

Dansk Landbrugsmuseum – museet for landbrug og fødevarerproduktion

Af museumsdirektør Peter Bavnshøj, Dansk Landbrugsmuseum



Museumsdirektør Peter Bavnshøj, Dansk Landbrugsmuseum

Landbrugserhvervet har haft én primær opgave gennem historien: At producere fødevarer. Med denne tilgang til kulturhistorien kan et besøg på Dansk Landbrugsmuseum være interessant og udbytterigt. Ud over at beskæftige sig med landbrugshistorien fortæller museet også om mejeribrug, slagterihistorie og landhusholdning. Museet har desuden en ambition om at udvikle sig mere i retning af et madmuseum, hvor også måltidets kulturhistorie fortælles.

Ofte forbinder vi et landbrugsmuseum med gamle, brøstfældige huse i bindingsværk, stokroser, hestevogne, støvede eller rustne redskaber og 1700 tals bønder i folkedragt. Dansk Landbrugsmuseum, der er beliggende i Østjylland ved Auning mellem Randers og Grenå, har helt andre tilgange til historien og en helt del andre tilbud til museumsgæsten. Her får man indsigt og indblik og får tingene sat i sammenhæng, når man som gæst søger viden om den landbrugshistorie, som tidligere var så vigtig og som har haft så stor betydning for alle os danske gennem generationer.



Stemningsbillede fra udstillingen "Bondeliv" om landbrugets historie fra bondestenalderen til i dag.



Udstillingen "Landbrug og teknik" – her mælk på vej til det gamle mejeri.

Indtil for ca. 50 år siden var flertallet af befolkningen knyttet til landbrugserhvervet og flertallet var bosiddende på landet. Danskerne har med andre ord være landmænd eller bønder, som det rettelig hedder, i mere end 6000 år og med det levet af jorden og de fødevarerprodukter jorden har kunnet frembringe. Først i de seneste fire årtier har vi for alvor skiftet erhvervsretning og begyndt at identificere os selv som hørende til i et industri- eller servicesamfund.



Et kig ind i besøgsbutikken. 4000 m² redskaber og maskiner – bl.a. verdens største samling af plove.

Dansk Landbrugsmuseum, der er statens landsdækkende museum på landbrugsområdet, er hjemmehørende på herregården Gl. Estrup, hvor museet har til huse i godsets tidligere avlsgård. Museets tilstedeværelse på stedet i de sidste 38 år har resulteret i, at der

gennem årene er opført en række helt nye udstillings- og magasinbygninger ved siden af gårdens fredede 1600 tals bygninger. Som et af landets største museer, råder Dansk Landbrugsmuseum i dag over en samlet bygningsmasse på næsten 30.000 m². Heraf anvendes ca. 7.000 m² til såvel skiftende som permanente udstillinger. Omkring bygningerne råder museet over 112 ha jord, som muliggør aktiviteter, demonstrationer og levendegørelse i formidlingen.



Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup, byder gæsterne på masser af oplevelser – inde og ude – nok til en hel dag!

Siden grundlæggelsen i 1889 har museet primært samlet redskaber og maskiner til dokumentation af landbrugets skiftende produktion og udvikling. Igennem de sidste 10-15 år har museet også beskæftiget sig med landbrugets levende kulturarv – de gamle danske husdyrracer og landbrugets kulturplanter. I et helt nyt og visionært staldbyggeri opført i limtræ og taget i brug i 2002 kan de besøgende se et udvalg af museets husdyr af gl. race. Her finder man kvæg af Jysk Race, Rød Dansk Malke race og Dansk Korthorn, og her finder man får, geder og fjerkræ af de gamle racer som førhen var almindelige på gårdene. Museets landmand synes han har ansvar for nogle besværlige 'museumsgenstande' som ikke bare opbevares på magasin efter endt udstillingsbrug. Disse genstande er lidt mere urolige, støjende og svinende. De kræver foder, hegn og ind imellem et dyrlægebesøg.



Den levende kulturarv kan nydes på markvandring af såvel børn som voksne.



På samme vis med kulturplanterne. Museets Landbrugsbotaniske Have er på ca. 1 ha. Her vises eksempler på gl. grøntsagstyper med kål, rodfrugter og løg som de væsentligste. Her vises og krydder- læger og farveurter og et bredt udvalg på frugt- og bærbuske. Haven har eksempelvis 15 forskellige gamle jordbærsorter, som er med til at strække bær sæsonen fra begyndelsen af juni til december ! I særlige haveafsnit vises bondebrugets prydblommer, stauder og sommerblomster og et afsnit er helliget markafgrøderne – de gamle kornsorter, roer og kartofler. Helt enestående er museets æbleplantage, hvor museet har ca. 250 forskellige danske æbletræer – én af hver af de kendte lokale danske æblesorter. Såvel have som æbleplantage passer til daglig af 15 voksne handicappede, som et socialt beskæftigelsesprojekt under amtet, fremover af den nye Norddjurs kommune.



Nytte og prydblommer. Den landbrugsbotaniske have indeholder gamle sorter af kulturplanter.

Ud over de faste daglige formidlingstilbud til de besøgende gør museet meget ud af demonstrationer og levendegørelse. Det sker hovedsagelig på særlige arrangementsdage.

I forbindelse med Landbrugsmessen sidste weekend i maj afholdes en særlig fødevarerebat med tilhørende udstillinger og aktiviteter, hvor temaet de seneste to år har været sunde fødevarer og drikkevarer til børn. Arrangementet afvikles i samarbejde med landboorganisationerne og der er som regel ministerbesøg som deltager i debatten.

Æblerne er i fokus på museets årlige 'Æble- og syltedag' den første søndag i oktober. Her sælges et udvalg af æbletræer af gl. lokalsorter, og her er der mulighed for at træffe æbleeksperten over dem alle – Pometmester Claus Larsen fra Landbohøjskolens Pomet i Høje Tåstrup. Pometmesteren yder lidt brugervejledning for dem der har interesse i de gl. æblesorter og han forsøger gerne at sortsbestemme gæsternes medbragte æbler fra det gamle træ hjemme i haven. Museet stiller også medarbejdere til rådighed, som fortæller om plantning, beskæring, podning osv. Inden døre fremstilles der madretter og drikkevarer med anvendelse af æbler. Der tilbydes smagsprøver på egnsretter og moderne retter, hvor æblerne indgår. Der fremstilles cider og æblemest, og børnene har mulighed for at fremstille bagte æbler og trække æbleringe på snor.

Et af museets nye tiltag i 2006 bliver etableringen af en humlehave med ca. 40 forskellige danske humleplaner. Humlehaven viser den store variation der var i planterne den gang det var almindelig, at man selv bryggede øl på gårdene. Humlehaven vil indgå i et nyt formidlingsarrangement om ølbrygning på landet, som afvikles i weekenden den 23. og 24. september.



Ølbryggerlauget brygger på gamle opskrifter – snart er der smagsprøver til museumsgæsterne.

Med til museets forskellige formidlingsarrangementer medvirker en stor kreds af frivillige. Sammenlagt har museet ca. 1400 frivillige organiseret i forskellige foreninger og laug. Bryggerlauget medvirker naturligvis i forbindelse med omtalte ølbrygningsweekend. Museets Biavlerlaug har deres særlige arrangementsdag, som i år er søndag den 30. juli. Her demonstrerer en del af laugets ca. 40 medlemmer biavl i praksis. For de modige er der mulighed for et besøg i museets historiske bigård – iført beskyttelsesdragt naturligvis. Der er også mulighed for at smage på årets honninghøst, når tavlerne slynges i museets Centralhal.

Nævnes skal også museets nyetablerede mejeristgruppe, som fremstiller smør og ost på gammeldags håndværksmaner. Man kan møde mejeristerne i forbindelse med museets Historiske Dyrskue søndag den 9. juli og på Æble- og Syltedagen i oktober. Mejeristerne er med til at bevare håndværkstraditionerne indenfor mejeristfaget, og deres produktfremstilling i mindre skala giver mulighed for at eksperimentere med gl. opskrifter og mælk fra kreaturer og geder af de gamle racer.



Arbejdende værksted – ost af forskellig slags – der er meget at tale med gæsterne om.

Fra 2007 etablerer museet en 500 m² stor udstilling om slagtingens historie og i de følgende år opbygges en permanent mejeriudstilling. Blandt fremtidsvisionerne er etableringen af en større udstilling, som fortæller måltidets kulturhistorie. Madens fremstilling og forarbejdning, hvad enten det er sket industrielt eller i hjemmet, er noget der allerede optager museets gæster. Det fornemmes klart på arrangementsdagene og i de

mindre udstillingsafsnit museet allerede har indenfor dette tema. Maden og måltidets betydning som samlings- og holdepunkt i familien, i skolen, ved gæstebud og på arbejdspladsen er andre temaer, museet ønsker at sætte mere fokus på fremover.



Måltidets kulturhistorie – en ny historie, som skal fortælles på Dansk Landbrugsmuseum.

Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup, Randersvej 4, 8963 Auning. Tlf. 86483444. www.gl-estrup.dk.