

Oplev historiske gourmetmiddage

Nu bliver der mulighed for at afprøve en helt ny og anderledes kulturel sanse- og vidensoplevelse. For i et tæt samarbejde mellem restaurant Den Gamle Stald og Det Grønne Museum kan man nu opleve fire eksklusive gourmetmiddage, 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 fire lækre gourmetmiddage, som hver i sig vil være en sanse- og historisk oplevelse.

For gæsterne vil via oplæg, præsentationer og ikke mindst indtryk til smags- og duftesanserne blive præsenteret for en kulinarisk aften ud over det sædvanlige fire gange i løbet af året, hvor de fire årstider vil blive præsenteret.

Madhistorie fyldt med lækkerbiskner

Museumsinspektør og madhistoriker Bettina Buhl fra Det Grønne Museum har sammensat menuerne, og til det første arrangement venter der en 4 retters historisk forårsforkælelse. Men det er ikke blot retterne som byder på spændende historier; det samme gør sig også gældende for de nøje udvalgte historiske råvarer.

Derfor vil Bettina Buhl også være tilstede til arrangementerne og knytte spændende kulturhistoriske fortællinger til hver enkelt servering.

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.



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

”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 – om forårets spisekammer, om påskens særlige serveringer, om gøremål, madtraditioner og skikke. 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. 8 april kan gæsterne lade sig beruse af den første af de fire middage, når temaet er foråret. Det foregår i de historiske lokaler ved Den Gamle Stald, Gl. Estrup, hvor man bliver budt velkommen kl. 18:30. De øvrige tre arrangementer vil finde sted henholdsvis d. 3 juni, 26. august og 4. november, hvor man kan opleve de resterende tre årstider – sommer, efterår og vinter. Man kan købe billet til alle fire arrangementer allerede nu. Bestilling foregår inde på Den Gamle Stalds hjemmeside.



Det oses af stemning inde i restaurant Den Gamle Stald, hvor de historiske middage finder sted.