

KAREN BLIXEN, HOT DOGS OG NORDDJURS



D. 2-4 september afholdes Food Festival Aarhus, og i den forbindelse har Det Grønne Museums madhistoriker Bettina Buhl et travlt - men særdeles spændende program omkring mad og historien.



Madhistoriker Bettina Buhl (til højre) og restauratør Kim Thygesen (til venstre) nyder showet som skuespiller Pierre Miehe-Renard leverer foran kameraet.

For de tre dage byder på flere spændende aktiviteter og oplæg fra den store kokkescene.

For ud over en gæstevisit på scenen når Søren Geriche har ordet; samt et spændende foredrag omkring, hvordan man arbejder som madhistoriker. Så er de to helt store events dels DM i Hot Dog i samarbejde med restauratør Kim Thygesen fra Restaurant Den Gamle Stald, samt et madhistorisk teaterstykke i samarbejde med skuespilleren Pierre Miehe-Renard, Norddjurs Kommune samt Den Gamle Stald.

Karen Blixen og Norddjurs spisekammer

Fredag d. 2 september starter festlighederne med det madhistoriske teaterstykke; hvor Pierre Miehe-Renard spiller en aldrende Karen Blixen, der ser tilbage på de skønne somre på Katholm Slot ved Grenaa.

Noget af det som for alvor sidder fast i hukommelsen, er de delikate madretter og råvarer, som hun fik lov at nyde på hendes besøg på Katholm Slot.

Og Pierre Miehe-Renard glæder sig til fredagens optræden.

- Jeg elsker udfordringer, og har stort set aldrig sagt nej til et projekt, så længe det var seriøst, positivt og rart at deltage i. Jeg har stået på de skrå brædder,

siden jeg var tre år gammel. Men dette er første gang, jeg får mulighed for at spille Karen Blixen. Og jeg har virkelig gravet mig ind i rollen og personligheden, og nyder at prøve noget nyt og en ny rolle. Jeg er ikke i tvivl om, at det bliver en god og positiv oplevelse for os alle på fredag, fortæller en smilende og optimistisk Pierre Miehe-Renard.

De to menuer, som bliver skabt på scenen, er helt tro mod historien. For madhistoriker Bettina Buhl har været på jagt i lokalhistorien, og har fundet de gamle menuer fra somrene 1895 og 1896 fra Katholm Slot – både frokost og middagsmenuerne. Og for at være så autentiske som muligt, så bliver der kun brugt lokalt producerede råvarer; præcis som det var tilfældet tilbage i 1895.

De to retter som bliver kreeret, er helt nøjagtig 127 år gamle på dagen, da det er de to retter, som blev serveret d. 2 september 1895 på Katholm Slot.

DM i Hot Dog

Om søndagen venter så det andet store prestigeprojekt – deltagelse i DM i Hot Dog.

Her er Det Grønne Museum og restaurant Den Gamle Stald deltagere med en særdeles spændende Hot Dog. Nemlig hvad der kunne have været Danmarks ældste Hot Dog.

For i et tæt samarbejde har madhistoriker Bettina Buhl, Kim Rosengreen fra Bag & co. og Kim Thygesen samt køkkenchef Martin Steentoft fra restauranten skabt en Hot Dog, som baseret på råvarer og tilberedning er et særdeles spændende, og forhåbentlig velsmagende, bud på, hvordan en 'Hot Dog' fra Harald Blåtands tid kunne have set ud – hvis 'Hot Dog'en' altså var opfundet dengang.

- Det vi ved om råvarerne fra den tid er, at brød for eksempel blev bagt ved brug af vildtgær, så det gør vi selvfølgelig også, og vi har valgt at bruge vildtgær fra hyld. Derudover brugte man vildtkød, hvorfor vores Hot Dog selvfølgelig er baseret på kød fra kronvildt. Endelig er der også skabt en helt speciel øl, ud fra de fund man har fra Vikingeborgen Fyrkat; hvor den er tilberedt med blandt andet Salvie, fortæller Bettina Buhl fra Det Grønne Museum.

Netop muligheden for at lege med gamle smage og måder at lave mad på - men i en moderne fortolkning, er noget som Kim Thygesen fra Den Gamle Stald nyder.

- Muligheden for at være med i DM i Hot Dog er spændende i sig selv. Men når vi så går ind og laver en historisk Hot Dog sammen med Det Grønne Museum, hvor vi kan lege med gamle teknikker og måder at skabe en menu på, så rammer det ned i min faglige nysgerrighed og skaberglæde. Så jeg glæder mig meget til at præsentere denne Hot Dog for dommerne, uddyber Kim Thygesen.

Meget passende for denne Hot Dog, som netop skal være et bud på Danmarks første af slagsen, er, at den har fået navnet 'Harald Blåtand i Svøb'.



Pierre Miehe-Renard kan roligt se sig selv i spejlet, når han gør sig klar til rollen som Karen Blixen fredag aften til Food Festival Aarhus.