



Fra grød til galla – nyt kongeligt køkken 1967-2017

Af Birgit Jenvold, Jonatan Leer, Julie Mørk-Hansen og Gerda Petri

DR-TV producerede i år 2000 en række udsendelser, hvor Hendes Majestæt Dronningen fortalte om Kongehusets historie til Piet van Deurs.¹ Det fremgik heraf, at når Dronningens tipoldeforældre Christian 9. (1818-1906) og Dronning Louise (1817-98) i sidste del af 1800-tallet samlede deres voksne børn med familier på Fredensborg Slot, var noget af det bedste at få øllebrød som i barndommen. TV-manden lød forbløffet: Kender Deres Majestæt øllebrød? Svaret var: „Jeg holder MEGET af øllebrød“. Van Deurs har nok set kongelig måltidskultur for sig som overdådige festmiddage for mange gallaklædte gæster, men virkeligheden var – og er – også en anden.

I 1967 kom et nyt familiemedlem til Danmarks Kongehus, da en ung, fransk greve med international

Hans Kongelige Højhed Prins Henrik med begge sønnerne ved vildtparade i Fredensborg Slotsgård efter endt kongejagt i Grib Skov i november 2014. Hendes Majestæt Dronningen og Regentparrets gravhunde skimtes. Ved paraden lægges de skudte dyr frem og præsenteres. Kongejagterne er Kongehusets officielle jagter i statsskovene, der tilrettelægges i samarbejde med statsskovvæsenet med deltagelse af indbudte gæster, herunder lokale jægere. Dronningen deltager ikke i selve jagterne, men står for det tilhørende „dameprogram“ af kulturel karakter, og dagen slutter med en middag. Foto: Jens Nørgaard Larsen, Scanpix.

baggrund giftede sig med Tronfølgeren Prinsesse Margrethe. Gennem nu 50 år har Hans Kongelige Højhed Prins Henriks interesse for og viden om gastronomi – fra råvarer til menuer – præget Regentparrets måltidskultur til hverdag og fest med globalt udsyn og funderet i lokale ingredienser. I det følgende skal der gives nogle indtryk af Kongehusets måltidstraditioner, Prins Henriks kogebøger og hans medvirken i TV-køkenudsendelser samt kongeligt engagement i moderne madkultur.

Egenproduktion og lokale råvarer

Der har i århundreder været tradition i Kongehuset for at dyrke frugt og grønsager til eget forbrug, ligesom jagt har været et kongeligt privilegium og senere en kongelig hobby med nytteværdi. Det er ikke længere en absolut nødvendighed at have egenproduktion, men ikke desto mindre har de kongelige slotte stadig køkkenhaver, og der afholdes kongejagter, hvorved friske råvarer af „egen avl“ kan indgå i måltiderne.

Fredensborg Slot

Oplagte steder for selvforsyning udgøres af de store arealer, som er udlagt til havebrug, samt de rige mu-

ligheder for jagt og fiskeri omkring Fredensborg Slot i Nordsjælland. Her har Kongehuset da også gennem tiden afholdt utallige små og store sammenkomster af privat og officiel karakter – med tilhørende måltider.

Allerede ved opførelsen af Fredensborg i 1720'erne blev der bygget orangeri og anlagt køkkenhave, som var en vigtig del af slotshaven.² Der var fyrstelig prestige i at servere retter med eksotiske råvarer, som ikke kunne dyrkes på friland under vore nordlige himmelstrøg, og gennem tiderne knopskød forskellige drivhuse. Regentparret og Slots- og Ejendomsstyrelsen³ besluttede i 1990, at der skulle bygges et nyt klassisk orangeri i forlængelse af urtehaven. Det stod færdigt i 1995 og rummer blandt andet sydlandske frugttræer og krydderurter. Om sommeren er der offentlig adgang i form af guidede ture i orangeri og køkkenhave.⁴

Graasten Slot

Graasten Slot var Frederik 9. og Dronning Ingrid's yndlingssommerresidens, og Dronningen arbejdede tæt sammen med slotsgartnerne om havens udvikling og plantevalg. Blandt Dronning Ingrid's yndlingsbeskæftigelser om vinteren var at studere nye kataloger fra engelske frøforhandlere og købe poser hjem til brug i det forestående forår. Med årene blev den smukke blomsterpark et populært udflugtsmål, da Kongeparret besluttede, at haven skal være åben for offentligheden i de perioder, hvor slottet ikke fungerer som residens. Efter Dronning Ingrid's død i år 2000 har Regentparret overtaget slottet og benytter det i sommerperioden, hvilket Kronprinsparret også er

begyndt på. Regentparret samler hvert år familien på slottet i det omfang, det kan lade sig gøre.

Graasten Slot er stillet til rådighed for Kongehuset af staten, og dermed er det Slots- og Kulturstyrelsen, der driver og vedligeholder slottet og haven, ligesom det er tilfældet med Amalienborg, Fredensborg, Sorgenfri, Eremitagen og de kongelige repræsentationslokaler på Christiansborg.⁵ Køkkenhaven på Graasten Slot forsyner Kongehuset med friske grøntsager og blev omdrejningspunktet for en ny kommende attraktion, da Slots- og Kulturstyrelsen og Sønderborg Kommune i 2015 indgik et partnerskab i nært samarbejde med Kongehuset om også at åbne køkkenhaven for offentligheden. Driften af det nye projekt i Slotshaven varetages ud over af styrelsen og kommunen også af lokale foreninger og frivillige, som skal stå for aktiviteterne i køkkenhaven. Projektet forventes at være klar i løbet af 2020.

Gråstenæblet blev officielt udnævnt til Danmarks nationalæble i 2005. Sorten blev oprindeligt sendt som podekvist til grev Frederik Ahlefeldt (1662-1708) på Graasten omkring år 1700 fra hans bror, der med fornøjelse havde smagt æblet på et besøg i Savoyen i det nuværende Frankrig. Det blev vældig populært i Danmark og Hertugdømmerne og siden i Nordeuropa og USA.⁶ Æblet har også fået en central rolle i projektet om Graasten Køkkenhave, for ud over at man i fremtiden vil kunne købe kongelige grøntsager og krydderurter, vil der også være et projekt i haven, der hedder *Gråstenæblet – en kongelig smag*.⁷

Ud over at være kendt for smukke blomster, køkkenhaven og de berømte Gråstenæbler er der også kar-

pedambrug på Graasten. De ældste kilder om karper på stedet er fra 1725.⁸ I større eller mindre grad har der været karpedambrug omkring Graasten Slot frem til slutningen af 1970'erne. I 1989 besluttede man at genoptage driften, der har til formål at bibeholde et stykke kulturhistorie og at informere og involvere lokalbefolkningen.⁹

Château de Cayx

Regentparret købte i 1974 vinslottet Château de Cayx, der ligger i Cahors-området i Frankrig. Prins Henriks slægt har tradition for vinproduktion, og den danske presse fulgte interesseret med, da Prinsen i 1980 kunne tage sine første vine hjem til salg i butikkerne i Danmark.¹⁰ Vinene fra Cahors-området er kraftfulde og oftest lavet på Malbec-druen. Prinsens vin har været kritiseret for netop dens kraftige udtryk, men i takt med at stokkene er blevet ældre, og udviklingen af vinen er blevet styrket, er den blevet væsentligt forbedret, og i august 2012 blev Prins Henriks vugens bedste i Politiken.¹¹

Madmagasinet Gastro har også vist interesse for både Prinsens vin og hans gastronomiske evner. Magasinet havde i 2010/2011 Prinsen på forsiden samt artikler om ham som henholdsvis madelsker og vinbonde.¹²

Menuer fra kongelige tafler¹³ viser, at Kongefamilien serverer Prinsens vin for deres gæster. Vinen findes både i en rød-, hvid- og rosé-udgave, og oftest er den til gallatafler suppleret med andre vine fra for eksempel Champagne-området. Til flere lejligheder er der også blevet produceret særlige udgaver af vinen,

som eksempelvis til Dronningens og Prinsens runde fødselsdage og senest deres guldbryllup i juni 2017. I 2015 valgte Prinsen at bortforpagte produktion og salg af vinen fra Château de Cayx, men navnet på vinen – Vin du Prince de Danemark – blev bevaret.¹⁴

Ud over de mange vinstokke på Cayx dyrkes en have, som leverer friske grøntsager til køkkenet. Endelig besøger Dronningen og Prinsen også de nærliggende markeder, hvor man kan få alskens lokale madvarer.

Arven fra det franske landkøkken

Hans Kongelige Højhed Prins Henriks tanker om gastronomi har også resulteret i flere kogebøger. Den første kogebog er „Ikke altid gåselever“ fra 1999. Bogen er blevet til på initiativ af en af Prinsens søsportsvenner, journalisten Jakob Johannsen.¹⁵ Han har også ført pennen og samlet Prinsens opskrifter og tanker om gastronomi. Således har Prinsen mere en rolle som arkitekt og madfilosof end praktisk udøver både i forholdet til skriveriet og den praktiske madlavning. Johannsen understreger da også i forordet: „Det er en illusion at tro, at Hans Kongelige Højhed ofte står i køkkenet og svinger med potter og pander“, til gengæld „mødes han med slottets køkkenchef og drøfter ned til mindste detalje (hvilken olie der skal bruges til stegningen, eller hvilke krydderier der skal bruges eller ikke bruges), hvad der skal på menukortet den dag. Næsten hver dag har Prinsen en speciel idé til en eller flere retter“.¹⁶ Derfor har forfatteren valgt ikke at vise billeder af Prinsen i køkkenet, men vi ser ham i mange andre situationer i den righoldige billedside,



Hans Kongelige Højhed Prins Henrik slår et æg ud i fars i 2005. Portrættet blev taget til brug i Prinsens kogebog „Til glæde for ganen“ sammen med andre fotos af hovedpersonen og ikke mindst talrige billeder af de retter, der er opskrifter på. I bogen tages Kongehusets køkkenchef, souschefen og deres stab, som stod for hovedparten af kokkearbejdet, omend Prinsen også selv havde fingrene i farsen. Skålen er den klassiske danske margretheskål, der er designet i 1954 og findes i mange private og professionelle køkkener verden over – og er opkaldt efter Hendes Majestæt Dronningen. Foto: Charlotte Hashund-Christensen Scanpix.

der er lavet af en anden sejleren, fotografen Ole Rafel. Fotografen har fulgt med på hoffets gastronomiske sidelinje gennem godt to år. Snart ser vi Prins Henrik iført farverig kortærmet skjorte en sommeraften på Regentparrets slot Cayx, mens han står og knækker pinjekerner til aperitiffen. Snart er han i praktisk vandrøj, mens han samler svampe i sin hat i Fredensborg Slotshave en gylden efterårsdag. Resultatet af bogens mange opskrifter er indbydende arrangeret i de stilfulde servicer i forskellige historiske rum i Regentparrets hjem i Danmark og Frankrig akkompagneret af franske vine primært fra Cahors.

Således får man indtryk af Prinsens tætte kontakt til naturen, til hans franske rødder og hans indflydelse på måltiderne ved det danske hof. Opskrifterne, som er udtænkt af Prinsen og eksekveret af hoffets kokke, bærer også et distinkt præg af franske traditioner. Ikke mindst det landlege franske køkken i Cahors, som Prinsen blev født ind i. Det ses ikke mindst af den store rolle, som tilskrives indmad og fjerkræ. Således får vi opskrifter på „Lammenyre sauté med svampe“ og „Friteret dyrehjerne i beignetdej“ og en hel stribe opskrifter med and og kalkun, såsom „Kalkunsylte med rodfrugter og sauce verte“ og „Sydfransk salat med sprængte andekræser“. Derimod er en række franske klassikere helt fraværende, ikke mindst oksekødet. Man finder således hverken en opskrift på „Boeuf Bourguignonne“ eller „Boeuf à la mode“. Det skyldes, at der i Quercy-regionen traditionelt ikke har været køer, hvorfor man primært har anvendt olivenolie til at stege i og ikke lavet mange af de fløde- og smør-baserede saucer eller de okseretter, som ellers spiller

en central rolle i andre franske regioners madmæssige identitet.

Det franske syn på mad kommer også til udtryk gennem Prinsens kulinariske betragtninger, der drypvis fremtræder gennem bogen. For eksempel er der en større udredning om vigtigheden af at tænke vin ind i tilrettelæggelsen af en menu. Prinsen udtrykker også sin glæde over traditionelle franske produkter som for eksempel sennep og understreger, at et måltid uden ost er som en dag uden sol. Det nære forhold til landkøkkenet skinner også igennem i Prinsens syn på måltidet som et socialt samlingspunkt for familie og venner. Derfor har Prinsen en indædt modvilje mod portionsanretning, som giver „indtryk af, at man befinder sig på en institution“.¹⁷ Fadserveringen signalerer derimod fællesskab og respekterer det enkelte individs lyster og frihed til at vælge. Desuden sikrer fadserveringen, at madspild minimeres, hvilket er endnu en kæphest for Prinsen, der viser, at klassiske landlege værdier som fællesskab og brug af naturens ressourcer vægtes højt. Så selvom han ønskede at gøre op med det konservative køkken, han mødte ved det danske hof i 1967, så er der altså også grænser for, hvor fornemt og ekstravagant det skal blive.

Gastronomisk globetrotter

Denne aversion mod tallerkenservering kommer også til udtryk i den næste kogebog „Til glæde for ganen“ (2005), hvor Prinsen går til angreb på „La nouvelle cuisine“, som var et forsøg på at forny det klassiske franske køkken, således at det tunge sauce-baserede køkken blev erstattet af et lettere og mere elegant

udtryk.¹⁸ Prinsen beklager, at simremaden er gået af mode til fordel for „Små portioner på store tallerkener og den samme sauce til det hele“.¹⁹ „Til glæde for ganen“ er blevet til i samarbejde med Jyllands-Postens madskribent Bodil Krogh og adskiller sig fra forgængerens ved, at Prinsen i større grad iscenesættes i køkkenet som aktiv madlaver. Han understreger dog, at det primært er i sommerferieresidensen i Cahors, at der bliver tid til madlavning. Men mentalt kører den kulinariske kreativitet hele tiden: „Det er som et digt, eller som en mayonnaise rørt med ord i stedet for olie ... At lave mad er også en måde at udtrykke sig poetisk på“.²⁰ Bogen understreger også Prinsens evne til at eksperimentere, hvilket ikke mindst kobles til hans internationale udsyn og hans baggrund som gastronomisk globetrotter med særligt kendskab til det asiatiske køkken gennem barndommen i Vietnam og universitetsstudierne i kinesisk kultur og sprog. Dette kommer også til udtryk i en række opskrifter med asiatisk inspiration, såsom „Tun i soja med sushiris“²¹ og i retten „Æggenudler med skaldyr“.²² I sidstnævnte opskrift er det dog også klart, at det ikke er et rendyrket asiatisk udtryk, Prinsen søger efter, men et møde mellem øst og vest. Således anvendes der for eksempel peberbacon i denne ret, hvilket ikke er autentisk asiatisk.

I bogen „Helt Magnifique“ fra 2007 går Prins Henrik sammen med historikeren Barbara Zalewski mere kulturhistorisk til værks, da de gennemgår dokumenter omkring et hold af franske kokke, som kom til det danske hof under Frederik 3. (1609-1670). Disse franskmænd var inspireret af den franske mester-

kok François Pierre La Varenne (1618-78) og hans innovative køkkenstil. Den repræsenterede et opgør med det søde og overkrydrede renæssancekøkken til fordel for et enklere udtryk, der satte den enkelte råvares særegenhed i centrum. I de år, det franske hold af kokke var på besøg, blev renæssancemadlavningen udrenset af de danske kongelige køkkener til fordel for dette nye, moderne udtryk. Således er der efter Prins Henriks opfattelse en klar parallel mellem disse franske kulinariske foregangsmænd og deres ambition om at forny hoffets køkken i midten af 1600-tallet og Prins Henriks rolle tre århundreder senere, hvilket han også reflekterer over i bogen. Prinsen og hans familie fra den franske republik havde nok forventet, at et kongeligt køkken ville imponere dem, da de først kom til Danmark i 1967, men de blev nærmest chokerede over, „at det danske kongehus spiste så konservativt, og at udvalget var så begrænset“.²³ Det kongelige køkken under Prins Henriks svigerforældre var til hverdag klassisk dansk frokostbord, ofte med de samme ting, mens kartofler, et beskedent udvalg af andre grøntsager, kød og sovs typisk var hovedret om aftenen. Denne monotoni og mangel på overdådighed var ikke det, Prinsen havde forventet af et kongeligt køkken. Som sine La Varenne-inspirerede forgængere har Prins Henrik også ændret det danske kongehus' køkken fundamentalt.

Prins Henrik som TV-kok

I forbindelse med Prins Henriks 80-års fødselsdag i 2014 blev han også TV-kok i serien „*Hofretter*“. DR havde ønsket at lave madprogrammer med Prins Hen-

rik gennem en årrække, og det kom i stand i forbindelse med 80-årsdagen.²⁴ I „*Hofretter*“ er man med i de royale køkkener på tre forskellige slotte og følger, hvordan Prins Henrik styrer slagets gang i køkkenerne på „tre næsten almindelige dage“, som det fortælles i TV-stationens intro. På Graasten Slot og Fredensborg Slot ser vi, hvordan kokkene holder morgenmøde med Prinsen, hvor dagens menu diskuteres. Vi følger også kokkene og Prinsen på tur i slottenes køkkenhaver, hvor de sammen nøje udvælger de mest modne råvarer, men vi ser også Prinsen deltage i madlavningen i køkkenet. Han laver blandt andet farserede artiskokker med eksotiske urter fra orangeriet sammen med kokken Jesper Volmer på Fredensborg. På Graasten Slot overvåger Prinsen nøje tilberedning af en lokalt fanget karpe, som efter traditionel fransk opskrift laves med umodne druer. Både i køkkenhaverne og i køkkenet er det Prinsen, der fører an, og kokkene gør deres ypperste for at imødekomme Prinsens impulsive påfund. Som når han pludselig får en idé til at tilføje kanel i en æblefromage-kage til kokkens overraskelse. Undervejs kommer små interviewklip med Prinsen med kulinariske anekdoter. Her fortælles om, hvordan han som dreng blev ekspert i den svære kunst at fange karper i søerne i Quercy. Vi hører også om, hvordan børnebørnene bager pandekager sammen med Grandpapa (bedstefar) i pejsen ved eftermiddagstid, når de er på besøg.

Episoden af „*Hofretter*“, der foregår på Cayx, får et lidt mere sprælsk udtryk, da køkkenet her overtages af brødrene James og Adam Price, der har været populære værter på DR siden 2008. Det hele begynder

med en iscenesat komisk scene, hvor de to brødre er faret vild i Sydfrankrig. De gør holdt for at spørge om vej og render her ind i ingen ringere end Prins Henrik, der går og ordner sine vinmarker. Han inviterer dem til at blive gæstekokke for en dag. Prinsen er helt i sit es og guider sine nye køkkenskrivere igennem det lokale marked. Brødrene er dog mindre lydige end de fastansatte kokke, og de forbryder sig imod Prinsens beslutninger, da de køber en ekstra kanin. De mener nemlig ikke, at Prinsen har ret i, at der vil være nok i én. Selvom stemningen er friere og mindre autoritær her i det sydfranske, så kommer vi – som i de andre programmer – ikke med ind i spisestuen. Gennem mange generationer har man ikke vist den royale familie, når den spiser, og det holdes i hævd i serien. Så en kongelig distance og ret til privatliv opretholdes. Ikke desto mindre formår serien at gøre Prins Henriks passion for mad levende, særligt når han selv står med fingrene i artiskokfarsen eller i urtehaven, eller når hans markante meninger om mad kommer ufiltreret igennem.

Når man ser Prins Henrik som madformidler, er det tydeligt, at han står på skuldrene af en fransk tradition for mandlige gourmeter, som anser madlavning for at være en kunstart. De har siden den franske madfilosof Brillat-Savarin (1755-1826) været kendetegnede ved at besidde stor viden om mad og stor lyst til at få stillet deres kulinariske lyster. Mange moderne gourmeter og „foodies“ ser nok med misundelse på Prinsens privilegerede rammer for sin madlavning. Det er ikke mange forundt dagligt at kunne tage en tur i golfvognen med privatkokken ned i køkkenhaven og derefter

sætte kokken i gang med at lave ens favoritmad. Det er kun hoffet forundt. Samtidig ser man dog også, at Prins Henrik forholder sig til de samme dilemmaer, som bliver diskuteret i den aktuelle madkultur: tradition/fornyelse, lokal/global, ekstravagance/askese. På den ene side er Prinsens forhold til mad dybt forankret i en lokal tradition fra hans families franske egn, men på den anden side er han en gastronomisk globetrotter. Han går ind for, at man skal hylde sine gæster med elablerede middage, men er også imod madspild. Han anser mad for en kunstart, men mener også, at det kan gå for vidt som i „La nouvelle cuisine“.

Fyrstelige fester

Fyrstelige fester har til alle tider været et strålende skue. Gennem århundreder har guld, sølv, krystal og kostbart porcelæn prydet bordopdækningen. Et opbud af skønhed og elegance, som er sprunget gæsten i øjet og har vist fyrstens magt og elitære position. Fyrstelige måltider hører ikke kun fortiden til. I Danmark er det danske hof og det nuværende regentpars gallafester eksempler herpå. Når det gælder de store officielle festarrangementer, er både Dronningen og Prinsen involverede i bordopdækningen med valg af porcelæn, glas og sølvtøj. Og Dronningen har som oftest ønske om blomsterarrangementernes farver og sammensætning, såvel som Prinsen har en mening om menuen. Prins Henriks franske oprindelse har ikke kun sat sit præg på maden ved de store fester, men også til hverdag i den daglige husholdning er det hans ønsker og gastronomiske interesser, der præger de daglige måltider. Både til daglig og til fest er det det franske køk-

ken og den franske vin, der råder.²⁵ Dronningen har i interviews gennem årene flere gange været inde på, at i parrets husholdning er køkkenregionerne og maden suverænt Prinsens domæne; senest i forbindelse med parrets guldbryllup, hvor hun sagde: „Hvorfor skulle jeg gøre relativt dårligt, hvad han gør virkelig godt?“.²⁶

Hos de foregående generationers regentpar gik man ikke meget op i mad. Nok var menuerne til de store fester til dels mest franskinspirerede, men i det daglige spiste man mere konservativt og dansk. Går man tilbage i kongerækken til det første glücksborgske kongepar, Christian 9. og Dronning Louise sidst i 1800-tallet, levede man i det daglige yderst spartansk og kedeligt efter vor tids madopfattelse. Det fortælles, at Kongen udtrykkeligt ønskede, at der mindst en gang om ugen blev serveret vandgrød.²⁷

I dag er bordopdækningen imponerende flot og smuk ved de store fester i det danske kongehus. Den største festdag er nytårsdag. På Frederik 3.s tid og længere tilbage i historien var dette taffel offentligt. Dele af Københavns indbyggere kunne indfinde sig på det daværende Københavns Slot og stå i rækker op ad væggen og se Kongeparret og deres gæster spise. En charmerende skildring²⁸ fra 1721 fortæller, at beretteren kom hjem og næste dag fandt et halvt pund smør smurt ind i ærmets store opslag på sin „kjol“, datidens lange mandsjakke, fordi de mange tilskuere havde stået så tæt mast op ad hinanden, at da en page var kommet til at vippe et fads indhold ned ad ham, var det havnet i ærmet. Skikken med, at folk kunne overvære, at Kongen spiste, ophørte under Christian 6. (1699-1746).



Opdækningen til nytårstaflet den 1. januar 2017 står parat til at modtage gæsterne. Taflet er årets fineste fest i Kongehuset, hvor Kongefamilien, hoffets ledende medarbejdere og regeringen samt andre repræsentanter for det officielle Danmark ønsker hinanden godt nytår. Festen finder sted i riddersalen i Christian 7.s Palæ, der er det fornemste rum på Amalienborg. Salen blev skabt i midten af 1700-tallet og regnes for et af Europas smukkeste rokokointeriører. Til nytårstaflet dækkes op i hesteskoform, og der er plads til helst ikke flere end 75 deltagere. Foto: Keld Navntoft.

I vor tid er 1. januar – som allerede nævnt – Kongehusets fornemste festlighed. Dagen hvor de kongelige, regeringen, landets øverste embedsmænd og hoffets

ledelse mødes og ønsker hinanden godt nytår ved gallataffel i Riddersalen i Christian 7.s Palæ på Amalienborg. Påklædningen er højeste galla, og Elefantordenen



En kuvertopdækning ved nytårstaflet 2017. Til hver kuvert er der ved nytårstafterne afsat 60 centimeter, der nøje udmåles med tommestok af taffeldækkeren. Dugen er designet af Hendes Majestæt Dronningen med Elefantordenen som motiv, og servietterne har Regentparrets dobbeltmonogram indvævet. Serveres der kuvertbrød, lægges de i de foldede servietter. Krystalglassene er belgisk design, der blev købt i 1901 og siden suppleret med glas fra Holmegaards Glasværk, der fik licens til fremstilling af dem under 1. Verdenskrig. Ved hver kuvert ligger også taflets trykte menu og musikprogram. Foto: Keld Navntoft.

bæres kun denne aften i kæde og ikke i det sædvanlige lyseblå ordensbånd. Borddækningen til nytårstaflet tager tre-fire dage. Kongehusets taffeldækker udmåler kuvertpladserne nøje, 60 centimeter til hver, og bordet dækkes med hvide damaskduge indvævet med Elefantordenen designet af Hendes Majestæt Dron-

ningen. Bordene er pyntet med kostbare arvestykker. Blandt andet benyttes en række bordopsatser og prydenstande overdådigt dekoreret med guld, der er et pragtstel oprindeligt udført til Frederik 6. (1768-1839) med henblik på brug på det Christiansborg, der dengang var under opførelse. Stellet er tegnet

af arkitekten Gustav Friedrich Hetsch (1788-1864) og fremstillet på Den Kongelige Porcelænsfabrik i 1830'erne. Sølvtoj og glas er sammen med porcelæn Kongehusets fornemste. Menuen består af fem retter. Det nuværende Regentpar har indført, at fiskeretten spises direkte på sølv tallerknerne, der stammer fra 1700- og 1800-tallet. Nyt er det også, at sølvbestikket ligger med bagsiden opad, så initialer og mestermærker kan ses. Måske et træk nogle af gæsterne lader sig inspirere af.

Kongehuset råder desuden over 11 guldmundtøjer, en række bestik, der består af kniv, gaffel og ske samt krydderisæt i massivt guld udført til forskellige kongelige personer i løbet af 1700- og 1800-tallet. Oprindeligt blev et sæt lagt ved Dronningen og Prinsens kuverter, men siden sølvbrylluppet i 1992, hvor det kongelige par som gave hver fik et personligt gallabestik bestående af kniv, gaffel, ske, æggebæger samt krydderiæske i tre farver i 18 karat guld med monogram udført af Guldsmid Claus Bjerring, bliver de antikke guldmundtøjer ved de store gallamiddage nu lagt ved de 11 i rangfølgen fornemste gæsters kuverter. Hovedretternes porcelænstallerkener er designet af Dronningen efter forslag fra Prins Henrik. Det var en gave fra Royal Copenhagen til Regentparret i anledning af deres sølvbryllup. Den flade tallerken er dekoreret med Elefantordenen og den dybe med Dannebrogordenen.

I et af de mange krystalglas, der står ved kuverterne, serveres som noget særligt den historiske Rosenborgvin indført af Christian 4. og nydt første gang 1598 til nytårstaflet. Siden er vinen opbevaret i kælderen under Rosenborg Slot. Vinen udkonkurrerer ikke den

øvrige vin, der bliver serveret, men den tilfører aftenen et historisk sus, som er unikt.²⁹

Ved en festaften som denne, hvor nyt og gammelt mødes, ser man, at stilfuld tradition og bevarelse af kulturel kontinuitet ikke hindrer nye stiltræk og adfærd.

Offentligheden følger med

I takt med tidernes – og mediernes – forandringer er offentlighedens relationer til Kongehuset ændret. For 100 år siden kunne man i sin avis læse kortfattet om officielle begivenheder og for eksempel få Kongens nytårstale refereret. Det var nyt. Men hvad, gæsterne fik at spise til tafler, fremgik ikke.

Kongehuset har i en del år haft en hjemmeside, og i 2013 blev man et af de første kongehuse i verden til at lancere en app med nyheder.³⁰ Appen blev i 2016 afløst af de sociale medier Facebook og Instagram. Her bliver der lagt billeder og tekst op om alt fra statsbesøg og officielle opgaver i ind- og udland til Regentparret med deres børnebørn inden juleaften, til bordopdækning inden et gallataffel.³¹ På den måde er det blevet lettere for offentligheden at følge Kongefamiliens virke til hverdag og fest. Også menuer, musikprogrammer og gæstelister bliver lagt ud på de sociale medier og hjemmesiden, når der er officielle gallabegivenheder. Der er stor offentlig interesse, når der bliver afholdt store fester i Kongehuset, hvad enten det er til nytårstaflet, statsbesøg, bryllup eller barnedåb.

DR og TV 2 har efterhånden længere og længere live-transmissioner, hvor programværterne sammen med eksterne eksperter i op til flere timer fortæller om

alt fra de kvindelige gæsters kjoler til takt og tone samt talernes forventede indhold. Menuen bliver offentliggjort på et sent tidspunkt, så gæsterne ved taflet ikke går glip af overraskelsen, når de kommer til bords. Det er dog lidt illusorisk nu om dage, hvor de fleste mobiltelefoner hurtigt kan fange nyheder. Indtil videre har der ikke været observeret indkaldte gastronomiske specialister i TV, så menuen konstateres oftest blot uden nærmere kommentarer. Heller ikke det store maskineri, der skal til for at servere en gallamiddag på flere retter for rigtig mange gæster, har der hidtil været særligt fokus på.

Bryllupper i Kongehuset har en helt særlig tiltrækningskraft i offentligheden, og derfor er et par menu-eksempler her på sin plads. Regentparret blev viet den 10. juni 1967 i Holmens Kirke i København. Bryllupsfesten blev holdt på Fredensborg Slot i en pavillon i Slotshaven. Mediedækningen var massiv efter tiden; DR sendte direkte TV med karetkørsel og vielse. Efterfølgende var aviser og ugeblade grundige med reportager og „gemme hæfter“, ligesom en populær bog udkom. Det fremgik, at Dronning Ingrid og Tronfølgeren sammen havde valgt menuen, der bestod af fire retter.³² Det kunne dog lyde som en „presse-and“, at brudgommen ikke havde noget at skulle have sagt. Den første ret var „Consommé à la Madrilène froid“, en klaret, tomatiseret kold suppe med oksekød, den næste var „Soufflé de Homard Fredensborg“ (hummersoufflé), som blev lavet med geddefars efter en fransk opskrift. Dernæst fik deltagerne „Selle de Chevreuil Grand Veneur du Roi“ (dyreryg), hvor Frederik 9. selv havde været med til at nedlægge bukkene,

og sluttelig en „Sorbet de Champagne, fraises du Lot“ (champagnesorbet med jordbær). 120 kilo jordbær var blevet fløjet til Danmark fra Lot-egnen i Frankrig. Bryllupsmiddagen var blevet tilberedt på Hotel Richmond og kørt til Fredensborg i kølebiler.³³ Tronfølgeren ønskede et dansk bryllup, så da parret blev tilbudt en bryllupskage af en bagermesterforening, foretrak de overflødighedshorn,³⁴ da bryllupskagen er en tradition fra England og USA.³⁵ Bryllupsmiddagen signalerede gamle danske og franske madtraditioner. Råvarerne som vildt og fisk var fra Danmark, jordbærerne var fra Prinsens hjemegn, vinen og opskrifterne var franske.

Kronprinsparret blev gift den 14. maj 2004, og op til den store dag holdt det vordende brudepar en slags polterabend for den yngre del af bryllupsgæsterne. Her spillede danske rockmusikere, og der var buffet med australske specialiteter.³⁶ Således blev parrets to nationaliteter fint kogt sammen til en festaften med godt for gane og ører.

Bryllupsfesten blev, som Regentparrets, holdt på Fredensborg Slot med middag i et stort telt i haven, og menuen var komponeret af brudgommens far, Prins Henrik. Den første ret var „Timbale af havets frugter fra de nordiske have“ med sauce af søpindsvin, dernæst „Krydderstegt dådyr fra de Kongelige Skove“ med rissolé-kartofler fra Samsø, ærter parisisienne, sauterede morkler med dyresauce. Dette blev efterfulgt af „Vol-au-vent med lykkelige forbindelser“ med hvide danske asparges og bornholmerkyllinger parfumeret med æblecider. Desserten var en kage med hvid chokolademousse, der blev kaldt „Kronprinspar-



Hendes Majestæt Dronningen dækker bord til en lille kreds i spisestuen en hverdag på Château Cayx i 1996. Mens Hans Kongelige Højhed Prins Henriks fokus er på maden og vinen, går Dronningen op i borddækningen. Det frodige skue på bordet omfatter blandt andet Prinsens vine og blomster fra haven, arvestykker og porcelænstillærker, som Dronningen selv har dekoreret. Billedet er taget i forbindelse med en reportage i BilledBladet om Regentparrets ophold på deres slot i Frankrig. Foto: Jette Ladegaard.

ret“. Prins Henriks vin blev serveret til festmåltidet. Kronprinsparret valgte en bryllupskage frem for det traditionelle overflødighedshorn. Årsagen kan være, at Kronprinsessen kommer fra Australien, og at bryllupskagen var blevet det mest almindelige til et dansk bryllup.³⁷

De senere års brede fokus på lokale råvarers identitet med vægt på, præcist hvor de kommer fra eller tilknytningen til festens hovedpersoner, afspejles ikke overraskende i Kronprinsparrets bryllupsmenu i 2004. Men var det usædvanligt moderne, at dette også var tilfældet allerede ved Regentparrets bryllup i 1967? Tværtimod kan det ses som led i en gammel kongelig tradition, hvor egen havehøst og jagtheld naturligt har været fundament i servering ved gæstebud – og til hverdag.

Kongeligt engagement i moderne madkultur

I løbet af de seneste henved 15 år er maden og måltidet blevet styrket i danskernes bevidsthed. Med lanceringen af Ny Nordisk Mad, udnævnelsen af en restaurant i København som verdens bedste og tildelingen af Michelinstjerner har Danmark markeret sig i den gastronomiske verden. Måltidet, råvarerne og bæredygtighed er kommet i fokus, og mikroproducenter er spiret frem. Interessen for den moderne madkultur har naturligt medvirket til, at medlemmer af Kongehuset er blevet protektorer for organisationer, der har maden og måltidet i højsædet. Gennem en årrække har det også været udpræget, at sommertogterne med Kongeskibet Dannebrog har omfattet besøg hos små økologiske virksomheder, der søger tilbage til rødderne med innovative idéer. Når medlemmer

af Kongehuset tager på officielle udlandsrejser, har der også i de senere år været større opmærksomhed omkring fødevareproducenter. Det var for eksempel tilfældet, da Kronprinsparret i 2015 stod i spidsen for et Grønlandsfremstød i Japan.

I 2015 blev det offentliggjort, at Prins Henrik skulle være protektor for Europæisk Region for Gastronomi 2017, Aarhus og Region Midtjylland med temaet Rethinking Good Food, som Prinsen åbnede den 18. april 2017.³⁸ Projektet er en del af Aarhus som Europæisk Kulturhovedstad 2017 som „en anerkendelse af den madkultur, fingastronomi og fødevarerscene, der flourer, trives og gentænkes på tværs af regionen“. ³⁹ Kongelig bevågenhed blandt andet i form af protektorrollen medvirker i høj grad til at sætte fokus på gode formål, og det bliver spændende at følge, om 2017-satsningen bærer frugt og fremdrift.

Enkelte andre eksempler kan vise, at alene inden for bæredygtighed, fødevareproduktion og måltidskultur er protektorspektret bredt – og at den unge generation også er med. Således har Kongehuset siden slutningen af 1990’erne hvert år modtaget årets første kartofler. Det er vinderkartoflerne fra DM i dyrkning af frilandskartofler, der bliver sendt til Regentparret.⁴⁰ Hans Kongelige Højhed Prins Joachim er som protektor for Kartoffelprisen med til at uddele denne hvert år i oktober måned. Prins Joachim arbejder dog ikke alene for at fremme en fundamental fødevare i Danmark, men virker for globale perspektiver som protektor for Care Danmark siden 1989. Organisationer arbejder med at hjælpe mennesker i Afrika og Asien mod fattigdom og naturkatastrofer, og målene er langsigtede, så organi-

sationen uddeler ikke mad, men hjælper med projektudvikling, så de berørte kan producere maden selv.

Siden 2011 har Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Marie været protektor for Folkekirkens Nødhjælp, og i 2016 åbnede organisationen butikken *Wefood* på Amager med Prinsesse Marie som medvirkende. Det var Danmarks første butik med overskudsmad, og den har til formål at forhindre madspild i Danmark og på den måde at skabe overskud til verdens fattigste og sikre global bæredygtighed. Prinsesse Marie blev i 2011 også protektor for Copenhagen Cooking,⁴¹ der årligt arrangerer madfestival i København. I sit arbejde som protektor har Prinsessen hvert år deltaget i festivalens arrangementer. Både Prinsesse Marie og Prins Joachim har i deres protektioner fokus på, at madspild er et stort globalt problem.

Hendes Kongelige Højhed Kronprinsesse Mary er også engageret i den moderne madkultur både i Mary Fonden, som har samarbejdet med Folkebevægelsen mod Ensomhed om „Danmark spiser sammen“, der handler om måltidet som en del af et fællesskab,⁴² og ved kulturfremstød i New York, hvor Kronprinsessen har været med til at sætte fokus på Ny Nordisk Mad i udlandet.⁴³

Der er således gode arvtagere til Prins Henriks vidtfavnende engagement i måltidskulturen.⁴⁴

Krydderibuket

Øllebrød til morgenmad, risengrød til jul og ugentlig kaserneagtig vandgrød skal ikke fremstå som Dronningens kulinariske baggrund, for naturligvis har Kongehusets måltider været præget af variation og finesse

i en århundredgammel tradition, også inden Prins Henriks indtræden i familien. Selvom Prinsen i denne artikel er hovedpersonen, er det vigtigt at bemærke, at Regentparret i fællesskab planlægger, hvad der kommer på bordet ved Kongehusets private og officielle sammenkomster – og på bordet er oftest sæsonens blomster fra haven i dekorationer, som Dronningen har aftalt med gartnerne.

Som beskrevet har der været tradition for at servere retter fra det franske køkken i Kongehuset, men Prins Henriks møde med det danske køkken var alligevel noget af et kulturchok. Han var meget overrasket over, hvor megen indflydelse kartofflen havde på måltidet. Der blev serveret kartofler til de fleste middagsretter, ja, nogle gange flere forskellige slags til samme ret, og udvalget af grøntsager var meget begrænset. Da Prins Henrik var barn, havde hans mor altid en lille krydderurtebuket stående ved sin kuvert på middagsbordet, og denne tradition for spontan kryddring har han taget med sig som et vigtigt element i måltidsoplevelsen.⁴⁵

Kongehusets måltidsvaner – og danskernes i det hele taget – har ændret sig markant, siden Prins Henrik for 50 år siden kom til Danmark med sin internationale baggrund og gastronomiske interesse. I dag er det at spise lokalt og efter årstiden blevet moderne principper i måltidskulturen i Danmark; principper, der altid har været helt centrale for Prinsen, som er vokset op dels i krisetider, hvor intet måtte gå til spille, dels med fornøjelsen af friske lokale råvarer, dels med evner og lyst til at eksperimentere. Dertil kommer en dybfølt trang til at udbrede glæden fra jord til bord både i den nære kreds og i offentligheden.

Noter:

1. Dronningen tager imod afsnit 1-5. DR 2000, genudsendt flere gange, senest i 2015 og 2017.

2. Kjær, Scavenius og Rasmussen, 2013, s. 70-73.

3. I dag Slots- og Kulturstyrelsen.

4. kongehuset.dk/slotte-og-kongeskibet/fredensborg-slot; Scavenius, 1997, s. 193.

5. slks.dk/om-slots-og-kulturstyrelsen/strategi/kongehuset-og-slks/.

6. Adriansen, Thomsen, Danior, 2016.

7. slks.dk/presse-nyt/slotte-ejendomme-og-haver/2015/kongelig-koekkenhave-bliver-ny-attraktion/.

8. Knudsen, 2006, s. 23.

9. Danneskiold-Samsøe, 2010, s. 35.

10. Frederiksborg Amts Avis den 2. november 1980, 2. del – forsiden.

11. politiken.dk/mad/vin/vinanmeldelser/premium/ECE1715659/prins-henriks-vin-er-ugens-bedste/.

12. Christensen og Uhrup Jensen, Gastro, nr. 53, december 2010/Januar 2011.

13. Håndskrevne menubøger og trykte menukort findes i både Hendes Majestæt Dronningens Håndbibliotek og i arkiv og genstandssamling i Kongernes Samling Amalienborg.

14. kongehuset.dk/menu/nyheder/chateau-de-cayx--salg-og-produktion-af-vin-bliver-bortforpagtet.

15. Fortalt under interview med H.K.H. Prins Henrik d. 19. april 2017.

16. Johannsen, 1999, s. 10.

17. Johannsen, 1999, s. 117.

18. Gastronomisk leksikon, Pedersen og Fakstorp, s. 223-224.

19. Krogh, 2005, s. 105.

20. Krogh, 2005, s. 127.

21. Krogh, 2005, s. 56.

22. Krogh, 2005, s. 48.

23. Zalewski, 2007, s. 10.

24. Fortalt under interview med H.K.H. Prins Henrik d. 19. april 2017.

25. I de tidligere generationer har smag og vaner overvejende været engelsk- eller germansk inspireret i det danske kongehus.

26. Kongeligt guldbryllup. Kærligheden og kaldet. TV 2-dokumentar, sendt den 8. juni 2017.

27. Rørdam, 1929.

28. Memoirer og breve, s. 30.

29. Rosenborgvinen serveres udelukkende ved nytårstaflerne. Hendes Majestæt Dronningen har dog gjort en enkelt undtagelse i sin regeringstid, nemlig ved det historiske gallataffel i Riddersalen på Rosenborg Slot i anledning af slottets 400-års jubilæum i 2006. Kristiansen, 2007, forsiden, s. 2, 3 og 6. Se også denne bogs forside og tilhørende billedtekst s. 2.

30. b.dk/tech/kongehuset-faar-helt-egen-app.

31. kongehuset.dk/nyheder/dugen-ved-taffelbordet.

32. Sabroe, 1967, s. 23.

33. Wilkenschildt, 2003, s. 13 og 34.

34. dr.dk/tillykke/314.htm.

35. Året efter, da Prinsesse Benedikte og Prins Richard blev gift, blev der også her serveret overflødighedshorn til deres bryllupsfest. Menukalendere, Dronning Ingrid, H.M. Dronningens Håndbibliotek.

36. Gjerulf, 2004, s. 71.

37. Fogtdal, 2016, s. 83.

38. kongehuset.dk/menu/nyheder/hkh-prinsgemalen-protektor-for-europaisk-region-for-gastronomi-i-2017.

39. danishfoodregion.dk/om-titlen/.

40. ekstrabladet.dk/nyheder/samfund/article4412477.ece.

41. copenhagencooking.dk/om-festivalen/.

42. maryfonden.dk/da/danmark-spiser-sammen-galleri.

43. kongehuset.dk/menu/nyheder/program-for-besog-i-new-york#.

44. Alene i perioden fra denne artikels aflevering til redaktionen i juni 2017 og bogens udgivelse i januar 2018 vil bl.a. Deres Kongelige Højheder Prins Joachim og Prinsesse Marie deltage i adskillige officielle og offentlige arrangementer relateret til lokale råvarer, måltidskultur og arbejdet for at bekæmpe madspild. Kongefamiliens officielle opgaver kan følges på www.kongehuset.dk, der løbende opdateres.

45. Fortalt under interview med Hans Kongelige Højhed Prins Henrik den 19. april 2017.

Kilder:

Dronningen tager imod, afsnit 1-5. Dokumentar, DR, 2000.

Hendes Majestæt Dronningens Håndbibliotek, heri håndskrevne menubøger og trykte menukort.

Hofretter, afsnit 1-3. DR TV, 2014.

www.kongehuset.dk, her bl.a. kalender med information om Kongefamiliens deltagelse i officielle arrangementer, temaartikler og videoer om bl.a. forberedelser til nytårstafler.

Kongeligt guldbryllup. Kærligheden og kaldet. TV 2, 2017.

Kongernes Samling, Amalienborg, heri håndskrevne menubøger og trykte menukort.

Samtale mellem Hans Kongelige Højhed Prins Henrik, Birgit Jenvold, Jonatan Leer, Julie Mørk-Hansen på Fredensborg Slot den 19. april 2017, optagelse i Kongernes Samling, Amalienborgs arkiv.

Samtale mellem taffeldækker Niels Stentoft og Gerda Petri på Amalienborg den 3. februar 2017, notater i Kongernes Samling, Amalienborgs arkiv.

Litteratur:

Adriansen, Inge; Herdis Thomsen; Poul Danior: *Gråstenæblet fra Kong Christian 5. og Grev Carl Ahlefeldt til Steve Jobs*, Sønderborg, 2016.

Boesen, Ulrik: „Prinsen og maden“, *Jyllands-Posten*, 31.07.1994.

Christensen, Anne Juel; Jesper Uhrup Jensen; „HKH madelskeren“ *Gastro* nr. 53, december 2010/Januar 2011.

Danneskiold-Samsøe, Simon: „Karpedambrug på slottet“, *Miljø-danmark* nr. 1, 2010.

Elias, Norbert: „The Civilizing Process“ *The History of Manners*. Oxford, 1978.

Fogtdal, Palle: *Bryllup før og nu*, København, 2016.

Gastronomisk leksikon, Fakstorp, Jørgen og Carl T. Pedersen red.: København, 2. udg. 2010.

Gjerulf, Lillian Frausing: *Et kongeligt bryllup*, København, 2004.

Halskov, Lars; Rasmus Emborg: „Royal vin på kommercielle flasker“, *Politiken* 28.02.2001.

Henriksen, John: *Dronning Ingrid's køkkenhave i Gråsten Slots-have*, Vejen, 2005.

Hviid, Karsten; Marianne Justesen: *En kongelig have ved Gråsten Slot*, København, 1996.

Jenvold, Birgit: *Kongelig jul*, København, 2008.

Johannsen, Jakob: *Ikke altid gåselever*, Hellerup, 1999.

Jørgensen, René Langdahl: „HKH Vinbonden“, *Gastro* nr. 53, december 2010/Januar 2011.

Kjær, Ulla; Bente Scavenius; Christine Waage Rasmussen: *Fredensborg Slot og Slotshave*, København, 2013.

Knudsen, Preben Vagn: „Karper og karpedamme i Gråsten“, *Årsskrift Historisk Forening for Graasten by og egn*, 2006.

Kristiansen, Peter (red.): *Rosenborg – Amalienborg. De Danske Kongers Kronologiske Samling. Årsberetning 2006*, København, 2007. Kan også ses online: <http://www.kongernessamling.dk/>

content/uploads/2011/09/Aarsberetning-2006.pdf.

Krogh, Bodil: *Til glæde for ganen: nye opskrifter til et Kongeligt Køkken*, København, 2005.

Langkilde, Helge: „Prins Henriks første vin kommer snart til Danmark“, *Frederiksborg Amts Avis* 02.11.1980.

Lassen, Erik: *Ske Kniv og Gaffel*, København 1960.

Lesenecal, Olivier: *Château de Caix – Regionen, slottet og vinen*, Odense, 2014.

Memoirer og Breve, Apoteker Claus Seidelins Optegnelser om sit levned 1702-1782. Udg. af Clausen, Julius og P.Fr. Rist. XXII. 1915.

Olsen, Claus Ib: *Château de Caix – stedet, vinen og maden Chateau de Caix*, København, 2004.

Pedersen, Grethe: *Kongelige livretter – udvalgte stjernemenuer af Kongehusets første køkkenchef* bd. 1+2, København, 1988.

Rørdam, C.H.: *Hofdage hos Chr. IX*, København, 1929.

Sabroe, Sven: *Bryllupsbogen*, København, 1967.

Sandberg, Bernd; Hans Jakobsen: *Kongehuset i hverdag og fest – til lands og til vands*, København, 1995.

Scavenius, Bente: *Fredensborg Slotshave*, København, 1997.

Surrugue, Stéphanie: *Enegænger – portræt af en Prins*, 2010.

Viguié Desplaces, Philippe: *Skæbne forpligter*, København, 1996.

Vinding, Jesper: *Dronningens livretter – og prinsernes favoritmad*, København, 1987.

Wilkenschildt, Merete: *Kongelige bryllupper i Danmark gennem 500 år*, København, 2003.

Zalewski, Barbara: *Helt Magnifique*, København, 2007.

Internetartikler:

b.dk/tech/kongehuset-faar-helt-egen-app 23.11.2016.

billedbladet.dk/kongelige/danmark/kronprinsesse-mary-bagtekannelsnurrer-med-claus-meyer 28.09.2015.

copenhagencooking.dk/om-festivalen/ 01.02.2017.

copenhagencooking.dk/nyhed/k%C3%B8benhavns-madfestival-har-voksev%C3%A6rk/ 04.01.2017.

danishfoodregion.dk/om-titlen/ 14.02.2017.

de5gaarde.dk/om-de-5-gaarde/schackenborg/ 27.10.2016.

dr.dk/tillykke/314.htm 29.11.2017.

ekstrabladet.dk/nyheder/samfund/article4412477.ece 26.01.2017.

nyheder.tv2.dk/samfund/2016-09-22-oellebroed-til-usa-mary-og-loekke-i-begejstring-over-meyers-madtempel 24.09.2016.

http://kongehuset.dk/menu/foto--video/forberedelser-til-et-nytarstaffel 29.03.2017

http://kongehuset.dk/menu/foto--video/video-et-nytarstaffel-bliver-til 29.03.2017

kongehuset.dk/menu/nyheder/chteau-de-cayx--salg-og-produktion-af-vin-bliver-bortforpagtet 01.02.2017.

kongehuset.dk/menu/nyheder/hkh-prinsgemalen-protector-for-europaisk-region-for-gastronomi-i-2017 29.09.2016.

kongehuset.dk/menu/nyheder/program-for-besog-i-new-york# 20.09.2015.

kongehuset.dk/nyheder/dugen-ved-taffelbordet 29.03.2017.

kongehuset.dk/slotte-og-kongeskibet/fredensborg-slot 14.03.2017.

maryfonden.dk/da/danmark-spiser-sammen-galleri 13.01.2017.

politiken.dk/mad/art5598978/Copenhagen-Cooking-skifter-navn-og-f%C3%A5r-stor-pengeindspr%C3%B8jtning 12.04.2017.

politiken.dk/mad/art5573889/Vinekspert-Prins-Henrik-stopper-p%C3%A5-Cahors-top 16.02.2017.

politiken.dk/mad/vin/vinanmeldelser/premium/ECE1715659/prins-henriks-vin-er-ugens-bedste/ 16.02.2017.

slke.dk/index.php?id=31056 22.09.2015.

slks.dk/om-slots-og-kulturstyrelsen/strategi/kongehuset-og-slks/ 24.02.2017.

slks.dk/presse-nyt/slotte-ejendomme-og-haver/2015/kongelig-koekkenhave-bliver-ny-attraktion/ 22.09.2015.

Summary:
From Porridge to Pomp
– new royal cuisine 1967-2017

The article looks at the Danish royal family’s meal traditions over the past 50 years. In 1967, a young French count married the Heir Apparent, Princess Margrethe. HRH Prince Henrik’s international culinary background and gastronomic knowledge, in interaction with Her Majesty the Queen’s interest in table decoration, led to changes in the royal family’s meals, both on an everyday basis and at banquets and with a sense of history. Among other things, the Prince’s involvement has led to the publication of recipe books and appearances on TV cookery programmes, making the royal recipes and attitudes available to the public. There have also been innovations in the official gala banquets, at which the royal couple’s creative efforts respect traditions. We also learn that members of the royal family, for example through their patronage of New Nordic food, local quality products and work for global sustainability, are helping to create awareness of such topical, key issues.