

Traditioneller „Hierken-Owend“ in Altrier

# Heringe satt und vieles mehr



Foto: Romain Weiler

Vor wenigen Tagen luden die „Schanzer Fëscherfrënn“ zum „Hierken-Owend“ ein, wo sich alles um den beliebtesten schwedischen Speisefisch, den Hering, drehte.

**ALTRIER** - Nach dem großen Erfolg der vergangenen Jahre veranstalteten die „Schanzer Fëscherfrënn“ eine weitere Auflage des traditionellen „Hierken-Owend“ im lokalen „Veräinsbau“. Präsident Nico Weyland meinte: „Den Hierscht ass einfach d'Zäit vun den Hierken“. Auch in diesem Jahr musste eine Menge Vorarbeit geleistet werden, um die begehrten Heringsfilets nach Hausmacher-Art herzustellen. „1.402 Heringsfilets wurden gut gewa-

schen und gereinigt, danach ein bis zwei Tage gewässert, um anschließend trockengetupft zu werden.

## Die Sauce ist eine Kunst

Die Heringsmilch („Mëllecher“) wird durch ein Sieb getrieben, mit Essig, Rahm, den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Nelken und Lorbeerblatt vermengt und zum Schluss auf die Heringe geschüttet. Die Heringe müssen danach drei bis vier Tage kaltgestellt werden“, erklärt Annette Weyland-Baum ihr Rezept.

Wie jedes Jahr servieren die

Freizeitangler ab 19.00 Uhr ihre „agemachten Hierke mat gequellte Gromperen“ nach Schanzer Art. Jeder konnte „à volonté“ essen und dazu die flüssigen Spezialitäten aus der Region genießen.

Für die Gäste, die keinen Fisch mochten, hielt der Organisator leckeren Parmaschinken mit Salat bereit.

Es bestand aber auch die Möglichkeit, die „Hierken“ vorzubestellen und am selben Abend im „Veräinsbau“ abzuholen, um sie zu Hause zu genießen. Abgerundet wurde das Heringsfest mit einer tollen Adventstombola, wo selbst gefertigte Adventsartikel zur Auswahl standen.

W.R.