

## Kerstkarper

Op de markt in Groningen is steeds meer zoetwatervis te koop. Ik zag er laatst snoekbaars, forel, voorntjes én karper. De snoekbaars komt uit het IJsselmeer, de forel van kwekerijen, de voorntjes uit Nederlandse wateren en de karper wordt ingevoerd uit het oosten van Europa; mooie karpers met glanzende ogen.

In Moritzburg bij Dresden en in de buurt van Trěbň, Tsjechië wordt het landschap bepaald door visvijvers die bestaan uit in de 15<sup>de</sup> - en 16<sup>de</sup> eeuw ingedijkte moerassen. De knoestige eeuwenoude eiken op de dijken houden met hun lange penwortels de grond vast. In die vijvers wordt voornamelijk snoekbaars, meerval en karper gekweekt. Otters pikken de zieke en zwakke vissen eruit, zo blijkt uit onderzoek. Soms is het toegestaan in die vijvers te zwemmen of te spelevaren, maar dat is dan voornamelijk om aalscholvers te verdrijven. Hengelen mag zeker niet, want zonder vergunning vissen staat gelijk aan stelen en wordt zwaar beboet.

In het najaar, zodra de R in de maand is, laat men de vijvers leeg lopen. Op die manier is de vis makkelijk uit de achterblijvende poelen te scheppen. Door de modder zie je dan allerlei dieren lopen die een drooggevalen vis verschalken: otters, zelfs vossen. Zeearenden spieden vanuit de lucht naar een slachtoffer. De oogst wordt ter plekke gesorteerd. Eerst gaat de roofvis eruit, de snoekbaars, en wordt naar bewaarbekkens met stromend water gebracht, meerval en karper volgen. De vissen hoeven de hele winter niet gevoerd te worden, in de vrije natuur eten ze ook niet. Zodra er een bestelling van een restaurant of viswinkel binnenkomt, doodt men het gevraagde aantal dieren en fileert die eventueel. In Zuid Duitsland zag ik hoe men het gratenprobleem oplost met een 'Grätenschneider'. Dat is een apparaat met vlijmscherpe ronde mesjes op 2 millimeter afstand van elkaar, zodanig ingesteld dat ze de graten kapot snijden zonder het vel van een filetje te beschadigen.

Aan het eind van de winter, als de vijvers weer volgelopen zijn met smelt- en regenwater, gaan de overgebleven vissen terug. Hun aantallen worden aangevuld met gekweekt goed, dat de hele zomer kan opgroeien tot handelswaar.

Hier in Nederland vissen drie- tot vierhonderdduizend sportvissers, vaak in speciaal daarvoor aangelegde vijvers, op karper maar eten die niet. Ze wegen, meten, fotograferen de vis en zetten hem terug. Maar waarom maken we hier in onze polders geen visvijvers zoals in Oost Europa, gevuld met vis voor consumptie? Het zou een heel afwisselend landschap opleveren, met veel variatie in de vegetatie en schuilmogelijkheden voor allerlei dieren. En de inmiddels geherintroduceerde otter zal er graag de zwakke vissen opruimen! Een aantal natuurorganisaties streeft ernaar om in het jaar 2020 duizend otters in ons land te herbergen: nu zijn er dat ongeveer 120. Maar er vallen veel

verkeersslachtoffers. Het gerechtshof in Den Haag heeft laatst bepaald dat er op zeven locaties, waar regelmatig otters en ander wild worden aangereiden, binnen een jaar maatregelen moeten zijn getroffen. Voor 14 andere knelpunten geldt een termijn van twee jaar. De weg voor otters wordt dus vrijgemaakt.

Op veel markten in het oosten van Europa staan in de Kersttijd grote kuipen waarin karpers zwemmen. Je koopt zo'n dier levend en laat het tot kerstavond thuis in bad dobberen. Wanneer de tijd daar is, wordt de vis met een ferme klap op de kop gedood, schoon- en klaargemaakt voor de pan. Als dat allemaal te veel of te akelig werk is wil de visboer (ook die op de markt in Groningen) dat wel voor je doen. Bewaar in elk geval een paar schubben, ze brengen geluk. Tsjechen leggen tijdens het kerstdiner een karperschub onder het bord. Zo wordt je het komend jaar onder andere beschermd tegen financiële problemen. Karper is op allerlei manieren klaar te maken, gepocheerd, gekookt, gebakken en gerookt. Dit is een van die lekkere recepten.

### Carpe en meurette

4 filets van 200 g of een hele karper van ongeveer 2 kilo, schoongemaakt en in stukken gesneden  
1 fles rode wijn  
1 ui, gesnipperd  
100 g champignons, in plakjes of 20 g gedroogd eekhoorntjesbrood  
75 g rozijnen  
3 grote tenen knoflook, geplet  
bouquet garni  
zout en peper naar smaak  
50 g beurre manié

Zet de wijn op in een open pan met ui, champignons of eekhoorntjesbrood (hoeft niet geweekt te worden), rozijnen, knoflook en bouquet garni. Laat hem op laag vuur inkoken tot ongeveer de helft. Voeg zout en peper toe en leg de vis in het vocht. Stoof dit 20 minuten of langer, tot de vis gaar is. Haal de bouquet garni uit het stoofvocht. Bind het vocht met de beurre manié. (Kneed voor beurre manié gelijke delen boter en bloem door elkaar, maak daar kleine balletjes van en roer die een voor een door de saus tot hij naar genoeg gebonden is.) Dien op met Franse croutons of Hollandse soldaatjes.

Zalig kerstfeest!

Hanneke Videler

<http://www.joepvof.nl/>