

Drei Wochenenden im Zeichen der Silberlinge

Kanalfischer Hans Brauer lädt zum Heringsfest –

RADE BEI RENDSBURG Im Frühjahr ziehen die Heringe von der Ostsee zum Laichen in den Nord-Ostsee-Kanal. Dann beginnt in Rade die Hochsaison für den Kanalfischer Hans Brauer, der die Ankunft des beliebten Speisefisches auch in diesem Jahr mit einem Heringsfest feiert.

„Die Jungfische verlassen den Kanal erst wieder zwischen Juni und August.“

Hans Brauer
Kanalfischer

An den kommenden beiden Sonntagen sowie am ersten Sonntag im April steht das Gelände der Fischerei Brauer an der Südseite des Kanals ganz im Zeichen der „Silberlinge“, die in vielen Variationen angeboten werden. Live-Musiker sorgen für gute Stimmung im beheizten Festzelt.

Die Fischerei Brauer ist ein Traditionsunternehmen seit



Der Hering ist da: Fischer Hans Brauer hat einen guten Fang gemacht. BECKER

1854. Die Familiengeschichte lässt sich sogar bis 1804 zurück verfolgen. Da ließ sich der Dorfschullehrer Hans Brauer in Rade nieder. Und weil das Lehrgeloh so gering war, verdiente er sich mit einer kleinen Landwirtschaft etwas dazu. „Später wurden meine Vorfahren Fischer, zuerst auf der Eider und auf dem Schirnauer See, dann auf dem Nord-Ostsee-Kanal“, berichtete Hans Brauer, Fischer in siebter Generation. Sein Fanggebiet erstreckt sich auf einer 16 Kilometer langen Kanalstrecke von Schacht-Audorf bis nach Königsförde.

Der Hering komme im Frühjahr aus der Ostsee durch die Schleuse Kiel-Holtenau in den Kanal, um dort zu laichen, erklärte Brauer. „Er liebt das Brackwasser.“ Hundert verschiedene Schwärme mit jeweils 20 bis 40 Tonnen Fischen seien das in jedem Jahr. Zum Laichen blie-

Fische gelangen durch Schleuse in den Kanal

ben sie eine Woche im Kanal, um danach wieder in die Ostsee zu schwimmen. Die Jungfische verlassen den Kanal erst zwischen Juni und August. Nach zwei bis drei Jahren, wenn sie geschlechtsreif sind, kommen sie zurück, so Brauer.

„Die Heringe werden bei uns in Stellnetzen gefangen“, erklärte der Fischer Thomas Philippson.

Die Fische schwimmen im dort hinein und verfangen sich mit ihren Kiemen in den Maschen. Deshalb werden die Netze auch Kiemennetze genannt.

Die Besucher des Heringsfestes, Einheimische und Touristen, können den Fisch in allen Variationen genießen – ob frisch geräuchert als Bückling, als Bismarckhering oder Matjes im Fischbrötchen, als Rollmops oder in Sauer eingelegt. „Und am beliebtesten ist der einfache Brathering“, stellt Brauer fest. So werde er aus Riesenpfannen im Festzelt angeboten. In

Verkaufsständen direkt am Wasser können die Besucher auch frischen Hering für 2,50 Euro pro Kilogramm kaufen.

Das 27. Rader Heringsfest findet an den Sonntagen 13. und 20. März sowie am 3. April jeweils von 11 bis 17 Uhr statt. Am ersten Sonntag tritt „Big Harry mit Band“ auf, am zweiten spielt die „Big Band Eiderkanal“. Am letzten Fest-Sonntag musiziert am Mittag das „Delfs Duo“ und nachmittags können Besucher bei einem hausgemachten Stück Kuchen oder Torte dem Shantychor „Neptun am Kanal“ zuhören. Auf einem kleinen Markt können die Gäste maritime Dekorationsartikel, Ledertaschen, Schmuck, Gewürze, Obst, Süßigkeiten und einiges mehr erwerben.

Horst Becker

www.brauers-aalkate.de

HERINGE IM KANAL

Das alljährliche Fortpflanzungsritual im Kanal beginnt, wenn das Wasser eine Temperatur von etwa sechs Grad erreicht. Dann steuern die Heringe von der Ostsee aus das Brackwasser der künstlichen Wasserstraße an. An den Steinufern legen sie jeweils bis zu 400 000 Eier ab. Die geschlüpften Larven fressen sich an Plankton groß und erreichen etwa eine Länge von fünf Zentimetern, bevor auch sie den Kanal verlassen. Heringe gibt es weltweit in etwa 70 Arten, am bekanntesten sind der Atlantische Hering (Clupea harengus) sowie die Sardine (Sardina pilchardus). lz