

## Gefährdung

Obwohl es sich eigentlich um eine sehr häufige Fischart handelt, der Laicherbestand des frühjahrslaichenden Herings der westlichen Ostsee ist von 300.000 t in den 1990er Jahren auf 60.000 t im Jahr 2020 gesunken. Seit 2006 befindet sich der Hering außerhalb sicherer biologischer Grenzen, das heißt, seine erfolgreiche Fortpflanzung ist akut gefährdet. Seit 2019 empfiehlt der Internationale Rat für Meeresforschung (ICES) daher die Fischerei in der westlichen Ostsee vorübergehend einzustellen, um eine Erholung zu ermöglichen. Der zuständige Europäische Fischereirat hat die Fangquoten für die Berufsfischerei in den letzten Jahren abgesenkt, zuletzt im Oktober 2020 um 50 Prozent.

Neben der Fischerei gefährdet die klimawandelbedingte Erhöhung der Meerestemperatur den Fortpflanzungserfolg des Heringsbestandes in der westlichen Ostsee. Durch die hohen Temperaturen im Frühjahr schlüpfen die Larven bevor ausreichend Nahrung verfügbar ist – sie verhungern. Die hohen Nährstoffkonzentrationen in der Ostsee, maßgeblich durch die Düngung in der Landwirtschaft und über die Flüsse ins Meer gebracht, führen zu einem starken Wachstum einzelliger Algen und weniger Licht im Wasser. Größere Algen können daher nicht mehr wachsen und den Heringen fehlt in Folge das für die Fortpflanzung nötige Laichsubstrat. So hat zum Beispiel im Greifswalder Bodden, einem der wichtigsten Laichgebiete für den frühjahrslaichenden Hering, die Bedeckung des Meeresbodens mit höheren Wasserpflanzen auf etwa sieben Prozent der ursprünglichen Fläche abgenommen.

## Der Fisch des Jahres

Der Fisch des Jahres wird seit dem Jahr 1984, damals von der Petri Stiftung, gekürt. Von 1991 bis 2012 benannte der Verband Deutscher Sportfischer den Fisch des Jahres. Seit 2013 ist der Deutsche Angelfischerverband an die Stelle des VDSF getreten und gibt jedes Jahr im Herbst den Fisch des Jahres bekannt.

Mit der Wahl des Fisches des Jahres will der DAFV zeigen, dass Fische, genau wie Vögel und Säugetiere, interessante Tiere unserer Umwelt sind, deren Lebensräume, unsere Seen, Flüsse, Bäche und das Meer, Schutz brauchen.

## Der Fisch des Jahres ...

- ... 2020: Die Nase (*Chondrostoma nasus*)
- ... 2019: Atlantischer Lachs (*Salmo salar*)
- ... 2018: Dreistachliger Stichling (*Gasterosteus aculeatus*)

Neben einer Broschüre zum Fisch des Jahres bringt der DAFV e.V. zu jedem Fisch des Jahres ein Sammelmesser heraus.

Herausgeber:



Deutscher Angelfischerverband e.V.  
Hauptgeschäftsstelle  
Reinhardtstraße 14  
10117 Berlin  
Telefon: +49 - (0)30 - 97 10 43 79  
Fax: +49 - (0)30 - 97 10 43 89  
E-Mail: info@dafv.de

Fotos:  
Titel: DAFV / Eric Otten  
l.u.: Dr. Philipp Kanstinger  
r.o.: Luka Lübke

## Fisch des Jahres 2021/2022

### Der Atlantische Hering (*Clupea harengus*)



Download der Broschüre zum  
Fisch des Jahre 2021/2022





## Beschreibung

Der Atlantische Hering (*Clupea harengus*) ist eine Schwarmfischart mit silbrigem Schuppenkleid. Er kann eine maximale Länge von 45 Zentimetern und ein Gewicht bis zu einem Kilogramm erreichen, bleibt aber mit etwa 30 bis 35 Zentimetern und einem Gewicht von 120 bis 200 Gramm meist deutlich kleiner. Der Hering hat keine erkennbare Seitenlinie. Nur die ersten fünf Schuppen nach dem Kiemendeckel haben entsprechende Öffnungen. Entlang einer gedachten Seitenlinie befinden sich etwa 60 Schuppen. Zum Auffinden von Nahrung und zur Orientierung dient ein aus vier verknöcherten Röhren bestehendes Kopfkanal-System, das druckempfindliche Zellen aufweist. Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal zur ähnlichen Sprotte sind die hinter dem Beginn der Rückenflosse ansetzenden Bauchflossen.



Schriftliche Überlieferungen vergangener Zeiten berichten von riesigen Heringsschwärmen in der Größe von 6 x 15 km.

## Lebensweise

Heringsschwärme können mehrere Tausend Fische umfassen. Sie leben im Freiwasser der Meere und halten sich meist in Tiefen von 150 bis 350 Metern auf. Abends wandern sie zur Nahrungsaufnahme an die Oberfläche. Heringe fressen Zooplankton, das sie aktiv jagen, können aber bei entsprechendem Nahrungsangebot auch zu einer filtrierenden Nahrungsaufnahme übergehen.

Zum Laichen kommen einige Heringsbestände bis dicht an die Ufer in flache Wasserzonen. Dabei unternehmen sie teilweise weite Wanderungen zwischen ihren Fortpflanzungs- und Nahrungsgebieten. Unterschiedliche Bestände des Herings laichen zu unterschiedlichen Zeiten. Man unterscheidet Frühjahrs- und Herbstlaicher. In der Ostsee sind Heringe ausgesprochen salzgehaltstolerant und laichen noch im nördlichen Bottnischen Meerbusen. Hier wachsen sie allerdings sehr langsam. In den meisten Fällen findet die Paarung der Heringe in flachen Gewässerbereichen statt. Rogner, die Weibchen, geben dabei zwischen 20.000 bis 50.000 Eier ab, die an Pflanzen als Substrat haften. Die Befruchtung durch die Männchen erfolgt anschließend. Eine Brutpflege wird nicht betrieben.

## Verbreitung

Die westliche Verbreitungsgrenze des Atlantischen Herings liegt in den USA (South Carolina). Das Vorkommen erstreckt sich dann über das südliche Grönland und Island bis Spitzbergen und das russische Nowaja Semlja bis in die Ostsee und den Golf von Biskaya.



Der Hering verhalf u.a. schon der Hanse im 14. Jahrhundert zu ihrem Durchbruch.

## Wirtschaftliche Bedeutung

Kaum eine andere Fischart hat eine so große wirtschaftliche Bedeutung wie der Hering - und dies schon seit mehr als 1.000 Jahren, als die Möglichkeit der Konservierung von Heringen durch Salz entdeckt worden war. Im Jahr 2019 wurden in der kommerziellen Fischerei in Deutschland 49.000 t Heringe angelandet, 38.000 t davon wurden außerhalb deutscher Hoheitsgewässer gefangen. Der Marktanteil von Hering und Heringsprodukten liegt aktuell bei 10 bis 15 Prozent aller Fischprodukte und der pro Kopf Verzehr bei ungefähr zwei Kilogramm pro Jahr. Damit liegt der Hering auf Platz 4 der Liste der beliebtesten Speisefische.

Auch für die Freizeitfischerei hat der Hering eine große Bedeutung. Nach Abschätzungen des Thünen-Instituts für Ostseefischerei betragen die Heringsfänge der Freizeitangler an den deutschen Küsten der Ostsee jährlich rund 760 t.