

Hausfrauen-Art oder Curry: Zwei lokale Gastronomen verraten ihre Herings-Rezepte

Fastenzeit ist Heringszeit. Damit man mit einem leckeren Klassiker oder einer exotischen Variante punkten kann, haben wir mit Experten gesprochen. Sie wissen, wie es gelingt.

VON CHRISTINA BENTS

MECKEL/ZELTINGEN-RACHTIG Wer meint, Heringe seien einfach nur Fische, der täuscht sich. Denn Heringe gehören zu den traditionellen Gerichten an Aschermittwoch und in der Fastenzeit.

Hat man an Karneval hier und da mal ein Würstchen oder einen Döner verzehrt, will man sich am Aschermittwoch etwas zurücknehmen, aber mit Genuss. Dafür ist der Hering oder Matjes bestens geeignet. Früher war er besonders beliebt, weil er günstig, lange haltbar und nahrhaft war.

Wir haben uns nach einem traditionellen Heringsgericht nach Hausfrauen-Art und nach einer exotischen Variante umgesehen. Fündig geworden sind wir bei Thomas Herrig in Meckel, Gasthaus Herrig, und bei Familie Reis im Zeltlinger Hof in Zeltlingen-Rachtig.

So gelingt die perfekte Hausfrauen-Soße zum Hering: Thomas Herrig über sein Rezept: „Der Klassiker unter den Heringsgerichten ist nach wie vor nach ‚Hausfrauen-Art‘. Das ist schon lange kein Arme-Leute-Essen mehr.“ Früher sei Hering ein Konsumfisch gewesen, heute gehöre er zu den Edelfischen. Am wichtigsten sei die Soße. Die sollte man laut Herrig unbedingt selbst machen, „denn die Fertigsoßen sind nicht zu gebrauchen“.

Bei der Soße sei es wichtig, eine Reduktion aus den Gewürzen, dem Essig und dem Wein zu machen. Das bedeutet, dass man die Gewürze grob andrückt und den Essig sowie den Wein zusammen mit den andgedrückten Gewürzen in einen Topf gibt. Dann wird mit Hitze re-



Ein Klassiker aus Meckel: Die Heringe nach Hausfrauen-Art aus dem Gasthaus Herrig. FOTO: THOMAS HERRIG

duziert und die Flüssigkeit über einem Sieb abgessen, damit die Sauce den Geschmack der Gewürze annimmt, aber keine beißenden und sichtbaren Bestandteile enthält.

Jetzt heißt es: abkühlen lassen. Zwiebel, Apfel und Gurke nach Wunsch schneiden oder hacken. „Mit den anderen Zutaten und der Reduktion vermengen. Fertig!“, sagt Herrig.

Er empfiehlt, Heringe nach Matjes-Art zu kaufen, denn da gäbe es eine „Geling-Garantie.“ Salzheringe zu wässern, sei nicht so einfach, weil es auf den Salzgehalt der Heringe und die Wassermenge ankomme. Matjes bräuchten nicht gewäs-

sert zu werden. Aber er mag noch etwas Salz in der Sauce.

Hering nach Hausfrauen-Art Zutaten für etwa 5 Portionen

- Schmand 250 g
- Mayo 250 g
- Zwiebel 125 g
- Apfel 125 g
- Gewürzgurke 125 g
- Gurkenfond 80 ml
- Reduktion 25 ml
- Pfeffer weiß
- Zucker 25 g

Zutaten für die Reduktion

- Pfefferkörner schwarz 20 g
- Wacholderbeeren 15 g
- Lorbeer 3 g
- Obstessig 100 ml



Der exotische Matjes-Salat mit Curry, Apfel & Ananas aus dem Zeltlinger Hof. FOTO: CORINNA REIS

- Weißwein 150 ml
- reduzieren auf 100 ml

Exotisches Matjesgericht: Rezept mit Ananas, Apfel und Curry

Corinna Reis hat uns ein exotisches Matjesgericht mit Ananas, Äpfeln und Curry empfohlen. Sie sagt: „Heringsgerichte spielen bei uns tatsächlich nur über Fastnacht eine Rolle als klassisches, traditionelles Gericht. Ansonsten gibt es bei uns eher Forelle oder Wildzander bei den Fischgerichten.“

Bei dem exotischen Matjes-Salat sollte man frische Ananas nehmen, damit die Crème fraîche durch die Flüssigkeit nicht zu dünn wird.

Exotischer Matjes-Salat mit Curry, Apfel & Ananas

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Matjesfilets (mild oder Hausmacher)
- 1 reifer Apfel
- 100 g frische Ananas oder aus der Dose (abgetropft)
- 1 kleine rote Zwiebel oder 2 Schalotten
- 3 EL Crème fraîche o. Schmand
- 2 EL Mayonnaise
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- 1 Handvoll frische Petersilie, Schnittlauch und Koriander, fein geschnitten

- Optional:
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
 - Etwas Chili und frischer Ingwer

Zubereitung

1. Matjes vorbereiten: Matjesfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Obst und Zwiebel schneiden, Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden, Ananas in ähnlich große Stücke schneiden, Zwiebel fein würfeln.

3. Dressing herstellen: In einer kleinen Schüssel Crème fraîche o. Schmand, Mayonnaise, Currypulver, Honig und Zitronensaft gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Alles mischen: Matjes, Apfel, Ananas und Zwiebel in eine Schüssel geben. Das Dressing darüber geben und vorsichtig unterheben, sodass alles gleichmäßig überzogen ist. Optional die gehackten Nüsse und frischen Kräuter untermischen.

5. Kühlen & ziehen lassen: Den Salat für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

6. Servieren: Mit frischer Petersilie, Schnittlauch und Koriander bestreuen. Passt hervorragend zu frischem Baguette, Pellkartoffeln oder einem leichten Salat.

INFO

Salzheringe und Matjes

Salzheringe:

- ganz allgemein: Heringe, die in Salz eingelegt wurden
- stärker gesalzen
- fester im Biss
- müssen gewässert werden, bevor man sie isst

Matjes:

- eine spezielle Art von Hering
- nur leicht gesalzen
- reifen enzymatisch (durch eigene Enzyme aus der Bauchspeicheldrüse)
- dadurch sehr zart, mild und leicht süßlich im Geschmack

Jeder Matjes ist ein Hering, aber nicht jeder Hering ist ein Matjes.

LKW blockiert B 327 bei Morbach – Straße gesperrt

MORBACH-HUNDHEIM/HINZERATH (red) Zu einem LKW-Unfall ist es am Sonntagabend, 15. Februar, gegen 21 Uhr bei Morbach-Hundheim gekommen. Laut Polizei war der LKW auf der B 327 von Morbach in Richtung Hinzerath unterwegs, als er nach links von der schneebedeckten Fahrbahn abkam. Die Zugmaschine blieb im Straßengraben liegen, der Auflieger blockierte jedoch die Straße in Fahrtrichtung Morbach.

Die Unfallstelle musste für mehrere Stunden abgesichert werden, bevor der LKW gegen 4 Uhr von einem Abschleppunternehmen geborgen werden konnte. Die B 327 musste zeitweise in beide Richtungen gesperrt werden. Der Fahrer blieb unverletzt.

Nach den Bergungs- und Reinigungsarbeiten konnte die Strecke gegen 4.45 Uhr wieder freigegeben werden.

Neben der Polizeiinspektion Morbach war zudem die Straßenmeisterei Bernkastel-Kues im Einsatz.

Produktion dieser Seite:
Nora John

Ein Plus bei den Nebeneinkünften

Sitzungsgelder und Aufwandsentschädigungen: Wittlichs Bürgermeister verdiente 2025 mehr als im Vorjahr. Dabei war ein Aufsichtsratsposten besonders lukrativ. Doch viele Tätigkeiten übt er auch ehrenamtlich aus – ohne einen Cent zu erhalten.

VON CHRISTIAN MOERIS

WITTLICH Als Verwaltungschef kümmern sich hauptamtliche Bürgermeister in erster Linie um kommunale Angelegenheiten und ihre Mitarbeiter. Doch daneben engagieren sich Bürgermeister und Landräte meist auch noch in interkommunalen Verbänden: Denn Abfall, Wasser, ÖPNV, Sparkassen und vieles mehr stemmen und regeln Gemeinden meist nicht für sich allein.

Zweckverbände unter Beteiligung mehrerer Kommunen erledigen die Aufgaben günstiger. Dass in den Aufsichtsgremien meist Vertreter aus der Kommunalpolitik sitzen, liegt im Interesse der beteiligten Kommunen.

Wittlichs Bürgermeister steigert Einkünfte aus Nebentätigkeiten: Für diese sogenannten Nebentätigkeiten und öffentlichen Ehrenämter erhalten die Kommunalpolitiker Sitzungsgelder und Aufwandsent-

schädigungen. Gemäß Landesbeamten-gesetz informierte Wittlichs Bürgermeister Joachim Rodenkirch in der vergangenen Stadtratssitzung über Art und Umfang seiner innerhalb und außerhalb des öffentlichen Dienstes ausgeübten Nebentätigkeiten und Ehrenämter sowie

über die Höhe der dadurch erzielten Vergütungen im vergangenen Kalenderjahr.

Neben seinem Hauptamt als Bürgermeister der Stadt Wittlich sitzt Rodenkirch in 49 weiteren Gremien. Und 2025 hat er im Bereich Nebentätigkeit mehr verdient als noch



Bei den erhaltenen Sitzungsgeldern für Nebentätigkeiten konnte sich Wittlichs Bürgermeister Joachim Rodenkirch 2025 steigern. FOTO: HANS-PETER LINZ

2024. Insgesamt waren 33 Prozent, insgesamt 2866 Euro, mehr drin als noch im Vorjahr. Haupttreiber der Steigerung ist die Mitgliedschaft im Aufsichtsrat der Sparkasse Eifel-Mosel-Hunsrück.

2024 erhielt er dort 1572 Euro Sitzungsgeld. 2025 waren es 4244 Euro und damit satte 2670 Euro mehr.

Als Vorstandsvorsitzender der Unfallkasse Rheinland-Pfalz erhielt Rodenkirch 2025 insgesamt 3420 Euro Sitzungsgeld und Aufwandsentschädigung, 180 Euro mehr als 2024. Beim Sitzungsgeld für den Kreistag konnte Wittlichs Bürgermeister ein Plus von 124 Euro auf nunmehr 960 Euro Sitzungsgeld verbuchen. Und auch als Mitglied im Aufsichtsrat des Abfallzweckverbands verbuchte Rodenkirch 100 Euro mehr Sitzungsgeld als noch im Vorjahr.

An der Aufwandsentschädigung für die Mitgliedschaft im Kommunalbeirat der Provinzial Rheinland änderte sich nichts. Hier erhielt Rodenkirch auch 2025 insgesamt 2380 Euro. Und damit wären die größten

Posten auch schon genannt. Die Summe der erhaltenen Sitzungsgelder stieg von 8652 Euro (2024) auf 11.516 Euro (2025).

Die meisten Nebentätigkeiten bleiben öffentliche Ehrenämter:

Auf der anderen Seite muss man aber auch sehen, dass Wittlichs Bürgermeister für 38 von 49 Nebentätigkeiten keinen Cent erhalten hat und diese als öffentliches Ehrenamt ausübt.

So ist er beispielsweise auch Mitglied im Förderverein der Autobahnkirche St. Paul oder Mitglied im Beirat der Katholischen Hospizgesellschaft Eifel-Mosel sowie in vielen weiteren Gremien, für deren Sitzungsteilnahme er keine Vergütung erhält.

In zwei Fällen musste er Zahlungen an die Verwaltung abliefern. Nur bei elf von 49 Nebentätigkeiten blieb finanziell was in der Tasche des Bürgermeisters hängen.

Damit sind nur wenige „Nebentätigkeiten“, die Wittlichs Bürgermeister ausübt, wirklich lukrativ.