

# Kongens Fødebur – fødevarer og levende kulturarv

- smag på historien....

**Det Økologiske Akademi, den 25.-26. august 2014**



**KONGENS  
FADEBUR**

# Kongens Fadebur – fødevarer og levende kulturarv

- smag på historien...



**Malene R. Beck, Nyborg Slot**

# Danmarks Riges Hjerte



**KONGENS  
FADEBUR**



**NYBORG  
DANMARKS  
RIGES HJERTE**





**KONGENS  
FADEBUR**

Samarbejde  
Lokalt engagement  
Ejerskab til historien  
Kulturarv som værdi



# Liv i de gode historier



**KONGENS  
FADEBUR**







**KONGENS  
FADEBUR**

I begyndelsen var øllet..

👑 250.000 visitkort





# Kongens Fadebur – smag på historien

Det kongelige Nyborg len  
Leverandør til Danehoffet

**KONGENS  
FADEBUR**

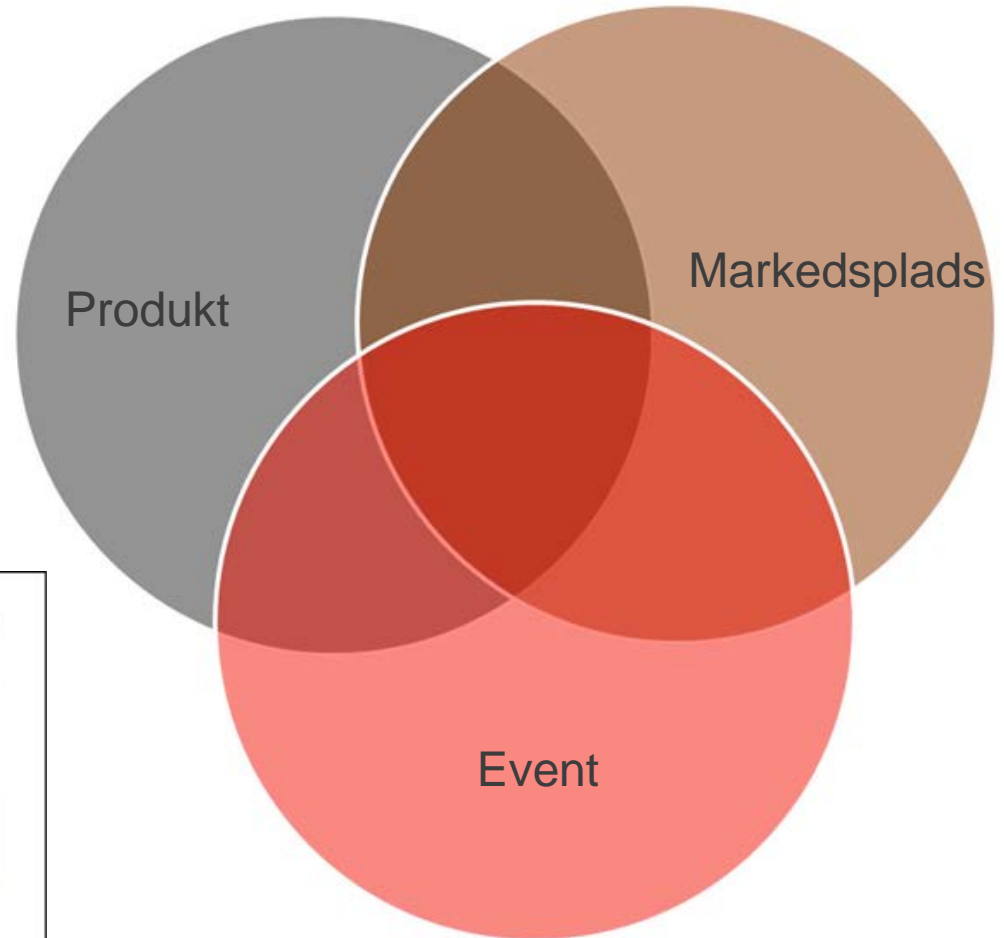




# Kongens Fadebur - Netværket



**KONGENS  
FADEBUR**



Støttet af  
Fødevareministeriet og EU

Landdistrikter.dk

Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri

Den Europæiske  
Landbrugsfond for Udvikling  
af Landdistrikterne

Danmark og EU investerer i landdistrikterne.





**KONGENS  
FÆDEBUR**

Netværk,  
workshops, ideer











**KONGENS  
FADEBUR**

# Design og historie

 Most fra Kongens Fadebur

På Østfyn har man dyrket æbler siden middelalderen. Christian 3., der gjorde Nyborg til sin residensstad, satte stor pris på de østfynske æbler. I 1537 påbød han, at der skulle plantes tre æble- eller pæretræer ved hver eneste gård. Kongens bud bar frugt. For blot hundrede år senere dyrkede de fynske bønder og herregårde så mange æbler, at der var frugt nok til at "støde most".

Æblerne til denne most er efterkommerne til disse kongelige østfynske æbler, dyrket og presset med omhu af nutidens leverandører til Kongens Fadebur.



**KONGENS DRAM**  
NYBORGS FAVORIT  
**2014**

Spanske og portugisiske korsfarere bragte i 1400-tallet sukkerør med fra Mellemøsten til Afrika og den nye verden. De afrikanske slaver udvandt en alkoholisk øl-lignende drik af gærede sukkerør. Den blev senere destilleret, forfinet og fadlagret til rom. Det var formentlig også en dansk korsfarer, der bragte en åbe med hjem fra Afrika til Nyborg Slot. Legenden fortæller, at åben tog den spæde Christian 2. op af vuggen og kravlede op på slottets tag. Den gode historie er sikkert blevet fortalt over mange et godt glas, og årets dram fra Kongens Fadebur indlyder forhåbentlig til flere gode fortællinger.

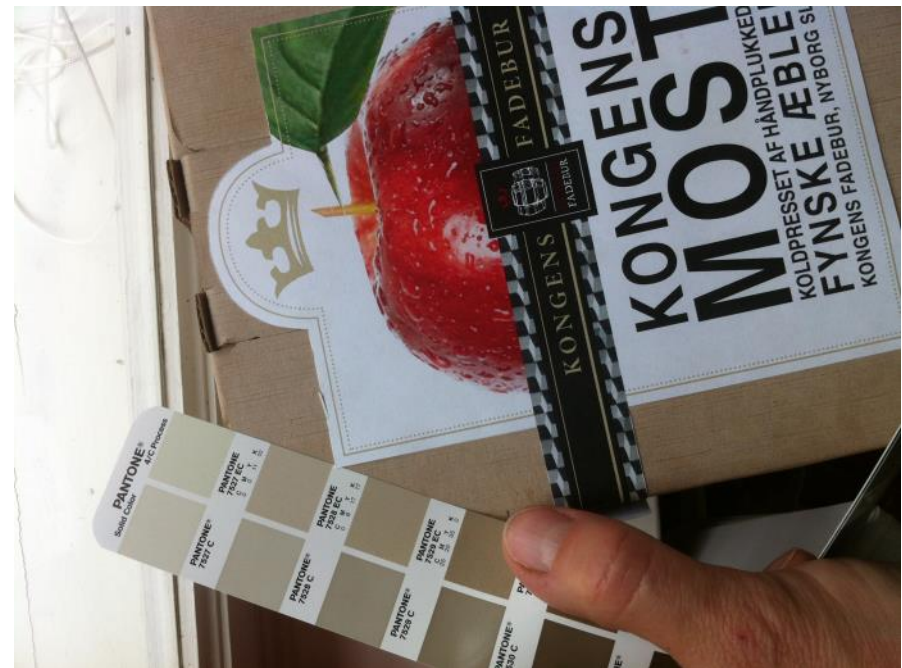
38% vol

VIN SPECIALISTEN  
NYBORG



**PUNTACANA**  **ESPLENDIDO**

**KONGENS  
FADEBUR**





# Få historien ind med ske..



**KONGENS  
FADEBUR**





# Middag fra Kongens Fadebur



**KONGENS  
FADEBUR**



ØBRUG





# KONGENS FADEBUR

# Middag fra Kongens Fådebur

## Køkkenchef i Kongens Fådebur

**Nyborgs kongelig madhistorie er værd at fortælle, mener køkken Rasmus Kirk Henriksen**

►Tæt på

**Nyborg** En kok skal udbrænde, når han står over for 120 sultne og forventningsfulde gæster. Selv når det foregår i vante omgivelser.

Sådan var det i går for Rasmus Kirk Henriksen, der driver Restaurant Teglværkskøkken i Nyborg. I dag bufferbordet i riddersalen på Nyborg Slot var han ved 18-øden klar til at byde på mad i Nyborg Slots nye tilbygning, Kongens Fådebur.

Buffet til 120 personer er nu nærmest hverdagskost for holdet på Teglværkskøkken. Så Rasmus Kirk Henriksen led ikke af presensnerver.

Skal der være stress på, skal det være sket inden, lod det overskudsagtigt fra køkkenet, mens forskerkræven blev skærpet på strygestålet, så vindeklud kunne skæres i mundrette skiver.

**Madhistorisk**  
Når han i går stod som en anden kongelig køkkenchef på slotet, skyldes det, at han en sommerdag sidste år fik en henvendelse fra Nyborg Slots afdelingsleder Janus Møller Jensen og kulturarkivkoordinator Malene R. Beck.

Om han kunne gøre køkkenet indflydelsesfuldt til, hvordan nutidens fødevarer kan indgå i fortællingen om dengang kongen holdt hof på Nyborg Slot?

Det mente Rasmus Kirk Henriksen nok, han kunne. Her yrede nogen interesse for det, han beskæftiger sig med dagligt. Og så af folk, han synes, er engagerede fremadlædere af slotets og byens kon-

gelige fortid, og som evner at sætte fortællingen i nutidig ramme.

Rasmus Kirk Henriksen var straks med på ideen og læste op på middelalderens kongelige og adelige køkken.

Forberedelserne på premiereopstillingen i "Restaurant Kongens Fådebur" tog Rasmus Kirk Henriksen og hans folk far på i sidste uge. Sæden gik både søndag, mandag og tirsdag med.

**Det med kartoflerne**  
Tilsammen til buffeten viste, at gæsterne nød maden. Men hvad med fedtens med kartofler og kartoffelmus? Kartofler kendte kongens hof i middelalderen i hvert fald ikke.

Det er lige det, Kongens Fådebur handler om. Og det, Rasmus Kirk Henriksen kan lide ved projektet. Ikke at være dogmatisk og strengt historisk korrekt, men at lade sig inspirere og fortælle om kongens mad dengang med udgangspunkt i de kvalitetsråvarer, vi producerer og anvender i dag.

Det ser Rasmus Kirk Henriksen som fremtidsspejlet i Kongens Fådebur - til gavn for slotets som severdighed, til gavn for fødevarerproducenter og andre deltagere i Kongens Fådebur.

Og det er årsagen til, at han har investeret sin arbejdskraft. Både han og producenterne, der var med i går, leverede deres varer og arbejdsindsats gratis.

Nå vender der tilsvarende tre spørgsmål i Kongens Fådebur i løbet af året.



R. Niels Andreasen  
Foto: John Frødy  
nordny@slottet.dk, fofly@slottet.dk



Rasmus Kirk Henriksen fortalte bemærkligt gæsterne om de middelalderinspirationer, han og hans kolleger over Anders Niekjær og Mathias Hansen har på. Tilstedeværende venter på, som kød, endbruger og æbler var basis i buffeten.



Forventningerne skil, inden buffetten åbnede, alle tre i Ørbæk Bryggeri "Vors Øll", brygget af Nyborg Slot.

### Det fik de at spise i Kongens Fådebur

**Bred** på sigt i rug og hvede, kæmte smør, lærnematik, Hvild i og urstærket, ærte, krydderier og grønt.

**Rygte** selleri og hvidkål, hønning fra Kjøbstald, jernstærket, Tærter af svinekød, kål, grønne og, hvide og bær.

**Blakeret** svinekød i egen sauc, mælk, æl, krydderier.

**Konges** kød, ærte, svinekød, og, og.

**Peber** i ødelid, muskat, ærte, Spidsstegt kød, æl, selleri, hønning, mælk, smør, krydderier, Gevirk, kartoffelmus.

**Pandekager**.

Syltede grøntsager.



Niels og Signe Rømer fra Ørbæk Bryggeri, der samarbejder med Nyborg Slot om special øl, lytter til Kurt Møller Jensen, Slotets leder, der fortæller om de producerede øl - til Daboon og nu Kongens Fådebur.

### Leverandør til hoffets fådebur

**Nyborg** Fynske fødevarerproducenter vil gerne føje en kongelig historie til deres produktet. Det viser erfaringen fra det møde på Nyborg Slot, hvor 39 producenter - fra blaværen med 10 stader til Ørbæk Bryggeri - var mødt op for at høre om og eventuelt tilslutte sig netværket Kongens Fådebur.

Projektet er skabt af Nyborg Slots afdelingsleder Janus Møller Jensen og kulturarkivkoordinator Malene R. Beck som led i visionen om at gøre Nyborg by og slot til kandidat til Unesco verdens kulturarv. Det kræver, at nutidens bidrager til at fortælle historien om dengang kongen var i Nyborg.

Ingen kongerige uden en masse solid mad, og dengang leverede det halve, ja, næsten det hele Fyn fødevarer til nutidens Kongens Fådebur på slotet.



VIDENCENTRET FOR LANDBRUG



# Fadeburskurven – få fingrene i fadet



**KONGENS  
FADEBUR**



# Danehof - Historie i stor skala



**KONGENS  
FADEBUR**







**KONGENS  
FÆDEBUR**

# Danehof





# Høstmarked og kampdage



**KONGENS  
FADEB**



**NYBORG  
KAMPDAGE  
2013**  
Knights of The  
Northern Kingdom  
14. -15. september

**KONGENS  
HØST  
MARKED**  
14. SEPTEMBER



NYBORG SLOT

Smag og oplev  
historien i Nyborg

når kongens riddere og leverandører til  
fædeburet levendegør Nyborgs kongelige fortid  
Se mere på [www.danmarksrigeshjerte.dk](http://www.danmarksrigeshjerte.dk)



**KONGENS  
FADEBUR**



# Jul i den gamle Kongeby



KONGENS  
FÆDEBUR



## Jul i den gamle Kongeby

**Julemarked i Nyborg**  
Fredag 9. - søndag 11. december 2011

**Fredag:**  
På torvet foran rådhuset  
(Forretningerne holder åbent til kl. 21)

**Lørdag og søndag:**  
Hele byen, incl. Nyborg Slot og Mads Lerches Gård

Oplev uforfalsket julestemning i den gamle kongeby, der dufter, syder og braser under forberedelserne til højtiden.

Find dine julegaver i de fantastiske og stemningsfulde rammer som kongernes by byder på.

Der bliver masser af aktiviteter for både børn og voksne, som feks. nisseskattejagt, julelysshow, ponyridning, is-skulpturværksted, juleklippeværksted og meget, meget mere. Se yderligere info på: [www.nyborg.dk/julinyborg](http://www.nyborg.dk/julinyborg)







**KONGENS  
FADEBUR**

# Netværksdeltagerne får

- 👑 Den særlige fortælling om produktet knyttet til geografi OG stedets unikke historie
- 👑 Ideer og hjælp til nye produkter
- 👑 En ramme at sætte produkterne ind i
- 👑 Øget samarbejde på tværs af kommunen
- 👑 Nye samarbejder mellem avlere/producenter
- 👑 Stor interesse fra medier og kunder
- 👑 Øget salg – flere afsætningsmuligheder
- 👑 Større fokus på lokale producenter
- 👑 Ejerskab til historien
- 👑 Styrket lokal identitet



**KONGENS  
FADEBUR**

# Nyborg Slot får

- 👑 Stærkere fortælling/stærkere brand
- 👑 Mere og mere varieret formidling - når ud til flere
- 👑 Større lokal forankring
- 👑 Relevant nutidig vinkel på fortællingen
- 👑 Kulturarven får værdi – helt konkret et aktiv for området
- 👑 Stor interesse for produkter og events
- 👑 Nye kunder
- 👑 Souvenirs



# Strik, drik og spis din historie



**KONGENS  
FADEBUR**

