

## Der Hering - das holländische Leibgericht

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Donnerstag, 11. Juni 2009 um 15:37 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 08. Juni 2011 um 09:44 Uhr

---

Holland: „Haring happen“ ist wieder angesagt



□□□□□□□□□□ **Die neuen Matjes sind da - Hm - Lecker**

Von HELMUT HETZEL

In Holland hat die neue Hering-Saison begonnen. „**Haring happen**“ wie die Niederländer ihre

## Der Hering - das holländische Leibgericht

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Donnerstag, 11. Juni 2009 um 15:37 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 08. Juni 2011 um 09:44 Uhr

---

Art des Hering Essens nennen, ist also wieder angesagt. Das erste Fass mit fangfrischen Heringen - **den Matjes** - aus der Nordsee wurde am 9. Juni traditionell wieder im Scheveninger Hafen versteigert.

Es brachte in diesem Jahr 67.500 Euro ein – 9.000 Euro mehr als im vorigen Jahr. Käufer war eine Gruppe von jungen Unternehmern aus Scheveningen. Sie überboten die Konkurrenz aus Rotterdam. Für sie war es Ehrensache, dass der erste Hering in Scheveningen bleibt und nicht nach Rotterdam geht.

Die ersten neuen Matjes lassen sie dann nach der Versteigerung **Königin Beatrix** der Niederlande schicken, die sich dann daran laben kann. Der Erlös aus dem Kauf wird, wie in jedem Jahr, einem guten Zweck gespendet. Diesmal kommt das Geld bedürftigen Kindern zu Gute.

Mit dem Startschuss, der auf der Versteigerung im Haager **Bade- und Fischerort Scheveningen** alljährlich gegeben wird, steigen nun im ganzen Land überall die **Hering-Partys**. Es wird „gehappt“ und getrunken was, das Zeug hält. Denn der Hering ist neben Käse der Niederländer liebstes Nahrungsmittel. Zum „Hollandse Nieuwe Haring“ gibt es traditionell den „**Corenwijn**“ einen alten, im Fass gereiften Genever, das ideale Getränk, um den fetten Fisch wegzuspülen.

Die echte holländische Hering-Experience macht der Gourmet aber nur, wenn der Hering wirklich fachmännisch gesäubert wurde und frisch ist. Er muss nach dem Säubern und Entgräten direkt auf typisch niederländische Art serviert und verspeist werden.

Denn zum **holländischen Heringskult** und -genuss gehört die klassische, die typisch niederländische Ess-Variante. Sie passt zum Hering wie der süße Senf zur Weißwurst in Bayern. „Haring happen“ verlangt vor allem eins: Fingerspitzengefühl. Dieses braucht man, um den Hering mit zwei oder drei Fingern so am Schwanz so zu packen, dass er nicht mehr aus der Hand rutschen kann. Dann taucht man den rohen Fisch in eine bereit stehende Schale mit kleingehackten Zwiebeln, hebt ihn langsam empor, lässt ihn über dem geöffneten Mund einige Sekunden kreisen und beißt dann herzhaft zu.

## Der Hering - das holländische Leibgericht

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Donnerstag, 11. Juni 2009 um 15:37 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 08. Juni 2011 um 09:44 Uhr

---



☐☐ **"Haring happen" ist☐ eine Zeremonie in Holland. Es ist Kult.**

Haring happen ist ein zeremonieller Gaumengenuss -

Haring happen ist Kult in Holland. Jeder Politiker, jeder Promi lässt sich in diesen Tagen gerne fotografieren, wenn er herzhaft in den Hering beißt, der über seinem offenen Mund kreist.

Auch **Unilever**, der Food-, Waschmittel- und

Seifenproduzent hat seine wahre Freude an diesem holländischen **Heringskult**.

Denn nach einem ausgiebigen Hering-Mahl, nach jeder Hering-Party, steigt der Seifenverbrauch immer sprunghaft an, weil überall intensives Händewaschen angesagt ist.

Nur die Amsterdamer bilden - wie so oft - eine Ausnahme.

Amsterdamer sind in Sachen Hering-Essen Barbaren, meinen die übrigen Niederländer.

Warum? Weil sie den Hering verhunzen, weil sie den edlen Fisch klein schneiden und mit

## Der Hering - das holländische Leibgericht

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Donnerstag, 11. Juni 2009 um 15:37 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 08. Juni 2011 um 09:44 Uhr

---

hölzernen Zahnstochern scheinchenweise in den Mund schieben. Ganz unzeremoniell. Ganz banal. **Der totale Kultbruch.**

Die Niederlande dürfen in diesem Jahr nach EU-Vorgaben rund 30 Mio. Kilo Hering fangen. Den Großteil der Heringe verspeisen sie selbst. Ein Drittel des holländischen Hering-Fangs wird nach Deutschland exportiert wo die holländischen Heringe als Matjes besonders beliebt sind.

Der „Hollandse Nieuwe“ ist in diesem Jahr größer und fetter als im vorigen - und schmeckt daher noch besser. Nun gilt es zu zu happen... Guten Appetit! Lecker, ist er wieder, der holländische Hering.



So wird der serviert der „Hollandse Nieuwe Haring“

# Der Hering - das holländische Leibgericht

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Donnerstag, 11. Juni 2009 um 15:37 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 08. Juni 2011 um 09:44 Uhr

---



Das holländische Leibgericht ist der Hering, der mit Corenwijn zubereitet wird. Die Corenwijn ist ein Wein, der aus dem Kern des Kirschenholzes gewonnen wird. Er hat einen süßlichen Geschmack und wird oft mit Hering serviert.