

Karpedambrug på slottet

Før jul kunne Gråsten Slot i Sønderjylland for første gang i tre år igen holde fast i en tradition, der strækker sig flere hundrede år tilbage: Her kunne folk møde op og købe noget så udansk som en julekarpe.



Herhjemme har de fleste nok svært ved at forestille sig fisk til juleaften, men sådan er det ikke syd for grænsen. Her er traditionen, at man spiser fisk til jul og ikke en hvilken som helst fisk. Det er karper, der står på menuen, og på Gråsten Slot har man i århundreder haft karper gående i slottets søer og damme.

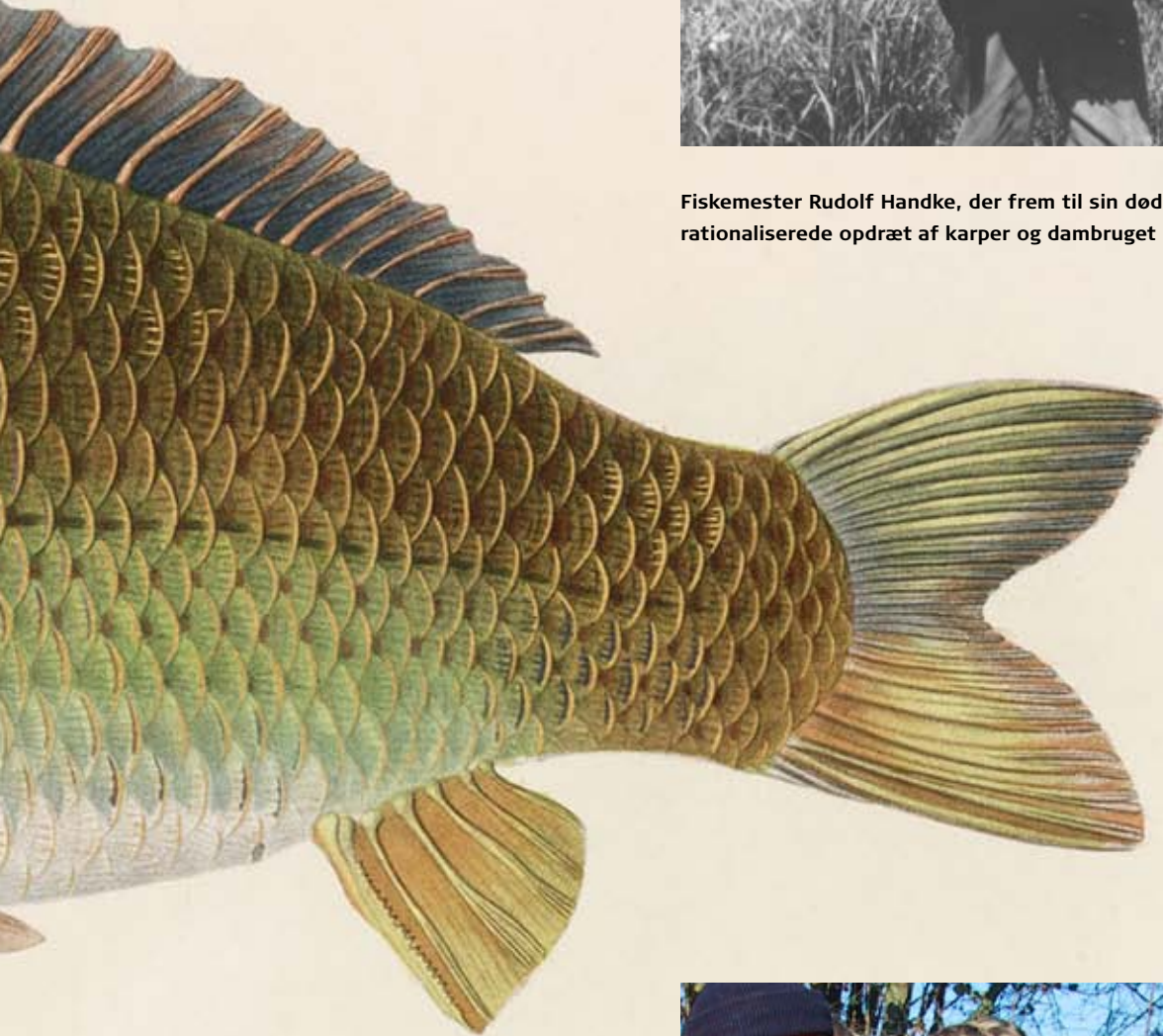
Efter et egentligt opdræt stoppede midt i 1980'erne, fik karperne i nogle år lov til at passe sig selv, indtil Skov- og Naturstyrelsen, som ejer dambrugene ved Gråsten Slot i dag, besluttede at genoptage opdrættet med det formål at genoplive et ganske særligt stykke kulturhistorie.

En sart fisk

I dag er det skovløber Preben Knudsen fra Skov- og Naturstyrelsen, der er ansvarlig for opdrættet.

– Da jeg kom til, havde dambruget ligget stille i nogle år, og vi ville gerne genoptage det. Men der var ikke skrevet noget ned om, hvordan de tidligere fiskemestre havde passet dambruget, så vi måtte på mange måder genopfinde det. Det har vi gjort ved at snakke med tidligere ansatte og prøve os frem. Derfor tog det os et par år, før vi fik alt til at fungere, fortæller Preben Knudsen. For selvom man nok kunne finde en guide til at drive karpedambrug, så var det vigtigste ikke at drive det effektivt.

– Altså, det er jo ikke noget, vi tjener penge på. Vi gør det primært for at holde fast i et ganske særligt stykke kulturhistorie, som binder sig til >



ARKIVFOTO

Fiskemester Rudolf Handke, der frem til sin død i 1939, effektiviserede og rationaliserede opdræt af karper og dambruget på Gråsten Slot.

En karpe vises frem af Preben Vagn Knudsen til børn fra Engparkens børnehave i Gråsten.

Karper

- spiser hovedsageligt vandplanter og bunddyr som snegle, orme og muslinger
- roder hver time lige så meget bundmateriale op som deres egen kropsvægt gange ti
- bliver 90-130 centimeter lange og kan veje op til 30 kilo
- formodes at kunne blive op til 50 år gamle
- er på grund af deres hurtige vækst velegnede til dambrug.





Karpedambrug på slottet



Fangst af første sommers karper fra opvækstdam i dambruget.

Gråsten Slot, fortsætter han. Derfor var det også vigtigt, at dambruget blev genoptaget efter de gamle traditioner. Og de gamle metoder er stadig de bedste:

– Der vil ikke være nogen fordel for os i at investere i maskiner og moderne redskaber. Fiskene er rimeligt sarte, så det bedste er at håndtere dem i hånden, så på den måde er der ikke sket nogen udvikling. Det er jo også en del af projektet at gøre det på den gammeldags måde, fortæller Preben Knudsen.

Teenagehertug fra Polen

Karper er ikke en indfødt dansk art. Den stammer oprindeligt fra Asien, hvor den i årtusinder har været en betydningsfuld dambrugsfisk. I Europa kender man fisken fra omkring år 1300-1500, og i Danmark menes fisken at være indført i begyndelsen af det sekstende århundrede. På Gråsten Slot kan

det første skriftlige bevis for karpernes eksistens spores tilbage til tvangsauktionen af slottet i 1725.

Om der har været tale om egentlig opdræt og dambrug af karperne er dog uvist, og de sønderjyske karper forsvinder herefter ud af historien indtil den blot 16-årige Hertug Ernst Günther i 1880 arver Gråsten Slot. Han har en onkel, der har haft stor succes med opdræt af karper i Polen, og Günther beslutter sig for at rationalisere dambruget af karper på Gråsten Slot. Til formålet ansætter han en ung, energisk fiskemester fra Tyskland, Rudolf Handke. Som 25-årig bliver han ansvarlig for at effektivisere og rationalisere opdræt af karper og dambruget på Gråsten Slot, og han driver det frem til sin død i 1939.

Handke er en ildsjæl, og han insisterer blandt andet på, at ingen anden end ham må fodre fiskene. De bliver fedet

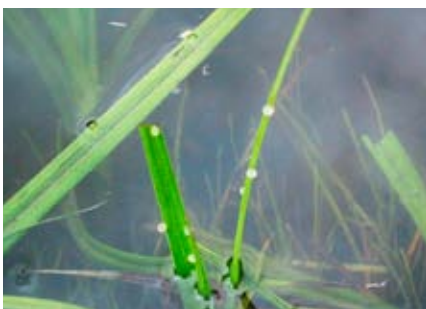
op på en blanding af knust majs og lupiner, og historien fortæller, at fiskene kunne genkende Handkes fodtrin, når han kom for at fodre dem, og derfor stimlede sammen for at få mad.

Fra erhverv til kultur

På det tidspunkt producerer slottet flere tons karper om året, men det er ikke kun fiskemesterens fortjeneste. Gråsten Slot ligger lige på den nordlige grænse af, hvor karper kan formere sig, så produktionen er derfor særdeles påvirkelig af vejret fra år til år. En kold sommer betyder færre karper de følgende år, mens varme somre giver gunstige forhold for mange fisk.

Om vinteren går karperne i vinterhi, hvor de i store grupper graver sig ned i dyndet på bunden af søerne og nedsætter deres livsfunktioner til et minimum. Det betyder, at karperne er upåvirkede

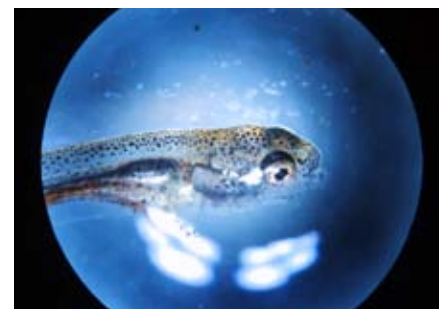
Fra æg til karpe



Nylagte karpeæg klæbende til græs.



Karpeæg fem dage gammelt. Lige før det klækker. Øjne og ryg ses tydeligt.



Karpelarve 10 dage gammel.



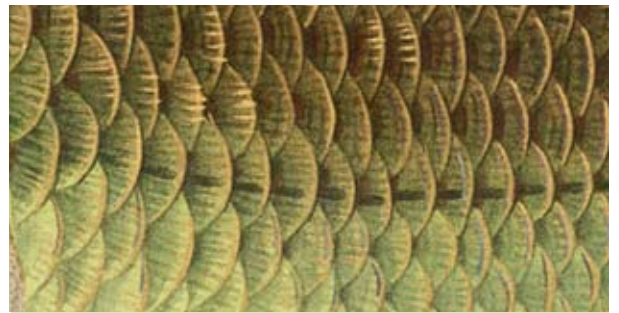
Tømning af fededammen Hollænderdam for tredje sommers karper, vægt ca. 1 til 1½ kg pr. stk.

af selv hårde vintre. Efter Handkes død bliver Hans Christian Damgård ansat som ny fiskemester, og han fortsætter i jobbet frem til 1977, hvor biolog Ib Emmer tager over. På det tidspunkt er markedet for karper forsvundet, og han lægger produktionen om til ål i stedet. Det bliver dog aldrig nogen succes, og i 1987 besluttes det at nedlægge den sidste statslige fiskemesterstilling i Danmark. Derefter bliver karperne overladt til sig selv, indtil Preben Knudsen i 1989 får jobbet med at drive karpdriften.

– Vi har groft sagt to hovedmål med karpdriften i dag. For det første vil vi som sagt gerne bibeholde et særegent stykke kulturhistorie, for det andet vil vi gerne involvere og informere lokalbefolkningen, fortæller Preben Knudsen og afslutter: – Jeg håber og tror, at karpdriften vil fortsætte i mange år endnu.



Stor moderkarpe.



Karpe i druesaft

Carpe au vert jus

Til fire personer.

1 karpe, rensset udvendigt og indvendigt
1 l vert jus (saft af umodne druer)
salt og peber

Fars:

200 g hakket svinekød
2 løg finthakkede
2 skalotteløg finthakkede
1 bdt purløg
2 æg
1 dl mælk eller cremefraiche
70 g rasp
50-100 g smør
salt & peber
2 spsk olivenolie

Mariner karpnatten over i druesaft. Krydr med salt og peber.

Bland farsen sammen, og farsér fisken. Sy bugen sammen, læg fisken med bugen ned ad i en bradepande, og overhæld med druesaften. Dæk den med bagepapir.

Braisér den i en 150 grader varm ovn. Den skal have ca. 20 min. pr. 1/2 kg.

Når fisken er færdig, sigtes væden over i en kasserolle. Reducér den lidt, og pisk den op med koldt smør. Smag på den undervejs. Sauce er sur, og smørret er med til at afrunde smagen, men det er individuelt, hvor afrundet man kan lide den. Smag til sidst til med salt og peber, og rør yderligere olivenolie i.

Tag snoren ud af bugen, og server fisken hel med dampede kartofler, sukkerærter og sauteret græskar.

Du kan finde flere opskrifter og informationer om karper på Skov- og Naturstyrelsens hjemmeside, sns.dk