

MATJES & CO: HERING HAT IN BREMEN UND BREMERHAVEN EINE JAHRHUNDERTELANGE TRADITION – FAMILIENDYNASTIEN UND KULTIMISSE ZEUGEN HEUTE DAVON



FOTO: FOTOLIA

Glossar

Hering kommt von Salz

Der Name des Fisches wird zurückgeführt auf das mittel-hochdeutsche *herinc*, oder althochdeutsche *harinc*. Es ist westgermanischen Ursprungs. Aus dem Westgermanischen wurde es ins Lateinische entlehnt, so steht es im Duden. Das lateinische *harungus* war wiederum die Grundlage für das italienische *aringa* und das französische *hareng*. Dr. Johann Georg Krünitz schreibt in seiner *Oeconomischen Encyclopädie* 1773 bis 1857, dass der Name „Hering“ sich vom lateinischen Wort *halere* ableitet, das seinerseits zurückzuführen ist auf das griechische Wort für Salz, „weil man diesen Fisch früh einzusalzen pflegte. Auf ähnliche Art“, schreibt Krünitz weiter, „heißt er im Dänischen und Norwegischen *Sild* und im Schwedischen *Sill*, vermuthlich auch von Salz.“ Dass der Name sich vom Wort *Heer* ableite, wie manche vermuten, weil der Fisch in großen Heeren auf Wanderschaft zu fremden Küsten zieht, kann zumindest Georg Krünitz nicht bestätigen.

Logger

Ein Logger ist ursprünglich ein Schiffstyp mit drei Masten aus dem 18. Jahrhundert, den französische Kanalfischer für die Islandfischerei einsetzten. Die schnellen Fangschiffe, auf Französisch *Loggers* genannt, hatten einen senkrechten Masten und ein plattes schräges Heck mit durchgeführtem Ruder. Mitte des 19. Jahrhunderts lösten sie in Holland die schwerfälligeren *Buisen* ab. Von 1865 an wurden Logger auch in Norddeutschland für den Heringfang eingesetzt und entwickelten sich bis weit ins 20. Jahrhundert immer weiter.

Matjes

Matjes nennt man den „jungfräulichen“ Hering. Eine Jungfrau ist er aber nicht. Sondern nur ein junger Hering, denn er muss sich in seinem Leben wenigstens einmal fortgeplänzt haben. Er wird gefangen, bevor er Geschlechtsmerkmale wie Eier und Milch produziert hat. Die besten Heringe für Matjes sind die Vier- bis Sechsjährigen. Das Wort leitet sich vom holländischen Wort für Mädchen, „Meisjes“, oder „Maagdenhering“, her, was so viel bedeutet wie Mädchen- oder Jungfrauenhering.

Kehlen

(auch *Kaaken* oder *Keeeken*) Kehlen bedeutet, dass dem Hering mit einem Schnitt des Kehlmessers ein Teil der Eingeweide entnommen wird. Die Enzyme in dem verbliebenen Teil der Eingeweide, darunter die Bauchspeicheldrüse, sorgen dafür, dass der Fisch zusammen mit einem leichten Pökelsalz, das heißt er fermentiert.

Steert

(plattdeutsch für Schwanz, umgangssprachlich für Hintern) Steert man den Hering am Ende von Schlepptzilen. Damit sich in dieser Sache nicht alles verfangt, was nicht ins Netz geraten soll, ist die Größe der Maschen festgelegt. Beim Heringfang beträgt sie 32 Millimeter.

Fangmethoden

Heringe sind Schwarmfische. Bei der Hochseefischerei kommen Schleppnetze oder Ringwaden zum Einsatz, in Küstennähe auch Stellnetze, in denen sich die Fischer verfangen. An der Ostsee, rund um Fehmarn sind auch Strandnetze verbreitet. Dabei wird Büdgarn an Pfahlreihen, die tief im Meerboden stecken, befestigt. Ein Büdgarn besteht aus bis zu 100 Metern Netzen. An diesen schwimmt der Hering entlang, hinein in die Fangkörbe. Heringe fangen vom Ufer aus gelingt mit der sogenannten Heringsmontage. Diese besteht aus Blei und Heringspatemonster – einer Art Angelschur mit Hauptarm und mehreren Seitenarmen. Nach dem Auswerfen sinkt die Montage an einer Schnur zum Grund. Wenn diese auf Spannung gebracht, kurzelt der Angler die Montage entweder langsam heran oder reißt sie mit ruckartigen Bewegungen hoch.

Schlepptzile

werden in der Hochseefischerei am häufigsten eingesetzt. Sie sind kegel- oder trichterförmig und enden in einem Netzsack, der *Steert* genannt wird. Je nach Fischart hat das Netz unterschiedliche Maschenweiten, die die Größe der gefangenen Fische regulieren soll. Pelagische Schlepptzile nennt man die Netze, die im freien Wasser von einem Trawler oder von zwei Schiffen gezogen werden. Sie sind für die Nutzung an der Wasseroberfläche ausgerichtet und richten keinen Schaden am Meeresboden an, weil sie diesen in der Regel nicht berühren.

Ringwaden

Zum Fang von Schwarmfischen wie dem Hering werden zudem Ringwaden eingesetzt. Diese Netze umschließen den Schwarm, der zuvor mittels Echoloten oder auch Fuchschaubern geortet wurde. Sind die Fische im Netz, wird es mit Hilfe einer Schnurlinie an der Unterseite zusammengezogen. Die Fische hängen nun in einem riesigen Beutel. Einst wurden die Netze mit Manneskraft an Deck gezogen. Heute übernehmen das Maschinen. Die Ringwaden-Methode gilt als schonend, weil sie den Meeresboden nicht berührt, aber als effektiv. Allerdings kommt es beim Einsatz von Umschließungsnetzen auch zu Beifang. CFR



Herta und die Heringe

Herta Scharringhausen zeigt ein altes Foto aus dem Feinkosthaus. Sie selbst ist die Zweite von links, rechts neben ihr stehen Anna, Jonny (mit schwarzem Sakko) und Hans Scharringhausen im weißen Kittel. Die übrigen vier Personen sind ehemalige Lehrlinge. Das Feinkosthaus J. H. G. Scharringhausen an der Alten Hafenstraße in Vegesack existiert seit mehr als 150 Jahren.

Dort, wo die Lesum im Norden Bremens in die Weser fließt, stand einst die „Erste Vegesacker Heringsräucherei und Marinieranstalt“ von Johann Jacob Eduard Scharringhausen. Das Familienunternehmen an der Alten Hafenstraße existiert heute in der fünften Generation. Heringe gab es dort immer satt. Die Geschichte einer Heringerdynastie – erzählt von der heute 91-jährigen Herta Scharringhausen.



Die Geschichte des Vegesacker Hafens reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück. Verbürgt ist, dass er der älteste künstlich angelegte Hafen Deutschlands ist. Manchem behauptet, er sei gar der älteste Nordseehafen. Offiziell eröffnet wurde der Vegesacker Hafen, so die ursprüngliche Schreibweise, 1622. Lange Zeit diente er als maritimer Hauptumschlagplatz der Hansestadt Bremen. Von 1895 bis 1969 war am Vegesacker Haven die Bremen-Vegesacker-Fischerei-Gesellschaft beheimatet. Sie galt zeitweise als die größte Heringsfischerei Europas. CFR

VON VOLKER KÖLLING (TEXT) UND PHILIPP HANNAPPEL (FOTOS)

Die Bratpfanne war vier Meter lang und einen Meter breit. Im Jahr 1952 brutzelte Herta Scharringhausen mit Schwiegermutter Anna täglich mit Schweiß und Mühe 300 Heringe. Angeheilt wurde die Pfanne noch mit Torf. In großen Essigbassins zog etwas weiter Bismarckhering gar. Hinter dem Haus standen Räucheröfen. Der Matjes kam aus Holland. „Das war echter jungfräulicher Hering, ganz zart – nicht der Fetthering, der heute im Supermarkt als Matjes verkauft wird“, erinnert sich die 91-jährige Herta Scharringhausen an ihre ersten Jahre im Fischgeschäft ihres Mannes Hans zurück. „Hering ist eine Wissenschaft“, sagt sie und stützt sich dabei auf die Erfahrung der Vegesacker Heringsdynastie. An den Hering mit Kronsbeeren erinnert sie sich heute noch gern. Ihr Sohn Jürgen Scharringhausen betreibt das 1862 gegründete Geschäft der Familie inzwischen in fünfter Generation – als Delikatessengeschäft. „Wir führen heute regionale und internationale Spezialitäten, aber ohne den Hering geht es nicht“, sagt der Chef. Angelernt hatte alles mit dem Urgroßvater Johann Heinrich Georg Scharringhausen. Ein junger Schiffsausrüster, der sich selbstständig machte und in der Alten Hafenstraße eine Kolonialwarenhandlung eröffnete. Zunächst handelte er mit Waren aus Übersee. Als Jo-

hann Heinrich Georg Scharringhausen starb, übernahm sein Sohn Johann Jacob Eduard das Geschäft. Es war die Zeit, als die Bremen-Vegesacker Fischerei-Gesellschaft gegründet wurde. Vegesacks Hafen wurde Liegeplatz einer stetig wachsenden Loggerflotte. „Wenn heute etwa die Herren der Segelkameradschaft bei dessen Enkel Jürgen Scharringhausen einkehren, serviert der den Fisch genauso, wie er früher den Wochenspeiseplan auch bei der Familie Scharringhausen bestimmte: als Brathering, Senfhering, süßsaure eingelegt, Bückling, Matjes – und das mit hausgemachten Saucen, Curry, Senf, Rotwein oder Apfel-Zwiebel-Dill.“ Jürgen Scharringhausens erster Kindheitsgeschmack ist der von warmen Bratheringen, die er mit anderen Jungs in den 1950er-Jahren direkt aus der großen Pfanne stibitzte, als Mutter Herta und Oma Anna gerade mal nicht guckten. Mit fünf Lehrlingen mussten die Frauen damals einen kleinen Tante-Emma-Laden in einem Teil des Gebäudes und die Fischbraterei im anderen im Griff haben. Rund 60 Quadratmeter zählte die Fläche. Die Männer Jonny und Sohn Hans Scharringhausen kümmern sich indes in den Anbauten weiter hinten im Haus um die Räucher-Schokolade bei Scharringhausens Männerseuche. Über dem Geschäft wehte eine Fahne. „Erste Vegesacker Heringsräucherei und Marinieranstalt“ stand darauf. „Mein Schwiegervater Jonny Scharringhausen hatte eine Konserviermaschine angeschafft und das Rezept für Senfhering entwickelt. So haben wir den Fisch haltbar gemacht“, erläutert Herta Scharringhausen. Dafür musste es englisches Senfpulver sein – nichts anderes durfte hinein. „Das brachte den richtigen scharfsüßlichen Geschmack.“ Das Pulver wird immer noch im Laden angeboten: *Colmans Senfpulver* zu 6,95 Euro die 57 Gramm, genau zwei Unzen. Jürgen Scharringhausen lacht. „Dieser Senfhering wurde tatsächlich unser kleiner Exportlager.“ Die Dosen gingen in den 50er-Jahren per Eisenbahn sogar bis ins gut 70 Kilometer entfernte Oldenburg.



Herta Scharringhausen (91) und ihr Sohn Jürgen Scharringhausen in ihrer Wohnung über dem Feinkosthaus.

Das Feinkosthaus J.H.G. Scharringhausen liegt an der Alten Hafenstraße in Vegesack und existiert seit über 150 Jahren.

nommen, sondern milden Matjes aus Holland übernahm. Der Hering aus Vegesack war seeseckelhaft und seegesalzen und nach dem Filetieren nach den vielen Wochen im Fass viel zu salzig“, sagt sie. Sohn Jürgen weiß, dass viele Vegesacker ihren Matjes in Milch einlegten, um ihn genießbar zu machen. Wobei in dem heutigen Feinkostgeschäft nicht immer jede Zubereitung auch gelang. Herta Scharringhausen erinnert sich an einen Tag im Jahr 1952, als nach großer Freude bei ihr die Tränen flossen. Am Radio hatte die ganze Familie einige Tage zuvor verfolgt, wie der Ruderzweier mit Steuerermann des Vegesacker Rudervereins, kurz RVV, in Helsinki die Silbermedaille gewann. Heinz-Joachim Manchen, Helmut Heinhold und Helmut Noll waren Vereinskameraden der aktiven Ruder-Sportlerin Herta. Der RVV war von Schwiegermutter Jonny sogar mitgegründet worden. Die Ankunft der Sportler mit dem Zug mündete in einen Triumphzug durch die gesamte Kleinstadt.

Die Herren des Hauses verließen die Damen in großer Eile und mit recht kümmerlichen Angaben, wie mit den Bücklingen umzugehen sei, die gerade im Rauch standen. „Dabei hatten wir doch selbst noch nie die Ofen bedient“, klagt Herta Scharringhausen. Und selbst mehr als 60 Jahre später hat sie noch ein schlechtes Gewissen. Damals flitzte sie an die Straßenecke, um auch einen Blick auf die Helden zu erhaschen – und vergaß darüber die Bücklinge. Die bückten sich nicht



Hinterm Tresen herrscht gute Stimmung. Die Sprüche der Mitarbeiter kommen bei Kunden gut an. Genauso wie die riesigen Portionen. Am beliebtesten ist der frisch zubereitete Bratfisch mit hausgemachtem Kartoffelsalat. Und Matjesbrötchen. Gekostet wird im Stehen. FOTO: PHILIPP HANNAPPEL

VON SWANTJE FRIEDRICH

Auf der Heringstraße im Fischereihafen Bremerhaven balgen sich zwei Möwen um ein trockenes Brötchen. Um zehn Uhr beginnt in den Fischbratkrichen des Hafens langsam die Mittagszeit. Fisch ist ein Geschäft für Frühauflieger. Wie gut, dass nur ein paar Schritte entfernt, an der Packhalle VI 2, Bremerhavens kultigster Imbiss liegt: Fisch 2000. In dem kahlen, großen Raum stehen Hafearbeiter, Geschäftsleute und Rentner Schlangen, ziehen Nummern und geben geduldig, bis sie aufgerufen werden. Große Portionen und kleine Preise, das kommt an. Vor allem aber mögen sie die lockere Atmosphäre und die Mitarbeiter.

So wie „Hermann, den Räucherer“, wie seine Kollegen ihn nennen. Hermann Czichy ist fast so alt wie der Ofen, in dem seine Maktelen garen. Es ist ein original Altonaer Ofen. Nur noch zwei Exemplare gibt es in Bremerhaven. Mit seinen 78 Jahren hat Czichy schon zwei Herzfanzfarte hinter sich. Aufhören zu arbeiten, will er trotzdem nicht. „Was soll ich zu Hause, da kennt mich doch jeder.“ Er sagt es mit einem Augenzwinkern. Und so richtig einleuchtend ist seine Erklärung nicht. Schließlich kennt Herr Czichy im „Fisch 2000“ auch jeder. Seit Jahrzehnten arbeitet er dort. Früher gehörte ihm die Räucherei, 1985 verkaufte er sie an einen Freund. Der war ähnlich alt wie Czichy und ist mittlerweile in Rente. Seitdem führen Samuel und Fridrik Samuelsson den Laden.

Wer auch immer kam und ging – Czichy blieb. Zusammen mit seinen Kollegen sorgt er dafür, dass die Ladentheke immer gut gefüllt ist, mit geräucherter und rohem Fisch und hausgemachtem Kartoffelsalat, der Spezialität des Hauses. Auf einer großen Arbeitsfläche nehmen die Männer die Fische aus, säubern und filetieren sie. Die Handgriffe sitzen, der Ton ist rau, aber vertraut. Die Männer kümmern sich um die Verarbeitung, die Frauen um den Verkauf. „Frauen wollen hier nicht haben“, sagt Czichy. „Es sei denn, sie sind jung und gut ausseh-



Die eher unscheinbare Fassade des Imbiss Fisch 2000 an der Packhalle IV2: Von 11 Uhr an ist der Laden propädeutisch mit Hafearbeitern, Geschäftsleuten und Rentnern. FOTO: PHILIPP JESKE



Der Klassiker im Fisch 2000: Matjesbrötchen in Muschelform.

Räucherfisch und flotte Sprüche

„Zum Glück kriegen die – zumeist älteren – Kolleginnen im Laden von solchen Sprüchen nichts mit. Sie stehen zu zwölf hinter der Theke und tragen Schilder mit ihren Vornamen darauf. „Wir duzen unsere Kunden oft“, erklärt Marita. Geessen wird im Stehen oder an einem einzigen Tisch gleich am Eingang, der ist aber älteren Gästen und Menschen mit Behinderungen vorbehalten.“

Der Begriff „urig“ fällt besonders häufig, wenn die Mitarbeiter zu erklären versuchen, warum sie gerne im „Fisch 2000“ arbeiten. Urig – mit diesem Etikett werben viele Gaststätten für sich. Der Imbiss im Fischereihafen scheint aber keine Werbung nötig zu haben. Ende 2015 wurde noch mal erweitert. In einem Anbau gleich nebenan sind nun 60 Sitzplätze hinzugekommen, für all die, die es ruhiger mögen.

„Es gab keinen Grund, das Konzept des Ladens zusammen mit seinen Kollegen sonst er dafür, dass der Ladentheke immer gut gefüllt ist, mit geräucherter und rohem Fisch und hausgemachtem Kartoffelsalat, der Spezialität des Hauses. Auf einer großen Arbeitsfläche nehmen die Männer die Fische aus, säubern und filetieren sie. Die Handgriffe sitzen, der Ton ist rau, aber vertraut. Die Männer kümmern sich um die Verarbeitung, die Frauen um den Verkauf. „Frauen wollen hier nicht haben“, sagt Czichy. „Es sei denn, sie sind jung und gut ausseh-



Matjes & Co

Das Magazin des WESER-KURIER mit Reportagen über große Fänge von kleinen Fischen, modernen Rezepten von Spitzenköchen aus Norddeutschland, Weintipps von Experten und den schönsten Matjesfesten zur neuen Saison. Das Magazin gibt es im Handel sowie in unseren Zeitungshäusern, auf www.weser-kurier.de/shop und telefonisch unter 0421 / 36716616. 136 farbrige Seiten, 5,95 Euro.