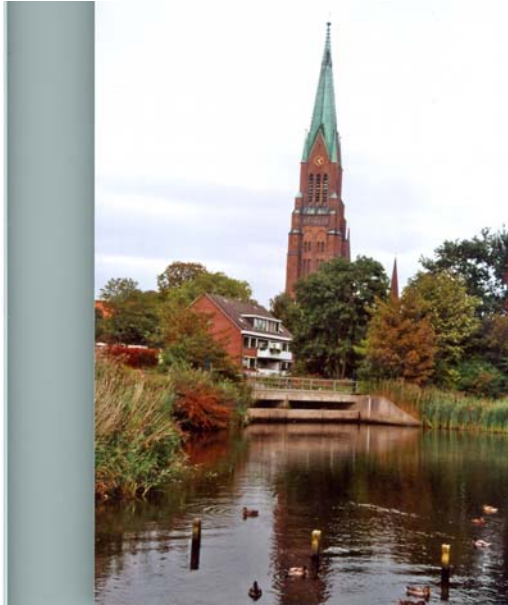


Hamburger

China-Notizen

NF 472

15. September 2009



Schleswig und die Heringe

Gegeben war der Anlaß für eine kleine Ausflucht aus Hamburg. Nur das Ziel ließ sich nicht so leicht festlegen. Schließlich wurde das Schleswig – ansehnlich und nahebei gelegen an den Ufern der Schlei, die keineswegs – wie manche meinen – ein kleines Fließchen ist, sondern ein stattlicher Meerbusen.

Auch das Städtchen ist ansehnlich in vielen Einzelheiten. Der Dom ist ein bemerkenswertes architektonisches Denkmal, viele Bürgerhäuser und öffentliche Bauten sind das ebenfalls, auf ihre je eigene Art. An schönen Ecken und Plätzen fehlt es nicht, und alles erscheint als liebenswürdig und gepflegt. Klösterliche Stille läßt sich im ehemaligen Stift St. Johannis auf der alten Fischersiedlung Holm nachempfinden, die sonst ein Musterbild kleinbürgerlicher Behaglichkeit abgibt.

Das nahegelegene Schloß Gottorf mit seinen überaus reichen musealen Sammlungen, die manchmal auch Fernöstliches aufscheinen lassen, und den aktuellen Ausstellungen, dem neuen Barockgarten mit dem rekonstruierten Riesenglobus von dereinst – hier kann ein neugieriger Flaneur ohne Schwierigkeiten einen ganzen Tag verweilen, auch an erholsamen Flecken zwischendurch. Etwas weiter, an den Ufern der

Schlei, lassen sich immer neue liebenswürdige oder interessante Anblicke finden – und sei das nur der Heringszaun bei Kappeln, eine traditionelle sinn- und ertragsreiche Vorrichtung zum Fang dieses "Brotfisches" von einst, dessen Bestände neuzeitliche Raubfischer so stark dezimierten, das er zu einer kulinarischen Köstlichkeit erhoben wurde.

Kein Wunder, daß ihn beinahe jede Gaststätte in Schleswig auf der Speisekarte führt. Meist erscheint er dort in drei Zubereitungsformen: Matjes, Brathering und Brathering sauer eingelegt. Manchmal werden alle drei oder zwei dieser Zubereitungen in einem Gericht kombiniert, so in dem schön an der Schlee gelegenen Hotelrestaurant, dessen Küche sich auch sonst als etwas anspruchsvoller darstellt. – Ach, welche anderen Zubereitungsmöglichkeiten für diesen dann köstlichen Fisch kannten noch unsere Großmütter!

Zum Hering in den genannten Zuständen reichen die Köche in der Regel Bratkartoffeln. Diese schwimmen, ebenso regelhaft, wie in fast allen Gaststätten, in zu viel Fett. Hauskost-Köche raten zwar, ein Fisch müsse in Fett schwimmen, aber das gilt eben nicht für den fetten Hering, schon gar nicht für Bratkartoffeln.

Ebenso gehört augenscheinlich zu einem Bratheringsmahl ein "kleiner Salat". Der besteht aus gerupften Salat- und zerschnittenen Kohlblättern, einigen dicken Gurkenscheiben und einigen Achteln einer Tomate. Hinzukommt, was wohl auf die Erfindung eines Fernsehkochs in den 1960er Jahren zurückgeht, eine Handvoll Maiskörner. Über dieses Gemenge kommt dann ein "Dressing", dessen Herkunft aus einem 15-Liter-Eimer leicht vorstellbar ist. – Ach, wie erfrischend kann an einem heißen Sommertag ein Gurkensalat munden, wenn die Scheiben nur hauchdünn geschnitten worden wären!

Auch eine Speckstippe wäre als Beigabe denkbar, vor allem aber zu einem Salzhering, gehörig gewässert, im Winter, mit Pellkartoffeln. In Norddeutschland hieß sie meistens Schoosterstipp, weil in einem Fischer- oder Bauerdorf der Schuster selten zu den Vermögenden zählten. In Hamburg mit seiner anderen Sozialstruktur wurde sie hingegen Beamtenstipp genannt, aus gleichem Grund.

Kaum ein Koch läßt dem schmackhaften Hering die Hochachtung zuteil werden, die ihm gebührt. Eine andere Hochachtung zeigt jedoch das genannte Restaurant. Auf seiner Speisekarte ermuntert es ausdrücklich zum Genuß seines "köstlichen Leitungswassers" – für einen Euro das Glas, den halben Liter für zwei.