Fisch des Jahres 2021

Der Hering (lat. Clupea harengus)

Merkmale:



https://www.ndr.de/ratgeber/kochen/warenkunde/Hering-Tipps-fuer-die-richtige-Zubereitung-,hering218.html

Der Hering hat einen flachen, schlanken und gestreckten Körper. Er wird 20 bis 25 Zentimeter lang und kann 20 Jahre alt werden. Der Rücken kann von gelbgrün über blaugrün bis blauschwarz schimmern. Sein Bauch ist weiß und die Flanken silbrig. Der Hering ernährt sich von tierischem Plankton und wird gerne von anderen Meeresbewohnern verspeist, zum Beispiel von Delfinen. Die Laichzeit verteilt sich über das ganze Jahr. Die Fische laichen in Ufernähe, zum Beispiel in flachen Fjords.

Besonderheiten:



https://www.dw.com/de/wwf-weltmeere-sind-24-billionen-us-dollar-wert/a-18403343

Der Hering ist ein Schwarmfisch. Er hat ein exzellentes Wahrnehmungsvermögen und enorm schnelle Fluchtreaktionen. Er dient als Speisefisch. Außerdem ist er ein Energielieferant und hat einen hohen Anteil an Vitamin-D. Der Hering schützt Herz und Kreislauf und macht eine gesunde Haut, jedoch ist er für Menschen mit Gicht nicht zu empfehlen.

Vorkommen:

Der Fisch kommt in der Nord- und Ostsee vor und im gesamten Nordatlantik vor, ebenso von Norwegen über Grönland bis zu den Küsten von North Carolina.

Auch wenn der Hering momentan nicht vom Aussterben bedroht ist, besteht durch Überfischung eine ernsthafte Gefahr für den Meeresbewohner. Aus diesem Grund verlor der Nordostatlantikhering 2020 sein MSC-Gütesiegel und EU-Regulationen zur Befischung der Ostsee wurden verschärft.

Textquelle: https://www.deutschesee.de/fisch-meeresfruechte/schon-gewusst/fischlexikon/hering/ , alle Quellen wurden zuletzt am 07.12.20, um 13:00 abgerufen