



LONE VAN DEURS

Prangin En køkkenhave fra 1729

Grønsager til 40 byggearbejdere.
I dag historisk køkkenhave som forener
natur og kultur

Sund fornuft og mad på bordet

Den 1. baron

Godset Prangin, ligger på den schweiziske side af Genfersøen imellem Lausanne og Geneve med en eksklusiv udsigt til Mont Blanc alpemasivet. På resterne af en middelalderborg med mure og voldgrave kendt helt tilbage fra 1093 begyndte finansmanden Louis Guiguer i 1723 at bygge det nuværende slot. Han var udover at have forstand på penge en praktisk tænkende mand, så han startede hele det store byggeri med at bevare nogle af de gamle stenvægge og udnytte dele af de gamle voldgrave for der at kunne indrette en byggeplads og en køkkenhave.

Ud fra det fornuftige ræsonnement, at hans 40 mand store flok af bygningsarbejdere, som sikkert også boede på godsets jorder, skulle have mad og helst masser af grønsager hver dag, var det oplagt at starte med at anlægge en stor grønsagshave.

På en tegning fra 1743 ligger den store køkkenhave som slottets eneste egentlige haveanlæg.

Den er placeret godt beskyttet af middelalderborgens stenvægge, som i sommerperioden holder på varmen og sikrer et godt mikroklima. Rationel havedrift med lange lige bede og antagelig en brønd i midten. Man kan forestille sig, at han var inspireret af de middelalderlige klosterhaver som alene indeholdt køkkenurter og medicinplanter. Idealstørrelsen for opdelingen af bede var 92 x 56 meter og for at være



LONE VAN DEURS · Landskabsarkitekt MDL



Plan 1743

moderne, er der måske efter barokkens idealer tilføjet buksbomhække og partier med skærebloomster. Op ad de store stenvægge blev espali-eret æble-og pæretrær.

En rigtig have findes ikke

Den 2. baron

I 1754/55 var Voltaire gæst på slottet og har sikkert nydt mange herlige måltider med masser af friske grønsager fra haven og nydt de prangende blomsterbuketter fra skærehaven. Han skrev om slottet: "Prangins er et sandt palads, men arkitekten har glemt haven". Hans bemærkning om haveanlæggets ufuldstændighed satte gang i ny planlægning. Kort efter Voltaires afrejse gik slottets 2. ejer Jean-George Guiguer i gang med at anlægge en mindre lysthave efter nyeste mode med slyngede spadserestier og med en tæt forbindelse til det omgivende landskab, som var et dramatisk og imponerende landskab, der netop passede perfekt ind i den nye romantiske havestil. Senere i 1770 blev ankomstarealet tilplantet som en lund af stammede lindetrær

plantede i et system, hvor træerne blev placerede som punkterne på femmeren i en terning. Denne specielle planterytme "en quinconces" er blevet fastholdt i genplantningen i 1988.

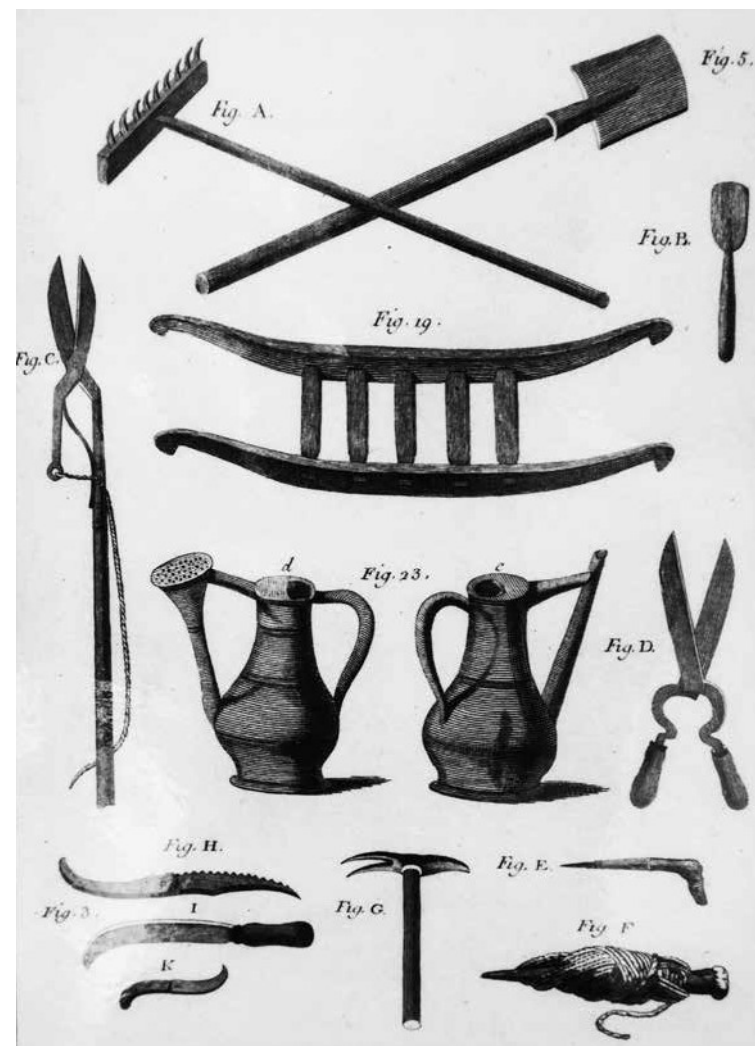
En nyttig læringshave

Den 3. baron

Tilføjjelsen med det store elegante lindeparti og den moderne romantiske promenadehave betød ikke, at køkkenhaven blev mindre værdsat. Slottets næste ejer, Louis-François Guiguer, en tidligere militærmand, havde en passion for gartnerbrug og specielt køkkenurter. Udover fortsat at kunne levere de nødvendige grønsager, brugte han haven til at undervise egnens unge drenge i at kende og dyrke køkkenurter.

Der findes sikker viden om hans indsats og fremskridt med hensyn til sortsudvikling, høstudbytte og de lokale drenges forståelse og inte-

Haveredskaber





Køkkenhaven

resse for havesagen. Fra 1771 og frem til sin død i 1786 førte Louis-François Guiguer nøjagtig dagbog, som beskrev dagliglivet på slottet og specielt tanker om køkkenhavens indretning, udvikling, de valgte arter og sorter suppleret med socialpædagogiske og økonomiske overvejelser. Dagbogen har senere været en vigtig inspiration og vejledning i forbindelse med 1990'ernes renoveringen af den store køkkenhave.

Vidensudveksling på mange niveauer

Interessant hvordan Voltaires og tidens tænkning om religiøs tolerance og tankefrihed antagelig også indgik i baronens beslutning om at oprette "petite école" en skolen for landsbyens børn. De kunne frit komme i køkkenhaven, hvor de kunne hjælpe til samtidig med, at de lærte at få forståelse for plantedyrkningens skønhed, samt praktisk viden om muld, metoder og mysterier.

Man kan forestille sig at Chateau Prangins har været et sted, hvor mange fra hele Europa mødtes for at nyde stedet herligheder og "så og høste" ny viden.

En dansker kom forbi

Den danske maler Jens Juel slog sig ned på slottet i 1777/ 78 og nød sikkert godt af havens mange grønsager. Som betaling for opholdet eller som bestillingsarbejde malede han et portræt af slottets frue baronesse Matilda Guiguer de Prangins. Hun er placeret på en forhøjning og som baggrund hele den storslåede udsigt mod det, specielt for en dansk maler, overvældende alpemassiv, Mont Blanc anes i baggrunden. Den regelrette køkkenhave med dens klare geometri var ikke passende omgivelser for den elegante frue, som trippede afsted med vandrestok og koket slør over den høje frisure.

Jens Juel besøgte uden tvivl køkkenhaven og måske blev han også optaget af slotsherrens praktiske sans for haver?



Baronesse Matilda Guiguer de Prangins i sin park ved Lac Léman, Genève 1779. Olie på lærred, 86,5 x 72 cm. Statens Museum for Kunst.



Lindetræerne



Mistbænke



Udsigtsterrassen



Bistader

Et plantemuseum

Økologi, biodiversitet og undervisning

Havekunst er underlagt modestrømninger, men drives som alt andet også af økonomiske og praktiske muligheder. Specielt indretningen af køkkenhaver styres nok primært af praktisk tænkning, planterne udvikles gennem tiden, der sker en løbende forædling i retning af sundere, større og enklere planter at arbejde med. Nye sorter kommer til og gamle måske mindre givende sorter opgives.

1700 tallets grønsager og lægeurter gik langsomt i glemmebogen og baronens køkkenhave var 250 år senere ikke den samme vigtige ernæringskilde.

I 1975 overgik slottet til den schweiziske stat og det samlede anlæg er nu erklæret som kulturarv af national betydning. Køkkenhaven indgår i dag, helt i den 3. barons ånd, som læringssted, nu for ikke bare landsbyens børn, men for alle planteinteresserede. Den originale opdeling i bede omkranset med buskbom og en cirkulær brønd i midten er genskabt. 200 forskellige plantesorter er ordnet i bede med hver sin hovedoverskrift, duftplanter, aromatiske urter, køkkenurter, krydderplanter og lægeurter. Botanik, økologi og biodiversitet er hovedoverskrifterne og planter præsenteres tematisk i de genskabte bede.

I dag er her samlet og opdyrket omkring 200 gamle sorter, som alle er nævnt i den 3. barons havedagbog. Den er et fornemt og vigtigt plantemuseum.

Planterne bruges nu som overskrift på forskellige læringstemaer for besøgende skoleklasser. De er neutrale anledninger til at kunne for-



Adgangsvej



Iris

dybe sig i brede almene emner indenfor biologisk mangfoldighed og praktisk viden, helt i baronens ånd.

Den lille sommer pære "*Sept-en-gueule*" (*syv i flaben*) bruges som anledning til at tale om biologiske forskelligheder. Denne minifrugt er en pære, men vejer kun 3,6 gram i gennemsnit. Safran (*Crocus sativus*), hvor støvdragerne møjsommeligt høstes med pincet giver anledning til at snakke om planters seksualitet, og den violette kartoffel (*Solanum tuberosum*) knyttes til jordbrugsvidenskaben og dertil en god anledning til at fortælle om plante – kulturhistorier og om kartofflens indførelse i de europæiske køkkener med al den tro og overtro, der blev knyttet til den mærkelige plante. Artiskokken (*Cynara cardunculus subsp. scolymus*) giver anledning til at tale om migration med udgangspunkt i denne specielle vækst fra planteverdenen.

Oplysningstidens idealer om at forene det naturlige, det fornuftige og det nyttige ved at forbinde naturvidenskab og filosofi lever videre i den store, folkelig køkkenhave, hvor natur og kultur forenes og bringer indsigt, nytte og skønhed.