

PRESSEMEDDELELSE



Det Grønne Museum vinder international pris

De historiske køkkener i Madens Hus på Det Grønne Museum er, ifølge World Food Travel Association, en madoplevelse der er værd at rejse langt efter. Søndag modtog museet en pris ved Food Trekking Awards 2018 i London.

Søndag vandt Madens Hus på Det Grønne Museum en international pris ved Food Trekking Awards 2018 i London. Museet, som blandt andet formidler madens kulturhistorie, åbnede i 2016 Madens Hus, hvor gæster og gæstekokke arbejder med madhistorie i historiske køkkener med autentisk teknologi og redskaber. Og det er det arbejde, som nu belønnes ved søndagens pris uddeling i London.

– Vi er utroligt stolte og glade for at modtage prisen. Det er et kæmpe skulderklap til alle de folk, der har knoklet stenhårdt for at få Madens Hus og arbejdet med at formidle vores madhistorie og den levende kulturarv (bevaringsværdige planter og husdyr, red.) til at lykkes, siger Anne Bjerrekær, der er direktør for Det Grønne Museum.

Søndag blev der uddelt fire priser, hvor vinderne kom fra Singapore, Jamaica, USA – og Danmark. Det er fjerde gang, at World Food Travel Association uddeler priser, og Madens Hus på Det Grønne Museum vandt i kategorien ”Best Conversion of Historic Building as a Food Lover Attraction”.

Kulturministeren: Stærk formidling af vores fødevarer og madkultur

Det er den første pris Madens Hus på Det Grønne Museum, og med prisen kommer også en rosende hilsen fra kulturminister Mette Bock:

– Jeg vil gerne sende en kæmpe lykønskning til Det Grønne Museum for prisen – det er en fjer i hatten med den fine internationale anerkendelse.

– Museets stærke profil i formidlingen af vores fødevarer og udviklingen af madkultur gennem tiderne er et resultat af et kontinuerligt arbejde gennem mange år, og har fået endnu en dimension efter

fusionen af Dansk Landbrugsmuseum og Dansk Jagt- og Skovbrugsmuseum i 2017, hvor maden fra jagten også er kommet med.

– Jeg synes, at det er godt gået af Det Grønne Museum, og det har de også opdaget uden for Danmarks grænser

Vandt efter indstilling fra Region Midtjylland

Regional Udvikling i Region Midtjylland og Det Grønne Museum har gennem flere år været tætte samarbejdspartnere i at udvikle Midtjyllands position som gastronomisk center. Som følge af dét samarbejde indstillede regionen museet til den internationale pris. Den betyder, at Madens Hus kommer på verdenskortet for særlige fødevarer- rejsemål. Og der bør den være, mener regionsrådsformand Anders Kühnau:

– Det Grønne Museum på Norddjurs er en klasse for sig, når det handler om at omdanne historiske rammer til en gastronomisk attraktion. Det er et helt unikt sted, hvor både professionelle kokke og vi almindelige mennesker kan hente ny viden og madoplevelser. Region Midtjylland har i forvejen titlen som Europæisk Gastronomiregion, og museet med Madens Hus er et perfekt eksempel på, hvad det drejer sig om: At kombinere madoplevelser med kultur, nytænkning, formidling – og funderet ude på landet, hvor maden kommer fra. Vi er stolte af, at det også bliver bemærket internationalt.

Mad med fortid, nutid og fremtid

Trods de historiske køkkener i Madens Hus rummer projektet også arbejde med fremtidens fødevarerudvikling og dansk gastronomi. Blandt aktiviteterne i efteråret er gennemførelsen af en række kokkerefugier, hvor topkokke kan bruge Madens Hus og den tilhørende 6000 kvadratmeter store Landbrugbotaniske have, hvor museet dyrker de bevaringsværdige planter, som en del af arbejdet med den levende kulturarv.

Faciliteterne bruges også til undervisning af restaurantskolerne – herunder Hotel- og Restaurantskolen i København, Randers og Silkeborg – og Det Grønne Museum samarbejder allerede i dag med store fødevarer virksomheder som ARLA, Danish Crown og aktører som Agro Business Park.

Ligeledes bruger flere mindre fødevarer virksomheder museets kompetencer til at udvikle nye produktlinjer. Dette arbejde sker i regi af Region Midtjyllands initiativ "Engage Food".

For yderligere information

Kommunikationsmedarbejder Kenneth Frydensbjerg
T.: 6178 3315 / M.: kf@dgmuseum.dk

For yderligere kommentarer

Bettina Buhl, Museumsinspektør, cand.mag.
T.: 2080 3127 / bb@dgmuseum.dk

Anders Kühnau, regionsrådsformand, Region Midtjylland
T.: 2360 2768 / kuhnau@rr.rm.dk

Pressefotos (15 stks)

Download i høj opløsning her: <https://we.tl/t-C2ZFQvWIP2>

Fakta om Madens Hus

I Madens Hus kan man mere end bare opleve madens historie. Her kan du smage, dufte og bogstavelig talt hakke dig gennem historien, når man som deltager i en af de mange madskoler og events får forklæde på og kniven i hånden.

Madens Hus er en usædvanlig museumsoplevelse, hvor man rejser ud på en madhistorisk rejse og laver mad i 4 autentiske køkkener: Et ildstedskøkken fra 1600-tallet, et brændekomfurskøkken fra 1880'erne, et 2. verdenskrigs køkken og det blomstrede og brun/orange køkken fra 1960/70'erne.

Hovedparten af råvarerne der bruges til madskoler og events, høstes i museets landbrugbotaniske haven, hvor de gamle danske sorter af frugt, grøntsager og urter dyrkes. Og når der ikke er arrangementer i Madens Hus er køkkenerne åbne for publikum.

Ideen til konceptet opstod efter forfatterne bag TV2's populære serie 'Badehotellet' tog kontakt til museet for at få ideer til, hvilke menuer og hvilke råvarer man brugte i slutningen af 1920'erne.

Nomineret til Fornyelsespris 2018 (Historisk Dage).

Fakta om Det Grønne Museum

- Det Grønne Museum er det nationale museum for jagten, skoven, landbruget og maden. Museet er et statsmuseum under Kulturministeriet.
- I 2017 besøgte 100.772 Det Grønne Museum og vores nabo Gammel Estrup – Danmarks Herregårdsmuseum, som museet har billetsalg sammen med. De seneste år har det gennemsnitlige besøgstal været knap 100.000 gæster – cirka 5.000 er fra udlandet.
- Direktør for Det Grønne Museum er Anne Bjerrekær. Hun er uddannet som cand.phil. i forhistorisk arkæologi ved Århus Universitet og kommer fra en stilling som direktør for Horsens Museum.
- Det Grønne Museum er resultatet af fusionen mellem det tidligere Dansk Jagt- og Skovbrugsmuseum (Hørsholm) og det tidligere Dansk Landbrugsmuseum (Auning). Museet er beliggende ved Auning på Djursland.
- Det krævede mere end 60 lastvogne med anhænger at flytte museumsgenstande fra det tidligere Dansk Jagt- og Skovbrugsmuseum i Hørsholm til Djursland. Sidste flyttebil ankom til Djursland i juli 2018.
- Museets samling rummer mere end 70.000 genstande – blandt andet en større mængde landbrugsmaskiner.
- Det Grønne Museums undervisningsafdeling har hvert år over 85 skoleklasser igennem et undervisningsforløb på museet.