



Folkene på herregården

Når frivillige fortæller historie på Gammel Estrup

Marie Kirstine Elkjær

Siden 2006 har Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum haft et frivillignetværk for engagerede kvinder og mænd med interesse for herregårdshistorie og lyst og overskud til at formidle historie og give en hånd med ved afviklingen af museets mange aktiviteter.

Britta Andersen, der var direktør for museet i årene 2000-22, var en af drivkræfterne bag oprettelsen af frivillignetværket. Hun tillagde de frivillige stor værdi, hun turde tænke nyt i forhold til organisering af et frivillignetværk omkring museet, og netværket er i høj grad baseret på hendes store passion for Gammel Estrup og vision om nærværende formidling af historien.

De frivillige har således siden 2006 været en bærende kraft i Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseums daglige formidling og er med til at berige museets besøgende – dels med ny viden, dels med unikke oplevelser, hvor der opstår nye erkendelser i mødet mellem frivillige og museumsgæster.

1700-talsfestivalen er det største enkeltstående formidlingsarrangement på Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum, hvor omkring 100 frivillige hvert år er med til at levendegøre 1700-tallet en weekend i juni. Foto: Jørgen Vest Rasmussen.

I 2022 var der omkring 120 frivillige i Gammel Estrups frivillignetværk, som alle er tilknyttet forskellige grupper, der varetager en lang række forskellige opgaver på museet – nogle på fast ugentlig basis, andre i forbindelse med museets forskellige arrangementer og aktiviteter i løbet af året. De frivillige fungerer både som museets ambassadører, og værdifulde hjælpere. De erstatter ikke lønnede medarbejdere, men varetager opgaver, der ikke ellers ville blive udført, og som er med til at give museets besøgende en ekstra god oplevelse. For eksempel syr de dragter og kreerer blomsterdekorationer til herregårdens stuer, de hjælper med vedligehold og havearbejde, de går brandvagt, viser rundt og serverer til receptioner, de deltager i markedsføringsevents, og en del indgår i den levende formidling iklædt historisk dragt. Alle bidrager de til en god og nærværende oplevelse for de cirka 100.000 gæster, der besøger museet hvert år. Samtidig skabes der historisk forståelse og vigtige sociale fællesskaber hos de frivillige, som er et væsentligt aspekt, når man taler om det frivillige arbejde på Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

I det følgende skal vi tage et kig specifikt på de frivilliges rolle i historieformidling på Gammel Estrup gennem tre forskellige aktiviteter; levendegørelsen ved 1700-talsfestivalen i juni måned, formidlingen i Herregårdskøkkenet og arbejdet omkring Skovarbejderhuset i Lunden.

1700-tallet for høj og lav

Ved Gammel Estrups 1700-talsfestival i juni måned er godt 100 frivillige med til at levendegøre 1700-tallet på herregården. Her tages museets gæster med på en rejse 300 år tilbage i tiden, og herregården forvandles i to dage til et totalteater, hvor man kan opleve den uendeligt store forskel, der var mellem adelsmand og bonde i 1700-tallets samfund. Man kommer med tilbage til 1700-tallets herregårde, hvor pudrede parykker og hvidtede ansigter var højeste mode, og korsetter og stramtsiddende benklæder rankede og formede kroppen, mens sindet blev trænet til at kontrollere følelserne. Hvor selviscenesættelse, luksus og forbrug gennemsyrede hof- og adelslivet, samtidig med at Oplysningstidens tanker bredte sig, og nye tanker om demokrati, ytringsfrihed og menneskerettigheder vandt frem.

Mens de få levede i umådelig rigdom, havde langt størstedelen af befolkningen begrænsede midler og levede et simpelt liv. Denne kontrast opleves ved 1700-talsfestivalen i mødet med grever og grevinder, der musicerer og kunstfærdigt baldyrer eller holder saloner med højtlesning og høflig konversation i Gammel Estrups pragtfulde sale og elegante gemakker, mens de nyder dyre luksusvarer som kaffe, te og chokolade netop hjembragt fra kolonierne. Og når man besøger det livlige marked i Borggården befolket af bønder og håndværkere, musikanter, gøglere og andet godtfolk, der falbyder deres varer og demonstrerer gamle håndværk, spidsteger pattegris og serverer fadøl for festivalens besøgende.

Historien vækkes til live ved hjælp af museets levendegørelsesgruppe, der optræder i autentiske dragter og gennem rollespil og historiefortælling formidler historien om 1700-tallets dagligliv på godset. Festivalen appellerer bredt til gamle og unge, historieentusiaster

og børnefamilier – lokale som internationale. Museet rammer på denne måde et publikum, som er bredere end det traditionelle museumspublikum og skaber en vedkommende oplevelse af historien, som vækker refleksion over begreber som lighed og ulighed, selviscenesættelse og identitet – både hos de besøgende og de mange deltagende frivillige, der mærker historien på egen krop ved for eksempel at bære snørekorset eller sivsko en hel dag.

Samtidig udgør 1700-talsfestivalen et vigtigt socialt fællesskab for mange af de frivillige, der ofte har været med i en længere årrække, og som tilbringer hele festivalweekenden på Gammel Estrup, overnatter på området og knytter varige venskaber. Som en af de frivillige i levendegørelsesgruppen udtrykker det:

At være en del af frivillignetværket på Gammel Estrup, har for mig været en personlig udvikling, spændende, sjovt og udfordrende. Det er en fed følelse af fællesskab, da vi alle deler den samme interesse for historie, leg og levendegørelse.¹

De frivillige skal således ikke alene betragtes som formidlere, der skaber oplevelser og tilbud for museets betalende gæster, men også anskues som brugere af museet, der formidler og skaber oplevelser for sig selv og hinanden.

Husjomfruer og køkkenpiger

I Herregårdskøkkenet vækkes en helt anden del af herregårdshistorien til live. Her er vi på den sidste greves tid på Gammel Estrup,² og de frivillige i Gammel Estrups køkkengruppe optræder som husjomfruer og køkkenpi-



Bonde på markedspladsen. De frivillige oplever historien på egen krop ved at være ikklædt historiske dragter og spille rollespil. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

ger omkring år 1920 i historisk korrekte dragter. Køkengruppens kvinder – og enkelte mænd – bager kage og laver kaffe på Madam Blå, mens de fortæller historien om køkkenet og komfuret, menneskene og livet for de ansatte på herregården for 100 år siden.

Udgangspunktet for fortællingen i køkkenet er den sidste greve, Christen greve Scheel (1853-1926), som flyttede til stedet efter sin mors død i 1918, og hans tid på Gammel Estrup. Greven levede et tilbagetrukket liv med sin hustru Emma, deres hjemmeboende døtre og et noget mere



Julen er en højsæson for Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum. Det mærkes også i Herregårdskøkkenet, hvor der er travlhed med at sælge kaffe og kage og tale med de mange glade gæster. Foto: Marie Kirstine Elkjær.

beskedent folkehold, end man tidligere kunne mønstre på den traditionsrige herregård. Gammel Estrup var – som landets andre herregårde – på denne tid ramt af nedgang og blev kastet ud i en eksistentiel krise som følge af den såkaldte Lensafløsningslov i 1919, der skulle føre

til salget af Gammel Estrup efter Christens død i 1926. I 1920'erne var der således kun en husjomfru og en enkelt køkkenpige ansat til at stå for den daglige forplejning af hele husholdningen med både herskab og tjenestefolk. Husjomfruen hed i årene 1918-24 Otilie Olesen, og fra



Museets frivillige køkkenaldergruppe formidler historien om Herregårdskøkkenet omkring 1920. Der bages efter datidens husjomfru Otilie Olesens originale opskrifter, så gæsterne ikke bare kan se historien, men også smage på den. Foto: Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum.

den samtidige tjenerstuepige Anna Hoppes beretning findes vidnesbyrd om livet for tjenestefolkene på den tid.

Museet har desuden modtaget Otilies originale håndskrevne opskriftssamling fra hendes datter, så nutidens husjomfruer og køkkenpiger kan bage kager som

for 100 år siden, og Herregårdskøkkenet er på mange måder Gammel Estrups hjerte i dag – som på den sidste greves tid.³

Varmen og duften rammer den besøgende allerede i Folkestuen, og lyden af pletter og pander, rislende vand

og kaffe, der rammer koppen blandes med snak og grin fra husjomfru og køkkenpiger. Når man kommer til køkkenet, er det første, man ser, det store brændekomfur, som er så typisk for herregårdene, hvor der skulle kokkeres til hele det store hushold.

I køkkenet får man hele historien gennem alle sanser. En af museets rutinerede frivillige husjomfruer formulerer det således:

Det er så dejligt, for det er altid glade mennesker, der kommer ind ad døren. Især børnene synes, det er rigtig spændende at se de forskellige remedier og få forklaret, hvad vi bruger dem til. Blandt andet er de meget fascinerede, når man åbner ildstedet og fortæller, at det tager cirka en time, før det hele er varmt, og man overhovedet kan bruge ovnen. Det er jo en helt anden verden, end når man drejer på knappen på ovnen derhjemme. Jeg synes, det er sjovt at udføre køkkenarbejdet på den gammeldags måde. Det er noget helt specielt i forhold til måden, vi bager og laver mad med de moderne hjælpemidler derhjemme. Det bliver ligesom noget andet, når man har hænderne i det, og det smager altså anderledes.⁴

Skovarbejderliv

I Mikkeldalshuset er formidlingen rykket du af hovedbygningen og op i herregårdsskoven Lunden, hvor skovarbejderne boede og arbejdede. I Mikkeldalshuset kan man se, hvordan en skovarbejderfamilie levede og indrettede sig omkring 1930. Huset blev oprindeligt bygget i 1929 som et af tre skovarbejderhuse i Lunden og er indrettet med køkken og dagligstue i stueplan samt et

sovekammer ovenpå, dasset og huggehuset ligger udenfor, hvor man også finder en lille nyttehage bagved huset og en prydhave foran. Udgangspunktet for formidlingen og indretningen af huset er familien Brøsted, der boede i huset fra cirka 1930 til 1950. Husets beboere bestod i 1930 af far Niels og mor Olga Mathilde samt deres fire hjemmeboende børn. Familien har således levet under relativt trange kår i det lille hus.

Skovarbejderhuset blev restaureret og åbnet for publikum i 2014, og siden da har der været tilknyttet en frivilliggruppe, der både vedligeholder huset, redskaber og genstande, passer haven og indimellem deltager i formidlingen, når der skal bages pandekager, serveres kaffe eller fortælles om skovarbejderfamilien og det slidsomme liv for landarbejderne førhen. Skovarbejdergruppen er i huset hver onsdag i sommerhalvåret og fungerer som en del af museets daglige formidling dels for de museumsbesøgende, der tager den cirka tre kilometer lange tur til fods fra Gammel Estrup og op til huset, dels for de mange lokale, der bare går tur i skoven.

Desuden kan enhver, der har lyst, leje sig ind i huset for en weekend og prøve skovarbejderlivet på egen krop. Gæsterne i huset skal selv sørge for at hugge brænde, fyre op og lave mad. Museet sørger for råvarer, så man kan lave husmandskost med for eksempel kartofler, æg, flæsk og brød. Og om aftenen er lyskilden petroleumslamper, der skal bæres med udenfor på dasset, når man skal forrette sin nødtørft. På den måde giver det gæsterne en forståelse af livet på landet før i tiden og muligheden for at blive klogere på det liv, vi lever i dag. Undervejs i opholdet skal de overnattende gæster fortælle om livet og hverdagen i huset for dem, der kommer forbi – på den måde virkeliggøres historien af mennesker til mennesker.



Mikkeldalshuset er indrettet til en skovarbejderfamilie omkring 1930. Her er hverken indlagt vand eller el, og der skal hugges brænde, så man kan fyre i komfur og kakkelovn. I sommerhalvåret kan man møde den frivillige skovarbejdergruppe hver onsdag og følge arbejdet i hus og have. Foto: Martin Dam Kristensen.

Fællesskabet, det personlige møde og den gode museumsoplevelse

Der sker noget helt særligt, når frivillige formidler historien. I det personlige møde mellem mennesker, der lever historien, og de besøgende opstår en forståelse, der lagrer sig i erindringen hos begge parter. Frivillige kan således være med til at gøre historien relevant og vedkommende for de besøgende – og for dem selv. Vi ved, at motivationen for museumsbesøg i overvejende grad bunder i ønsket om at have en behagelig oplevelse – oftest sammen med andre. Parametre som atmosfære, imødekommenhed og mulighed for at have det rart er vigtige for de besøgende og noget, som vægter højt, når man ser på besvarelser i brugerundersøgelser.⁵ Populært sagt betyder det mere, at man kan parkere bilen, at kaffen er varm, toiletterne er rene og at de mennesker, man møder, er venlige, end at der er en særlig historisk udstilling eller mulighed for læring på museet.

På samme måde er det, der motiverer de frivillige, fællesskabet, sammenholdet og muligheden for at skabe

gode oplevelser med gæsterne, med hinanden og museets lønnede personale i den historiske ramme, som Gammel Estrup udgør.

Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum har et ønske om at gøre en forskel for både de mange betalende gæster, der hvert år besøger museet og de mennesker, der bruger museet i det daglige, herunder frivillige. Det er museets mission altid at have tidssvarende formidlings-tilbud i øjenhøjde, og målet er at de folk, der kommer på museet, går derfra med en oplevelse af at være blevet beriget – ikke kun med ny viden, men også med personlige oplevelser i mødet med andre mennesker. Når man ser på de mange anmeldelser, der laves af museet på digitale platforme, vil man se, at det i stor udstrækning lykkes.⁶ Det skyldes i høj grad det unikke fællesskab, der findes omkring Gammel Estrup, som fastholder, begejstrer og motiverer frivillige såvel som personale – et fællesskab, der er blevet skabt omkring Britta Andersens person og hendes passion for Gammel Estrup, og som lever videre efter hendes direktørtid.

Noter:

- 1 Frivillig Alex Kjær Nielsen på Facebook, gruppen “Os der støtter Gammel Estrup”, 2022.
- 2 Den sidste greve på Gammel Estrup var hofjægermester Christen lensgreve Scheel til Gammel Estrup (1853-1926) – efter hans død i 1926 blev herregården solgt, efter at have været i slægtens Scheels eje i 600 år. I 1930 erhvervede storgrossererens Valdemar Uttental (1872-1951), der var gift med datter af den sidste greve, Ingeborg Scheel (1893-1944), Gammel Estrup og oprettede Jyllands Herregårdsmuseum. Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseums permanente interiørudstilling formidler i dag primært historien om herregårdens beboede tid frem til den sidste greves død i 1926.
- 3 I 2017 udgav Gammel Estrup Danmark Herregårdsmuseum Otilies opskrifter i bogform som *Otilies kogebog*.
- 4 Frivillig Grethe Højgaard i *Randers Amtsavis* 23. april 2019.
- 5 Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum deltager i Slots- og Kulturstyrelsens Nationale Brugerundersøgelse gennemført af Rambøll. Tal og analyser for Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum er ikke offentligt tilgængelige, men kan tilgås af museet.
- 6 Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum anmeldes blandt andet på Google, Facebook og TripAdvisor, og anmeldelserne ligger på mellem fire og fem stjerner ud af fem alle steder.

Litteratur:

- Andersen, Marie Aaberg: “Otilies værelse”, i: Britta Andersen mfl. (red.): *Herregårdshistorie 2*, Gammel Estrup – Jyllands Herregårdsmuseum 2007.
- Andersen, Marie Aaberg: “Når køkkenet kommer til live – formidling af mad- og køkkenkultur på herregården”, i: Britta Andersen mfl. (red.): *Herregårdshistorie 4*, Gammel Estrup – Herregårdsmuseet 2009.
- Andersen, Marie Aaberg og Jytte Møller Nielsen: *Otilies kogebog*, Gammel Estrup – Herregårdsmuseet 2015.
- Boll, Fredrik C., Julia B. Hunt og Malene J. Fregil: *Sådan leder du frivillige i forskellige situationer*, Forlaget Ingerfair 2014.
- Facebook: Grupperne “Os der støtter Gammel Estrup”: <https://www.facebook.com/groups/2885708451497208> og “Frivillignetværket på Gammel Estrup”: <https://www.facebook.com/groups/756071438163958>.
- Frovin, Suzette og Cathrin Johansen (red.): *Motivér den frie vilje – en antologi om fastholdelse og rekruttering af frivillige*, Center for frivilligt socialt arbejde 2016.
- Høberg, Mathilde Baade: “Historieformidling gennem levendegørelse – overvejelser om brugen af levendegørelse ved 1700-talsfestivalen på Gammel Estrup”, i: Britta Andersen og Marie Kirstine Elkjær (red.): *Herregårdshistorie 16*, Gammel Estrup Danmarks Herregårdsmuseum 2020.
- Kristensen, Helle Ingerslev: “Skovarbejdere og skovarbejderboliger i Lunden ved Gammel Estrup”, i: Britta Andersen mfl. (red.): *Herregårdshistorie 10*, Gammel Estrup – Herregårdsmuseet 2015.
- Nicolaisen, Frits (red.): *Gammel Estrup*, Randers Amts Historiske Samfund 1993.
- Randers Amtsavis*: “Grethe er frivillig på herregården – jeg kan godt lide at nusse om tingene”, 23. april 2019.
- Slots- og Kulturstyrelsen: <https://slks.dk/omraader/kulturinstitutioner/museer/statistik-om-museer/den-nationale-brugerundersogelse>.