häufig daheim auf den Tisch kam. Es war ein großer, weiß emaillierter „Komp“ (Schüssel), und darin „schwammen“ so um die 20 von „Mam“ (Mutter) eigenhändig eingelegte Heringe, angemacht mit Frischmilch und Sahne und einer Unmenge „Öllich“ (Zwiebel) aus dem eigenen Garten. Entsprechend „scharf“ war dann auch der aus dem Komp aufsteigende Duft. Öllich habe ich nie gemocht, ich mag es auch heute nicht, das Knirschen beim Kauen der Festbestandteile mag ich nicht. Der Öllichgeschmack allerdings ist auch bei mir unerlässlich, beim Braten etwa, bei Frikadellen und selbstverständlich auch bei eingelegten Heringen. Zwiebelringe oder „Kniele“ (Stücke, Brocken) lassen sich unterdessen leicht absondern und wegtun.

Möglicherweise ist die Fischmahlzeit in absehbarer Zukunft ein Privileg der „Geldsäcke,“ die sich beispielsweise eingelegte Heringe auch dann erlauben, wenn das Stück fünf Euro und mehr kosten sollte. Der Internationale Rat für Meeresforschung nämlich hat inzwischen (Ende 2019) dringend empfohlen, im Jahr 2020 in der westlichen Ostsee „keinen Hering mehr zu fangen,“ damit sich die „überfischten“ Bestände erholen können. Ob und wie sich diese Empfehlung auf unseren Fischverbrauch auswirken wird, haben wir abzuwarten. Preisanstiege dürften aber unvermeidlich sein.

Was lässt sich alles an köstlichen Genüssen allein aus dem unscheinbaren Hering fabrizieren! Schon ein flüchtiger Blick in die Fischwarenabteilung im Supermarkt zeigt uns, wie hoch oben der silberne Meeresbewohner auf unserem Speiseplan steht. Ich vermag nicht, sämtliche Heringsprodukte aufzuzählen, weil ich sie längst nicht alle kenne. Jeder von uns weiß unterdessen um die Qualität der flachen ovalen Fischdosen, die das Regal füllen und Heringsspeisen in vielfältigster Zusammenstellung enthalten. Und alle sind sie delikats, alle sind köstlich, nahrhaft und gesund. Jeder von uns kennt auch die diversen „Döppcher“ oder „Pöttcher“ (Töpfchen) im Kühlregal nebenan, die mannigfachen Plastiktöpfe, Becher, Gläser und Schalen, in denen dem Kunden Heringssalate verschiedenster Zubereitung präsentiert werden. Sie alle sind zweifellos von echtem Genuss, nur: Für mich enthalten sie oft zu viel „Öllich,“ das ich bekanntlich nicht so gern mag. Auch hier heißt es: Aussortieren.

Heringsspeisen gibt es sozusagen „seit ewigen Zeiten.“ Aus meiner Kinderzeit ist mir beispielsweise der noch heute erhältliche „Rollmops“ in Erinnerung. Die Heringsrolle mit eingeschlossener Gurke ist bekanntlich äußerst sauer und pikant, aber „saftig“ und wohlschmeckend. Unlängst genehmigte ich mir zum Abend zwei Rollmöpfe, – in der Nacht haben Magen und Darm ein wenig protestiert. Und dann Hering in Tomatensauce! Auch die gab es zu meiner Kinderzeit schon. Ganz selten kam bei uns daheim eine solche „Tomatendose“ auf den Tisch, der Inhalt wurde äußerst dünn und spärlich aufs Brot gestrichen: Die Dose musste tagelang „halten,“ bei vier Erwachsenen und drei Kindern! Interessant bei mir: Wie das Öllich, so mochte und mag ich auch keine Tomaten, zumindest nicht in im Rohzustand. Heringe in Tomatensauce dagegen finde ich ausgezeichnet.

Grüne Heringe! Es gab sie nur gelegentlich zu kaufen, am Dorfladen war jedesmal ein entsprechendes Hinweisschild angeschlagen. Bei uns daheim wurden grüne Heringe wie Forellen „Müllerin“ angerichtet, mit viel Mehl und Zitrone „angemacht“ und in guter Butter in der Pfanne schön knusprig gebraten. Wie bei der Müllerin, so gab es auch beim grünen Hering ein Problem: Unheimlich viele, winzige und harte Gräten, die sich lösten und überall in der Delikatessen zu finden waren. Keiner von uns kannte sich in der Handhabung eines Fischbestecks aus, weil es ein solches bei uns gar nicht gab. Ordentlich entgräten war damit Glückssache. Unzählige Male blieb beispielsweise mir eine Heringsgräte im Rachen stecken. Mangels anderer Werkzeuge, fischte „Mam“ das Ärgernis mit zwei Löffelstielen aus dem Mund heraus, es ging immer gut. Manchmal wurden die gebratenen Heringe in Essig eingelegt und Bratheringe daraus gemacht. Die kauft man heute im Supermarkt, – ein echter Genuss.

Aus meiner aktiven Dienstzeit bei der Bundesbahn sind mir noch die regelmäßigen wöchentlichen Fischbestellungen unserer Dienststelle in Erinnerung, die „Haase Jupp“ (Josef Haas) von der Güterabfertigung Kall organisierte. Lieferant war ein großes Unternehmen aus Bremerhaven. Aus dessen Werbeprospekten und Verkaufslisten war sehr eindrucksvoll der Umfang und die Vielfalt von Fischdelikatessen ersichtlich, von denen wir die meisten gar nicht kannten. Die Sammelbestellungen wurden in zentnerschweren Weidenkörben geliefert, per Eilstückgut mit dem Personenzug. Der Inhalt war in Eis verpackt, das schmolz während der stundenlangen Fahrt langsam und verbreitete einen penetranten Fischgeruch. Ein paar Tropfen dieser Lake an die Kleidung, und man roch bis zum Feierabend nach Fisch.

Eingelegte Heringe nach Omas Rezept! Alle zwei Wochen kamen sie bei uns daheim auf den Mittagstisch, mühe- und liebevoll von unserer Mutter angerichtet. Primitiv? Essen der Armen? Ganz und gar nicht, im Gegenteil: Eine Delikatesse, die man sich heute für gute Euros im Speiselokal bestellen kann: Den Heringstopf. Unsere Mutter besaß einen geräumigen rechteckigen weißen Keramiktopf, der Deckelgriff war einem Fisch nachgebildet. In diesem „Herringspott“ kamen die schmackhaften Happen auf den Tisch, sofern nicht wegen der Fischmenge der große „Komp“ erforderlich war.

Salzheringe gab es bei uns nur während der kalten Jahreszeit zu kaufen: Im Dorfladen gab es keine Kühlanlage. Erst wenn das Thermometer sich der Null näherte, stand eines Morgens das Holzfass neben der Ladentür, es gab „Herring“ zu kaufen. Das Fass blieb den ganzen Winter über draußen stehen, morgens musste nicht selten der Schnee fortgeräumt werden, damit der Heringsbehälter erreichbar war. Wegen des hohen Salzgehalts gefror der Inhalt nicht. An der Ladentür roch es stets ziemlich „streng“ und intensiv nach Fisch und Salzlake, doch das störte niemanden. Heute undenkbar: Das Fass wurde von keinem Unbefugten auch nur angerührt. In unserer „zivilisierten“ Zeit würde sich am Morgen alles Mögliche darin finden, nur keine Fische mehr, ich will da nicht ins Detail gehen.

Heute gibt es nur noch komplett ausgenommene und gereinigte Salzheringe zu kaufen. Zu meiner Kinderzeit waren die Fische „mit allem Drin und Dran“ im Salzfass dauerhaft konserviert. Daheim wurden sie zunächst einmal ausgenommen, gereinigt und der Kopf entfernt. Dann mussten sie mindestens zwei Tage lang „gewässert“ werden, um den enormen Salzgehalt zu reduzieren. Die weiblichen Tiere wurden bei uns „Körner“ genannt, wegen ihres körnerförmigen Rogens (Fischeier). Der männliche Hering war der „Milchner“, dessen „Hoden“ gleichermaßen mit dem Rogen separat behandelt wurden. Naserümpfen ob solcher Speise? Im Gegenteil: Rogen und Milchner vom Hering sind auch heute noch Delikatessen. Unsere Mutter kannte sie schon vor 80 Jahren.

Eingelegt wurden die entwässerten Fische dann generell bei uns in Sahne oder zumindest Vollmilch, die uns ja unsere drei Kühe lieferten. Im Vergleich zur klaren Salzbrühe war das ein unschätzbare Vorteil. Was dabei an Zutaten zur Anwendung kam, weiß ich nicht, in Erinnerung sind mir nur die gewaltigen Mengen „Öllich,“ deren Aroma die nähere Umgebung des „Herringspott“ füllte und mir persönlich unangenehm war. Probleme gab es aber nicht, beim Verzehr nämlich ließen sich die Zwiebelteile leicht absondern und bei „Mam“ auf den Teller tun, die sie auch liebend gern verzehrte.

Eingelegte Heringe waren bei uns nur denkbar in Kombination mit den bereits erwähnten „Quellmänn.“ Sie kamen im großen „Emaillkomp“ (Schüssel) auf den Tisch und jeder fischte sich heraus, soviel er zu verzehren gedachte. Pellkartoffeln aus dem eigenen Garten, – es gibt kaum Besseres. Echter Kartoffelgeschmack, kein Kunstdünger, kein grauer Schaum auf dem Kochwasser, goldgelbe Erdfrucht, heiß, aufgebrochen und dampfend auf den Tisch, Heringssauce drüber, – wer es kennt, wird mir Recht geben: Delikat. Und wer es mag, der tut sich noch einen Stich gute Butter an die aufgebrochene Kartoffel, oder einen Guss „braune“ (ausgelassene) Butter drüber, das erhöht mir persönlich den Wohlgeschmack. Und wenn die Knollen unbeschädigt und sauber waren, kann man sie sogar mit der Pelle verzehren. Das schmeckt besonders hervorragend. Guten Appetit!