

TIL BORDS MED DANSKE GIGANTER

Nu bliver der mulighed for at afprøve en helt ny og anderledes kulturel sanse- og vidensoplevelse. For nu kan man opleve de eksklusive gourmetmiddage 'Til bords med', hvor historien og maden i fællesskab vil beruse sanserne.

Overalt omkring os er historiens mægtige vingesus. Det gør sig også gældende i køkkenet, hvor både opskrifter, råvarer og inventar har spillet en stor rolle for de muligheder, der var, når man skulle lave et lækkert måltid til sine gæster.

Denne del af historien ønsker Den Gamle Stald og Det Grønne Museum nu i fællesskab at formidle, og man er derfor gået sammen om at kreere seks lækre gourmetmiddage, som hver i sig vil være en sanse- og historisk oplevelse.



Forpagter Kim Thygesen og Madhistoriker Bettina Buhl serverer mad og fortællinger fra historien til eksklusive gourmetmiddage på Den Gamle Stald, Gl. Estrup.

For gæsterne vil via oplæg, præsentationer og, ikke mindst, indtryk til smags- og duftesanserne blive præsenteret for en kulinarisk aften ud over det sædvanlige seks gange i løbet af de næste 18 måneder.

Madhistorie fyldt med lækkerbiskner og kendte personligheder

Museumsinspektør og madhistoriker Bettina Buhl fra Det Grønne Museum har sammensat menuerne, og til det første arrangement venter der en 4 retters historisk forkælelse, hvor man som gæst kommer til bords med H.C. Andersen.

H. C. Andersen (1805-1875) holdt af mad og drikke. Ofte berettes om gode og mindre gode middage i hans breve og dagbøger. I flere af hans eventyr nævnes desuden konkrete serveringer, såvel hos "høj" som hos "lav" i 1800-tallets danske samfund.

Bettina Buhl vil tage deltagerne tilbage til H. C. Andersens tid. Vi får serveret flere af de måltider, som vi ved, den berømte digter har nydt. Vi skal møde digteren i hans fødeby Odense, og følge hans besøg blandt landets elite i storbyer og på flere berømte herregårde. Undervejs læses udvalgte relevante brudstykker op af de tekster, hvor hr. Andersen har skrevet om mad og måltider.

Men også det kompetente personale ved Den Gamle Stald har fået indflydelse på retterne, og de glæder sig meget til de kommende arrangementer, og muligheden for at tage de historiske retter og råvarer, og gøre dem moderne og tidsvarende. Men selvfølgelig stadig med den største respekt for den historiske kontekst, som hele arrangementet oses af.

"For os som kokke er det en fantastisk ting at være med til at formidle historien. Vi vil tage de historiske retter og nyfortolke dem, så de passer ind i vores moderne samfund. Baseret på Bettina Buhls fortællinger og fortolkninger, så har vi taget det historiske, det traditionelle og det gamle, og formet det til Den Gamle Stalds svar på disse retters moderne og nutidige gourmet", fortæller restauratør Kim Thygesen.

Også madhistoriker Bettina Buhl fra Det Grønne Museum glæder sig til disse historiske sanseoplevelser og formidlinger.

"Oplevelsen skal være unik, og derfor er serveringerne nøje udvalgte. De 4 serveringer med tilhørende ingredienser rummer spændende kulturhistorie – vi kommer omkring nogle af de store danske personligheder; og lærer mere omkring dem og ikke mindst deres forhold til datidens mad og råvarer. Jeg glæder mig over samarbejdet med kokkene i Den gamle Stald, og jeg vil gøre mit til, at kombinationen af dansk madhistorie og dansk gastronomi giver gæsterne en herlig aften", forklarer Bettina Buhl.

Hvornår sker det?

Allerede fredag d. 28 april kan gæsterne lade sig beruse af den første middag, når de kommer til bords med H.C. Andersen. Det foregår i de historiske lokaler ved Den Gamle Stald, Gl. Estrup, hvor man bliver budt velkommen kl. 18:00.

De øvrige tre arrangementer i år vil finde sted henholdsvis d. 26 maj, 15. september og 10. november, hvor man kan komme til bords med henholdsvis Emma Gad, Vilhelmine Borre og Kirsten Hüttemeier.

Derudover er der også to arrangementer i 2024, hvor man kan lære mere om Madam Mangor og Karen Blixen.

Man kan købe billet til alle arrangementer allerede nu. Bestilling foregår inde på Den Gamle Stalds hjemmeside.