

# PRESSEMEDDELELSE

## Gammel Estrup søger frivillige til Herregårdskøkkenet

**Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum søger lige nu mænd og kvinder i alle aldre, der har lyst til at hjælpe til i herregårdens køkken i weekender og ferieperioder og få museets mange besøgende til at føle sig velkomne. Arbejdet omfatter bagning på det store brændekomfur og salg af kaffe og kage.**

På Gammel Estrup findes et stort Herregårdskøkken, hvor der gennem århundreder er blevet lavet mad til både høj og lav på herregården. Køkkenet er stadig i dag husets hjerte, hvorfra der strømmer varme og en liflig duft af kaffe og kage.

*”Herregårdskøkkenet er et af de vigtigste steder i vores udstilling, og de besøgende drages helt naturligt af varmen, duften og den hyggelige tone, som præger køkkenet. I alle ferier og i tiden op til jul sælger vi kaffe fra Madam Blå og kager bagt som på oldemors tid, og det er noget, som publikum elsker”,* fortæller museumsinspektør Marie Kirstine Elkjær.

Herregårdskøkkenet har gennem en årrække været bemandedt af en fast stab af dygtige frivillige, men da flere af disse er ved at være oppe i årene, søger museet nu aktivt efter flere, der har lyst til at trække i en historisk kokkepige- eller køkkenkarledragt og hjælpe med at bage og tale med museets mange gæster.



**GAMMEL ESTRUP**  
DANMARKS HERREGÅRDSMUSEUM  
THE DANISH MANOR MUSEUM

Randersvej 2  
8963 Auning  
Danmark

T +45 8648 3001  
F + 45 8648 3181  
[post@gammelestrup.dk](mailto:post@gammelestrup.dk)  
[www.gammelestrup.dk](http://www.gammelestrup.dk)



Foto: Gammel Estrup

### **Grethe Højgaard, 65 år, Auning, har været frivillig i Herregårdskøkkenet i 8 år:**

#### **Hvorfor er du en del af køkkengruppen på Gammel Estrup?**

*Jeg kan godt lide at arbejde ved det gamle komfur og lave mad på den gammeldags måde. Der er en helt særlig stemning og en god ånd, når vi arbejder sammen i køkkenet. Og så smager brød og kager bare helt særligt, når det er lavet på brændekomfuret.*

#### **Hvad kan du bedst lide ved arbejdet i køkkenet?**

*Jeg elsker at bage og den gode snak, man får med publikum. De er altid så glade og positive, når der er et levende menneske, de kan tale med og købe kaffe og kage af. Sidste gang havde jeg mine børnebørn med på 8 og 11 år, og de var også helt vilde med at blive klædt ud og være med i arbejdet.*

#### **Hvorfor skal andre melde sig til køkkengruppen?**

*Fordi det er sjovt og rigtig hyggeligt! Hvis man altså kan lide at lave mad på gammeldags manér og kan lide at møde og tale med mange mennesker.*

### **Ottilies køkken**

På den sidste greves tid på herregården for knap 100 år siden, blev herregårdskøkkenet bestyret af husjomfru Otilie Olesen. Til at hjælpe sig havde hun en køkkenpige, og de stod tilsammen for madlavningen til både herskab og tjenestefolk. Det er historien om Otilie og hendes kogekunst, der fortælleres i Herregårdskøkkenet,

*”Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum kom for nogle år siden i besiddelse af Ottilies håndskrevne opskriftssamling, og det er derfor hendes originale opskrifter, der ligger til grund for det, der bages i køkkenet i dag. Det er virkelig god historieformidling, for når folk smager på kagerne, så sætter det en masse tanker i gang, og når man har haft lugte- og smagssansen i brug, så kan man virkelig huske det bagefter”,* fortæller Marie Kirstine Elkjær.

Hvis man har lyst til at blive frivillig i Herregårdskøkkenet, så afholder Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum en særlig køkkendag den 20. marts kl 12-14, hvor man både kan smage på lækkerier bagt i brændekomfuret, og få hele historien om køkkenet. Alle er velkomne, men tilmelding er nødvendig til Gammel Estrup på [museumsbutikken@gammelestrup.dk](mailto:museumsbutikken@gammelestrup.dk).

### Fakta om frivillige i Herregårdskøkkenet

- Gammel Estrup søger frivillige – både mænd og kvinder – i alle aldre til at hjælpe i Herregårdskøkkenet.
- Man behøver ikke særlige forudsætninger, men skal have lyst til at være i historisk dragt, bage på brændekomfuret og tale med publikum.
- Man forpligter sig til at blive en del af Gammel Estrups frivillignetværk og tage mindst to vagter årligt. Man vil blive grundigt oplært og få hygiejnebevis efter behov.
- Gammel Estrup afholder informationsdag om Herregårdskøkkenet den 20. marts kl 12-14. Der vil være en let anretning samt en introduktion til arbejdet i køkkenet. Tilmelding er nødvendig til [museumsbutikken@gammelestrup.dk](mailto:museumsbutikken@gammelestrup.dk) senest den 18. marts.

**For yderligere information kontakt museumsinspektør Marie Kirstine Elkjær på [me@gammelestrup.dk](mailto:me@gammelestrup.dk) eller T 8648 3001.**



*Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum søger frivillige til at bage på støbejernskomfuret og sælge kaffe og kage i Herregårdskøkkenet. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.*



*Herregårdskøkkenet på Gammel Estrup var en stor arbejdsplads før i tiden, hvor der blev lavet mad til hele herregårdens store husholdning med både herskab og tjenestefolk. I dag bemandes køkkenet af frivillige, der sælger hjemmebagt kage og kaffe lavet på det store brændekomfur. Foto. Gammel Estrup.*

---

### Fakta om Gammel Estrup

- Efter mere end 600 år i samme families eje blev herregården i 1926 solgt, og Gammel Estrup - Jyllands Herregårdsmuseum blev oprettet i Gammel Estrups hovedbygning i 1930. Museet hedder i dag Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum og er en selvejende institution.
- Gammel Estrup er et statsanerkendt specialmuseum og beskæftiger sig i det daglige med de danske herregårde og alt hvad dertil hører af indretningskultur, malerkunst, møbler, herskab og tjenestefolk, iskældre, alléer, skove, marker og kulturlandskab mm.
- Gammel Estrup er hjemsted for Dansk Center for Herregårdsforskning, som drives i et samarbejde mellem Gammel Estrup, Aarhus Universitet, Nationalmuseet og Arkitektskolen Aarhus.
- Museets største formidlingssatsninger er Herregårdsmarked i juni måned og juleaktiviteter i forbindelse med udstillingen *Jul for herskab og tjenestefolk*. Desuden har museet en aktiv kulturtjeneste for børn og unge.
- Gennemsnitligt er besøgstallet på museet omkring 100.000 om året, heraf ca. 5.000 fra udlandet. Der er åbent hele året bortset fra helligdagene i julen, januar måned samt mandage i vinterperioden. Museet har billetsamarbejde med nabomuseet Det Grønne Museum.
- Personalet består i det daglige af omkring 15 personer – heraf 6 fastansat. Museumsdirektør Britta Andersen har ansvaret for den daglige ledelse.
- Gammel Estrups Netværk blev stiftet i 2006 og har ca. 150 medlemmer, der yder en frivillig indsats i forbindelse med museets mange, årlige formidlingsaktiviteter.
- For mere information tjek [www.gammelestrup.dk](http://www.gammelestrup.dk), [www.facebook.com/gammelestrup](https://www.facebook.com/gammelestrup), [www.instagram.dk/gammelestrup](https://www.instagram.dk/gammelestrup) eller kontakt museet på T 8648 3001 eller [post@gammelestrup.dk](mailto:post@gammelestrup.dk).