



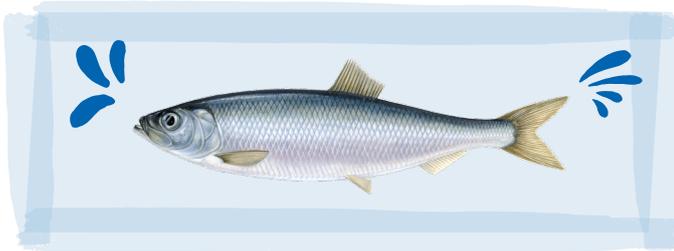
# FISCHEREI FAKTENBLATT: HERING



**Lehrmaterial**



Recycle mich



Die Boulogne-sur-Mer Heringsfischerei wird von FROM Nord (Fond Régional d'Organisation du Marché du poisson) verwaltet, einem Zusammenschluss französischer Produzenten, der 1965 gegründet wurde. Hering ist eine der mengenmäßig wichtigsten Arten für die Region mit Anlandungen von über 5.000 Tonnen im Jahr 2018.

Die Heringsfischerei wurde 2015 MSC-zertifiziert. Rund um den Atlantik gibt es in vielen Ländern MSC-zertifizierte Heringsfischereien, deren Fang einen Großteil der jeweiligen nationalen Quoten ausmacht.

### Atlantischer Hering

**Größe:** Normalerweise 20-25 cm lang (kann aber auch Längen von bis zu 40 cm erreichen!)

**Ernährung:** Winzige Krebse, die Copepoda (Ruderfußkrebse, Hüpferlinge) genannt werden und den größten Anteil des marinen Zooplanktons bilden, sowie Garnelen, kleine Fische und Meereswürmer.

**Wird gegessen von:** Vielen Raubtieren am oberen Ende der Nahrungskette, wie Walen, Delfinen, Robben, Seevögeln sowie anderen Fischen, z. B. Kabeljau - und von uns, natürlich!

**Lebensraum:** Im gesamten Schelfmeer des Nordatlantiks, vom Golf von Maine bis zum Sankt-Lorenz-Strom an der Ostküste Nordamerikas, rund um Island, von der Barentssee nördlich von Norwegen bis in den Ärmelkanal und die Keltische See im Nordostatlantik.

J F M A M J J A S O N D

### Wo leben Heringe?



### Die Fischerei

Die Boulogne-sur-Mer Fischerei fängt ihren Hering **in der Nordsee und im Ärmelkanal**. Sie arbeitet mit **fünf pelagischen Schleppnetzen** (Schwimmschleppnetzen), die etwa 10-20 Meter unter der Wasseroberfläche eingesetzt werden. ‚Pelagisch‘ stammt von dem griechischen Wort ‚Pelagos‘ ab, also Meer. Es beschreibt den freien Wasserkörper oberhalb des Meeresbodens.

Die Saison der Heringsfischer **beginnt im Oktober** in der südlichen Nordsee, von wo die Schiffe den Heringen in den Wintermonaten durch den östlichen Ärmelkanal folgen, und **endet im Februar oder März**, wenn die Fangquoten ausgeschöpft sind.

### Systematik und Lebenszyklus

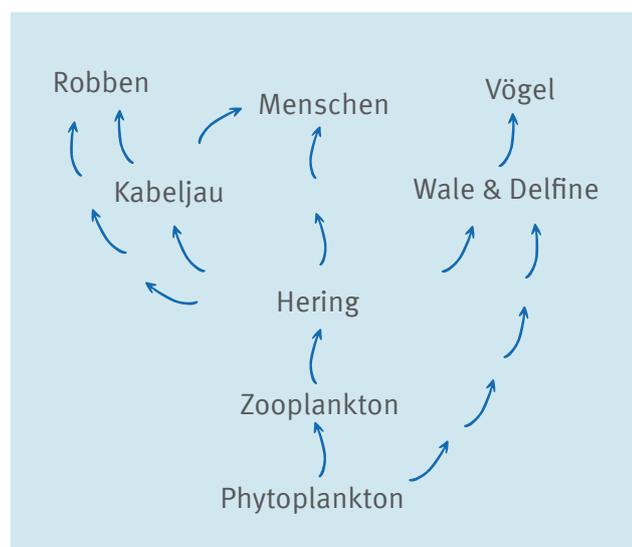
Heringe gehören, wie auch Sprotten und Sardinen, zur Ordnung der heringsartigen Fische.

Silbrig glänzend und stromlinienförmig bewegt sich der Hering in riesigen Schwärmen nahe der Wasseroberfläche. Tagsüber halten sich Heringe im tieferen Wasser auf und nähern sich nachts der Oberfläche.



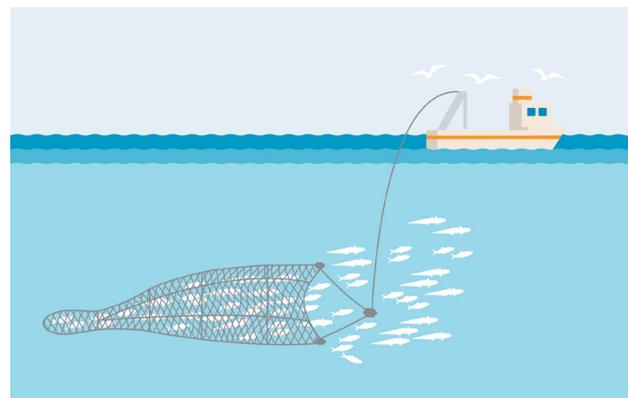
Jedes Jahr wandern Heringsschwärme zwischen den Laich- und Überwinterungsgebieten in Küstenregionen und den Nahrungsgebieten im offenen Meer hin und her.

## Nahrungsnetz des Herings



## Auswirkungen auf die Umwelt

Pelagische Schleppnetze sind eine relativ **selektive Fangmethode**, mit der kaum andere Fische als die Zielart gefangen werden. Das liegt daran, dass damit meist Schwarmfische gefischt werden, die sich selten mit anderen Arten mischen. Die Netze berühren den Meeresboden in der Regel nicht und verursachen dort daher keine Schäden.



Pelagisches Schleppnetz

**Durch den Einsatz von Unterwasser-Akustik** ist das Fischen **noch zielgenauer**: Mit Echoloten wird die Position und Tiefe eines Heringsschwarms geortet und die Bewegungsrichtung der Fangschiffe und Netze entsprechend angepasst.

**Fische, die nicht gefangen werden sollen, können** durch große Öffnungen in den Netzen **entfliehen**.

**Begegnungen mit bedrohten Fischarten, Seevögeln und Meeressäugtieren sind** aufgrund der benutzten Fangmethode und des befischten Gebietes **selten**.

Außerdem fahren **Beobachter an Bord** mit, um zu kontrollieren, ob nachhaltig gefischt wird.

Die Fischerei hat bei ihrer **ersten Bewertung** alle Zertifizierungsanforderungen des MSC bestanden und damit ihre Nachhaltigkeit unter Beweis gestellt.

## Märkte

**Zu Beginn** der Fischereisaison wird ein **Teil des gefangenen Herings frisch** auf den Heringsmärkten („foires au hareng“) **verkauft**, die in den Häfen der gesamten Normandie stattfinden. **Später im Winter** wird der Großteil des Fangs **frisch an die Konservenfabriken in Boulogne-sur-Mer und Fécamp verkauft**, die ihre Heringskonserven an die europäischen Märkte liefern.





Hering ist schon immer ein **beliebter Speisefisch**, der in **Skandinavien und Nordeuropa** häufig in eingelegter Form gegessen wird. Junge Heringe, die in Norwegen als Sardine verarbeitet werden, werden Sild genannt.

Auch in **Großbritannien**, wo Hering traditionell geräuchert verzehrt wird, **erlebt der Fisch dank der MSC-Zertifizierung einer Reihe von Fischereien an der Südküste wieder einen Aufschwung**.

**Bei uns** landet Hering am häufigsten **als Fischkonserve, eingelegt in Marinaden oder Saucen**, auf dem Tisch und **auch als Matjes** ist er **sehr beliebt**. Für die traditionelle Matjes-Zubereitung werden junge Heringe vor der Geschlechtsreife verwendet, die in einer milden Salzlake reifen.

## Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei



Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei bewertet, ob eine Fischerei gut geführt wird und nachhaltig arbeitet. Um den Anforderungen des Standards gerecht zu werden, muss eine Fischerei nachweisen, dass sie drei Prinzipien folgt:

### 1. Gesunde Fischbestände

Ein Fischbestand darf nur so befischt werden, dass er in einem guten Zustand bleibt und so die Fangaktivitäten auch in Zukunft stattfinden können.

### 2. Reduzierung der Umwelteinflüsse

Die Auswirkungen der Fischerei auf das Meer und seine Bewohner müssen so gering wie möglich sein und somit den Erhalt des Ökosystems erlauben und seine Vielfalt bewahren.

### 3. Effektive Bewirtschaftung

Die Fischerei muss nationale und internationale Gesetze einhalten und in der Lage sein, auf veränderte ökologische Gegebenheiten schnell und angemessen zu reagieren.

