



UDVIKLINGSPOTENTIAL OG UDFORDRING PÅ GAMMEL ESTRUP

På Gammel Estrup står vi foran en afgørende udfordring som samtidig rummer et stort udviklingspotentiale. Den flexordning, som indtil nu har muliggjort bemanding af herregårdskøkkenet udløber med årets udgang. Det sætter museet i en kritisk situation, hvor økonomien truer med at lukke køkkenet og dræbe det store udviklingspotentiale, som ligger netop her.

Derfor retter Gammel Estrup formel anmodning til Kultur-, Fritids- og Landdistriktsudvalget i Norddjurs Kommune om en øgning af det kommunale driftstilskud til museet på 500.000 kr., så vi kan sikre herregårdskøkkenets fremtidige eksistens og levendegørelse.

Den kritiske kerne i museumsbesøget

Herregårdskøkkenet med det store brændekomfur er den livgivende nerve på Gammel Estrup. I køkkenet prioriterer vi altid levende formidling og at kunne tilbyde vores gæster en total sanseoplevelse i øjenhøjde. Her har museets egen husjomfru gennem nu 25 år dagligt bagt og brygget kaffe, mens hun i julen har budt på sulemad efter gamle herregårdsopskrifter til stor glæde for både store og små.

I Gammel Estrups hovedbygning tages gæsterne med på en tidsrejse gennem 400 års herregårdshistorie fra kælder til loft. Historien fortælles gennem helstøbte interiører, der afspejler hver deres tidsperiode, og rummenes særlige stemning styrkes gennem lyd- og lysinstallationer, der lader gæsterne rejse tilbage til dengang, der endnu var herskab og tjenestefolk i huset. Det allerbedste ville imidlertid være, hvis rummene konstant var levendegjort af et væld af aktører i historiske dragter. Det lader sig dog af gode grunde ikke gøre. Derfor har vi i stedet udvalgt herregårdens vigtigste rum som det sted, hvor vi altid prioriterer levendegørelse – nemlig køkkenet.

Riddersalen står som det absolut fornemmeste rum, men køkkenet udgør herregårdens hjerte. Det var her, der gennem historien blev forberedt mad til alle mennesker på herregården – både herskabet og tjenestefolkene. I køkkenet var der altid varmt, og tjenestefolkene samledes her mellem deres mange gøremål. På den måde udgør køkkenet et uomgængeligt knudepunkt i husets historie.

I køkkenet på Gammel Estrup møder man ikke bare et rum, der er indrettet som et tidstypisk herregårdskøkken fra begyndelsen af 1900-tallet. Man træder ind i en totaloplevelse, hvor alle sanser stimuleres gennem synet af de blankpolerede kobberforme, varmen fra komfuret, duften af hjemmelavet



GAMMEL ESTRUP
DANMARKS HERREGÅRDSMUSEUM
THE DANISH MANOR & ESTATE MUSEUM

Randersvej 2
8963 Auning
Danmark

T +45 8648 3001
F + 45 8648 3181
post@gammelestrup.dk
www.gammelestrup.dk

bagværk, lyden af husjomfruens rumsteren og smagen af kaffe brygget på Madam blå. Det er historiefortælling uden sidestykke.

Siden sin opstart i 2001 har Gammel Estrups nuværende husjomfru været ansat på en gammel flexordning med løn for fuld tid, hvor stort set hele lønnen blev dækket af ordningen. Men med udgangen af 2026 runder hun folkepensionsalderen, hvorved ordningen ikke kan videreføres. Derfor står museet fra 2027 og frem med et stort hul i lønbudgettet og i en kritisk situation, hvor vi ikke længere kan holde køkkenet i live.

Det er dobbeltkritisk i den forstand, at vi vil miste vores vigtigste og mest populære formidlingstilbud og samtidig lukke ned for det af vores virkeområder med allerstørst udviklingspotentiale.



Køkkenet som katalysator for udvikling

I forbindelse med det forestående generationsskifte i køkkenet ser vi nemlig stort potentiale i at videreudvikle formidlingen og skabe nye aktiviteter gennem køkkenet til glæde for både børn og voksne. Med den rette person og nye kompetencer til området kan vi udbygge oplevelsen og sætte køkkenet i spil som katalysator for en udvikling, der kommer til at smitte af på hele huset.

På Gammel Estrup har vi allerede nu en stor flok frivillige, som engagerer sig på museet på forskellig vis blandt andet med lejlighedsvis weekendvagter i køkkenet. I udviklingen af området drømmer vi om at skabe en decideret køkkenaldergruppe som socialt samlingspunkt for lokale frivillige, hvor der i fællesskab afprøves historiske herregårdsopskrifter og deles viden og erfaring, så vi sammen kan blive klogere på historien.

Vi drømmer om at udvide vores nuværende brug af køkkenet til også at omfatte folkemiddage, hvor historisk mad, socialt samvær og vedkommende formidling om livet på herregården forenes. Gammel Estrup har lejlighedsvist budt ind til sådanne arrangementer og oplever stor efterspørgsel, men har på nuværende tidspunkt ikke den nødvendige kapacitet.

Og så drømmer vi om at kunne tænke køkkenet ind i vores skoleforløb, så børn og unge fra hele Norddjurs Kommune gennem herregårdskøkkenet kan få spændende oplevelser, der giver indsigt i selvforsyning, sæsonbestemte råvarer og fortidens praksis for at undgå madspil.

Vi ser ikke bare køkkenet som katalysator for udvikling på Gammel Estrup – vi ser også et udviklingspotentiale, som taler ind i kommunale prioriteringsområder for Norddjurs Kommune, når det kommer til blandt andet turisme,

bosætning og understøttelse af sociale indsatser i forhold til eksempelvis arbejdsprøvning.

Når amerikanske krydstogsturister kommer til Gammel Estrup, er de ved at falde bagover inde i herregårdskøkkenet. Det samme gælder de i alt 67.000 besøgende, museet hvert år trækker til Norddjurs og på den måde arbejder ind i kommunens turismestrategi. Intet andet sted i Danmark findes et aktivt og fuldt fungerende herregårdskøkken, som hver dag levendegøres og giver gæsterne en sanselig og nærværende oplevelse. I den fremtidige udvikling af Gammel Estrups synlighed som turistdestination vil køkkenet spille en afgørende rolle som unikt selling point og være med til at trække endnu flere turister til vores fantastiske del af landet.



Og ikke nok med at tiltrække turister, så arbejder museet aktivt gennem børnetilbud og køkkenets udbud af friskbagt kage og god kaffe med at være et rart sted at være. Et sted, man får lyst til at besøge igen, et sted, der skaber værdi at have lige i baghaven og på den måde skaber værdi for borgere i lokalområdet. Med udvikling af køkkenet kan vi udbygge den værdi og dermed understøtte bosætningen i Auning, hvor der ligger et stort kommunalt vækstpotentiale.

Hertil kommer også et uudnyttet potentiale for at tænke herregårdskøkkenet ind i kommunens sociale indsatser med blandt andet arbejdsprøvning og jobtræning. Køkkenet rummer en unik mulighed for i rolige omgivelser og med konkrete, taktile arbejdsopgaver at afprøve både kapacitet og færdigheder med støtte fra museets medarbejdere. Den helt særlige mulighed der opstår i køkkenet, når man står i dragt og taler med nysgerrige gæster, kan for borgere i denne situation være med til at opbygge deres selvtillid og give blod på tanden for at deltage.

På den måde står vi gennem køkkenet med en afgørende udfordring som samtidig rummer et stort udviklingspotentiale. Og på den baggrund anmoder vi Kultur-, Fritids- og Landdistriktsudvalget i Norddjurs Kommune om øgning af det kommunale driftstilskud til Gammel Estrup med 500.000 kr.

Venlig hilsen

Kasper Steinfeldt Tipsmark
Museumsdirektør

Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum