

Dienstag, 25. März 2008 | Jasmund und Sassnitz

Heringswochen: De Heering kümmt

Sassnitz Trotz des Regens, einiger Schneeschauer und teils kräftigen Winds wurden am Sonnabend im Sassnitzer Stadthafen bei Live Musik die diesjährigen Heringswochen eröffnet. Aufgrund des Wetters gab es die Fischspezialitäten vor allem in den Gaststätten und auf den zahlreichen Räucherschiffen des Stadthafens. Nur wenige boten ihre Heringe im Freien an.

Dieter Sicher, Mitarbeiter der Kutter- und Küstenfischerei Rügen verwandelte 90 frisch gefangene Heringe in Bücklinge. Anna und Christian Meyer aus Leipzig gehörten zu den ersten Kunden. Sie konnten nicht widerstehen und mit Fingern wurde der Bückling gleich gegessen. Auch Sabine und Peter Schulze aus Bernau waren unter den zahlreichen Besuchern. Als es anfang stärker zu schneien, bevorzugten die Gäste die Fischhalle und verzehrten bei einem Pott Kaffee Fischbrötchen. „Es ist in diesem Jahr das zehnte Fischerfest. Die Veranstaltung findet immer am Sonnabend vor Ostern statt. Im Vorfeld haben wir 14 Hoteliers und Gastronomen eingeladen, teilzunehmen. Das Ziel sollte sein, dass besonders Spitzenköche der Insel ihre Spezialitäten aus Fisch hier zubereiten. Leider gab es nur Absagen“, meint Günter Grothe, Hauptgeschäftsführer der Kutter- und Küstenfischerei Rügen GmbH, enttäuscht.

„De Heering kümmt“ – so hieß das Motto des Heringsfests. Es gibt wohl kaum einen anderen Fisch, der so viel Rezepte für seine Zubereitung hat. Aus dem Grünen Hering wird ein Salz- oder Kräuterhering, wenn er aus dem Räucherofen kommt, ist es ein Bückling, wird er säuerlich eingelegt, dann wird das „Silber des Meeres“ zu einem Bismarckhering bzw. ein Rollmops. Natürlich gibt es ihn gebraten bzw. gebraten in Essigwasser süß sauer eingelegt. Dazu kommen noch die Heringssalate mit verschiedenen Soßen und Salate und nicht vergessen die Konserven, z.B. Hering in Tomate bzw. in Senfsoße. D.

LINDEMANN