



Atlantische haring, *Clupea harengus harengus*

Tekst: Niels Brevé

Fotografie: Niels Brevé en Dan Burton

De haring is een van de meest algemene vissoorten ter wereld. Haringen komen voor op het gehele noordelijke halfrond van de aarde in de kustwateren van de Atlantische Oceaan, de Noordelijke IJszee en de Pacifische Oceaan. Haringen leven in de bovenste waterlagen tot een diepte van ongeveer 200 meter. Niels Brevé vertelt over het dier achter de Hollandse Nieuwe.

De soort *Clupea harengus* kent twee ondersoorten: de Pacifische haring (*Clupea harengus pallasii*) en de Atlantische haring (*Clupea harengus harengus*). Het belangrijkste lichamelijke verschil is het aantal wervels en kielschubben waar de Atlantische haring er van beide meer heeft. Er worden diverse rassen onderscheiden die vaak geografisch zijn gescheiden. In de Oostzee komt een apart ras voor van de Atlantische haring (*Clupea harengus harengus* n. *membras*). De Pacifische haring kent twee rassen in de Witte zee, ten oosten van Finland (*Clupea harengus pallasii* n. *maris-albi* BERG) en in het zogenaamde Checha-Pechora gebied, gelegen in de Noordelijke IJszee ten noorden van Siberië (*Clupea harengus pallasii* n. *suworowi*). In de Noordoost Atlantische Oceaan wordt een dertiental haringrassen aangetroffen die ieder hun eigen paaiseizoen en paaigronden kennen. Deze lokale haringen zijn het beste toegerust op de heersende lokale oceanografische en klimatologische omstandigheden zoals zeestromingen, zoutgehalte, temperatuur en voedselvoorkomen. In de Noordzee komen drie haringrassen voor. In het noorden vind je de zogenaamde West of Scotland herring, in het centrale deel van de Noordzee de Doggersbankharing c.q. North Sea Autumn Spawning Herring (NSAS) en in het zuiden de Kanaalharing c.q. Downsharing.

Scholennis

De haring is een echte scholennis. Daaraan dankt hij ook zijn Hollandse naam, want haring werd in Oudnederlands als 'heering' geschreven. Het woord is afgeleid van 'heer' in de betekenis van legerschare. Het is dus een vis die in grote scholen als een 'heer' door het water trekt. Haring behoort tot de familie der haringachten en deelt de familieband met nog 174 andere vissoorten. Er zijn haringachtigen zoals sardien of sprat waarmee de haring in concurrentie leeft.

Migratie

Haringen verplaatsen zich gedurende het jaar van de paai-gebieden naar de foerageer- en overwinteringsgebieden. De Doggersbankharing bijvoorbeeld paait in de herfst op de Doggersbank en voor de kust van Northumberland in Engeland. De uit het ei gekomen embryo's stijgen naar het wateroppervlak en



Omega-3-vetzuren

'Haring in het land, dokter aan de kant.' Het is een oud gezegde dat voor een groot gedeelte op waarheid berust. Haring is een vette vis die rijk is aan omega-3-vetzuren, onverzadigde vetzuren die goed zijn om hart- en vaatproblemen te voorkomen. Mensen die regelmatig vette vis zoals haring of makreel eten, hebben 50 procent minder kans op hart- en vaatziekten en hartstilstand.

Hollandse Nieuwe

In Nederland eten wij de haring op een unieke manier, die Hollandse Nieuwe of ook wel maatjesharing wordt genoemd. Een maatjesharing is geen 'rauwe vis' zoals sommige mensen denken, want voordat hij gegeten wordt heeft hij een delicate bereidingswijze gehad: de haring werd geakaat, gerijpt, gezouten, diepgevroren en gefileerd. Hollandse Nieuwe is de eerste haring van het seizoen die geschikt is voor consumptie. Het seizoen waarbinnen de

haringen geschikt zijn voor de verwerking tot Hollandse Nieuwe loopt van half mei tot half juli. Voor die tijd is hij te mager, daarna te vet. Na half juli gaat de haring hom en kuit vormen om vervolgens de paaijgebieden op te zoeken. Hollandse Nieuwe wordt ook wel maatjesharing genoemd. Omdat deze haring nog geen hom en kuit bevat werd ze van oudsher 'maagdelijke haring' genoemd. Dit werd later verbasterd tot het woord 'maatjesharing'. Vroeger moest de vishandelaar

het zonder diepvries stellen, waardoor er veel zouter werd geakaat dan nu het geval is. De gezouten haringen werden in een houten kuip bewaard. Om het vele zout en daardoor de tranigheid van de haring te verhullen, werd de vis met een gesnipperd uitje gegeten. Daartegenover staat dat anderen vinden dat haring met een uitje gewoon erg lekker smaakt. Tegenwoordig gebruikt men minder zout omdat het vriezen voldoende bescherming tegen bederving geeft.

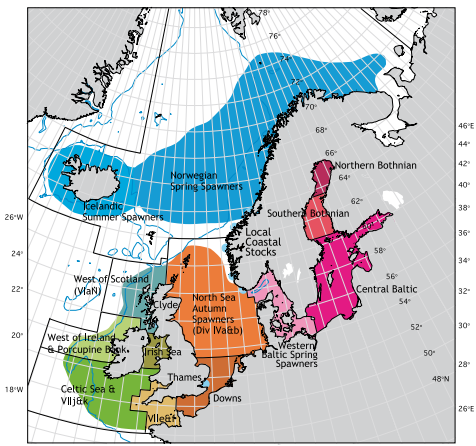
laten zich met de getijstroom meedrijven naar de Waddenzee en de kust van Denemarken. Jonge haringen groeien daar op tot ze twee of drie jaar oud zijn voordat ze zich bij de volwassen haringen voegen. Tegen het einde van het jaar trekken de Doggersbankharingen naar de kust van Noorwegen om daar in alle rust de winter door te brengen. Volwassen haringen houden zich voornamelijk op in het noorden van de Noordzee maar ook in het Skagerak/Kattegat. Daar doen zij zich in het voorjaar en de zomer tegoed aan dierlijk plankton zoals roeipootkreeftjes (copepoden), garnaaletjes (antarctische krill), wormen, kwalletjes en visbroed. Maar haringen

kunnen ook plantaardig plankton tot zich nemen doordat ze het zeewater met hun kieuwzeven kunnen filteren op dit minuscule voedsel. Haringen vormen zelf in elk levensstadium (van eitje tot volwassen vis), een rijke voedselbron voor diverse predatoren als zeevogels, roofvissen en zoogdieren. Enkele van deze predatoren dragen het woord haring in hun eigen naam, zoals de haringhaai, de bruinvis (herring porpoises, *Phocoena phocoena*) of de zilverbreeuw (European Herring Gull, *Larus Argentatus*).

De visserij op haring

Haring staat in Nederland sinds jaar en dag op nummer 1 van meest gegeten vissoorten. Haring wordt zwaar bevestigd door de beroepsvisserij en de technieken om haringen te vangen zijn de laatste decennia sterk verbeterd. Tegenwoordig wordt haring hoofdzakelijk nog gevangen met ringnetten (pure-seine visserij). In de jaren zestig van de vorige eeuw resulteerde het wegvangen van jonge haringen voor vismeel en visolie in het wereldwijd kelderen van het haringbestand. In de neergang daarvan volgden vele dieren die zich voeden met haring, bijvoorbeeld de kabeljauw, waarvan is aangetoond dat die door het verdwijnen van

haring uit de Barentssee zelf nagevoerd werden. Sinds de jaren '90 van de vorige eeuw is er hard gewerkt aan herstel. Er zijn twee niveaus ingesteld: het zogenaamde biologische minimum voor het paaibestand (van een ras) en daarboven het voorzorgsniveau. De commerciële visserij mag per haringras niet meer vangen dan tot de grens van het voorzorgsniveau (total allowable catch, TAC). Daarbij streeft het visserijbeheer naar een gezonde haringstand en dus naar het in stand houden van het biologische minimum en tevens naar de diversiteit van de haringrassen. Voor elk ras geldt een apart quotum en er gelden vangstregio's zoals die geadviseerd worden door de Internationale Raad voor het Onderzoek der Zee (ICES) te Kopenhagen. ICES rapporteert en adviseert aan de overheden van de Noordzeelanden. Het Nederlandse beleid voor de haringvisserij is vastgelegd in de Visserijwet en bijbehorende regelgeving waarmee paal en perk gesteld wordt aan visserijvaartuigen, vistuigen, machinale verwerking, logboek, aanlegghavens, etc. Het betekent ook dat de biologen van ICES jaarlijks de visstand monitoren. In de praktijk betekent dit ook dat jaarlijks de quota kun-



Verspreidingskaart Noord-oost Atlantische Oceaan (Christopher Zimmerman)



Nederlands meest gegeten vis.

nen worden aangepast, wat een commerciële visserij nog in de weg kan zitten (een veelgehoorde klacht uit de beroepsvisserij). Dit strenge beleid werpt zijn vruchten af. Anno 2006 zwemt er circa 2 miljoen ton haring in de Noordzee (of 2 miljard kilo). Dat is positief, maar toch zijn er nog aandachtspunten. Haringen behalen niet meer hun biologisch optimale leeftijd van 20 jaar (die ligt tegenwoordig op ongeveer 8 jaar in de Noordzee), en er is een duidelijke aanwijzing dat het aantal paaiplaatsen sterk is teruggelopen.

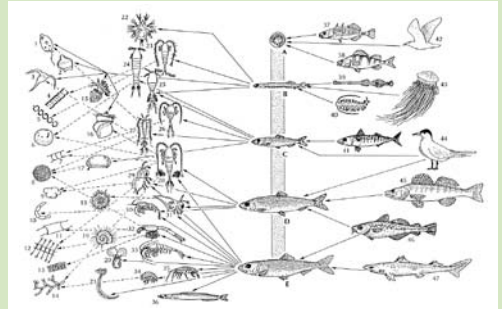
Fluctuaties in de haringstand

De mens vist sinds eeuwen op haring, en zodoende beschikken wij over eeuwenoude records van goede en slechte tijden van de haringvisserij. Het haringbestand kende sinds ca. 1700 aanzienlijke fluctuaties die niet zozeer gewijd worden aan overbevising waar wij sinds de jaren '70 mee te kampen hebben, maar meer aan veranderingen in zeestromingen en het weer. Bijvoorbeeld in het gebied van Skagerak en Kattegat kende de haringvisserij perioden van extreme grote vangsten, die werden afgewisseld met zeer slechte vangsten over perioden van meerdere eeuwen. Van deze zogenaamde Bohuslän-haring-

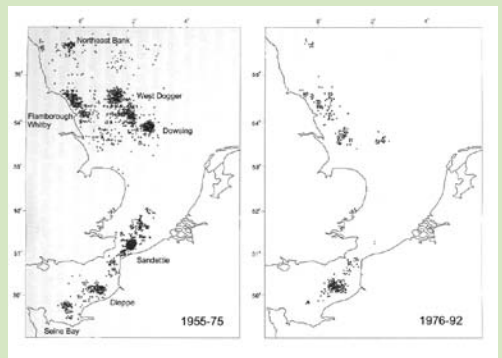
perioden, perioden waarin slecht gevangen werd, wordt gedacht dat ze veroorzaakt worden door natuurlijke variaties van de instroming van water uit de Atlantische Oceaan in de Noordzee. Het huidige haringonderzoek richt zich steeds meer op de jaarlijkse effecten van de visserij, en op de lange termijninvloeden op de haringstand. **V**

Over de auteur

Niels Brevé is afgestudeerd geoloog met als specialisme Sedimentologie, Stratigrafie, Paleontologie en Mariene Biologie. Zijn interesse in de zeevisserij bracht hem bij Sportvisserij Nederland, waar hij werkt als projectleider voor de afdeling Kennis & Informatie



Haring in de voedselketen (Manfred Klinkhardt)



Achteruitgang paaibestanden (Ad Corten)

Kennisdocumenten vissoorten

Sportvisserij Nederland is bezig met het opstellen van een reeks kennisdocumenten over de belangrijkste zoet- en zoutwatervissoorten. In deze documenten wordt per vissoort alle auto-ecologische informatie aan de hand van de beschikbare literatuur verzameld. Deze kennisdocumenten zijn op aanvraag beschikbaar voor een ieder die voor het werk of hobby met vis bezig is. Dit artikel is gebaseerd op het kennisdocument Atlantische Haring (Brevé, 2006).