



Rabarbergaarden udvider og bliver til 'Rabarbergaarden på Slottet'. Thomas Køster, Ulla Tofte, Louise Køster. Foto: Kamilla Bryndum.

Nordsjællandsk restaurantsucces flytter ind på Frederiksborg Slot

Det økologiske jordbrug Rabarbergaarden, kendt for dets selvforsynende og idylliske restaurant, gårdbutik og bageri, skal drive museumsrestaurant og tilføje bæredygtig gastronomisk oplevelse på en af landets største kulturinstitutioner.

Besøgende på Frederiksborg kan i fremtiden opleve lokale, økologiske råvarer fra et bæredygtigt jord-til-bord-køkken, når Rabarbergaarden rykker ind i en tidligere vognport og staldbygning på Nordens største renæssanceanlæg. Her bliver Rabarbergaarden til 'Rabarbergaarden på Slottet' og skal som ny forpagter af museumsrestauranten bringe naturen omkring Frederiksborg Slot ind i køkkenet.

Frederiksborg Slot, der er omgivet af både parkanlæg, Nationalpark Kongernes Nordsjælland og verdens naturarv i UNESCO Parforcejagtlandskabet, skal over de kommende år udvikles som besøgsdestination for både lokale, nationale og internationale gæster, og Rabarbergaarden er en vigtig brik i forhold til at skabe en stærkere totaloplevelse. Ulla Tofte, direktør på Frederiksborg, glæder sig til, at den nye restauratør flytter ind, og til at vise, at kulturlivet tager bæredygtig mad alvorligt.

"Jeg er enormt glad for, at Rabarbergaarden har sagt ja til at blive ny restauratør på Frederiksborg. Virksomheden har vist, at bæredygtighed gennem fokus på lokale råvarer og økologisk jordbrug

FREDERIKSBORG

fint kan forenes med både folkelig frokost, fine-dining, selskaber og virksomhedsevents. At kunne tilbyde en madkulturel oplevelse som en del af museumsbesøget passer rigtig godt til den udvikling, jeg ser på Frederiksborg fremover, og jeg håber, at restauranten også i fremtiden vil være et populært sted for både museets gæster og lokale.”

Thomas Elletoft Køster, medejer og gastronomisk ansvarlig på Rabarbergaarden, ser frem til at nå endnu bredere ud i missionen om at få den bæredygtige dagsorden implementeret gennem det gode måltid og den lokale forankring.

”Samarbejdet med Frederiksborg Slot markerer et betydningsfuldt skridt i vores dedikation til at levere en ekstraordinær gastronomisk oplevelse, hvor naturen og nærværet med hinanden er omdrejningspunktet. Sammen med den historiske arv fra 'Kongernes Nordsjælland' og det spisekammer Nordsjælland har været og fortsat er, er vi klar til at skabe noget uforglemmeligt for vores og museets gæster.”

Den fulde oplevelse af Rabarbergaardens selvforsynende jordbrug får man stadig på Rabarbergaarden i Vejby, Nordsjælland, hvor restaurant, bageri og butik fortsætter. Herfra udtænkes de gastronomiske koncepter. Råvarer produceres fortsat til gårdens restaurant, mens netværket og samarbejdet med lokale producenter bliver endnu vigtigere med udvidelsen til Frederiksborg Slot, hvor der heller ikke gås på kompromis med de gode råvarer og økologien.

Den nye forpagtningsaftale betyder samtidig et farvel til Spisestedet Leonora med direktør Bjarke Crone Thomsen i spidsen. Cateringvirksomheden fortsætter uden for Frederiksborg:

”Folkene bag Spisestedet Leonora har været en del af Frederiksborg i mere end 20 år og har gennem alle årene været kendt for deres gode smørrebrød og gode værtskab. Det har været et fremragende samarbejde, og heldigvis fortsætter Eurokitch deres cateringsvirksomhed,” siger Ulla Tofte.

Bygningen, hvor Rabarbergaarden flytter ind, er opført omkring år 1600 som en vognport med lille stald. Senere har den været amtmandsbolig, og fra 1971 kro. Med blik for historisk autenticitet bliver lokalerne nu nyindrettet enkelt og med fokus på det gode håndværk i materialevalg og indretning både inde og ude. Beplantning og udsmykning vil tage udgangspunkt i hjemmehørende arter og udsmykningen indenfor vil være med sæsonens natur.

Åbningen af 'Rabarbergaarden på Slottet' finder sted i starten af februar 2024.

Om Rabarbergaarden

Rabarbergaarden er et økologisk drevet holistisk jordbrug med jord-til-bord-restaurant samt gårdbutik, bageri, skolehaver og kurser. Gården har siden 2005 været ejet af Louise og Thomas Køster og drives i samarbejde med ihærdige, kvalificerede og dedikerede medarbejdere. Rabarbergaarden arbejder hver dag for at producere de bedste grøntsager, avle det bedste kød og lande de bedste fisk uden at overforbruge af klodens ressourcer. Gården giver altid det tilbage, den har taget fra jorden, og den tilbagefører derfor naturlig energi og næring til jorden for at opretholde jordens balance og frugtbarhed. Naturnært, økologisk og med den bedste kvalitet som pejlemærke.

Om Frederiksborg

Frederiksborg fortæller mere end 500 års Danmarkshistorie og rummer Danmarks Nationale Portrætgalleri. Her står besøgende ansigt til ansigt med mennesker, der har formet landets historie.

FREDERIKSBORG

Historiemalerier fortæller om skelsættende begivenheder, og interiører og genstande vidner om samtidens stilarter og de mennesker, der er knyttet til dem. Med skiftende særudstillinger udforsker museet kontinuerligt portrætkunst som genre såvel som Danmarks og Frederiksborg Slots historie.

Siden oprettelsen i 1878 har museet været en afdeling af Carlsbergfondet og haft til huse på Frederiksborg Slot. Slottet udgør med sine imponerende pragtrum og rigt udsmykkede stuer en enestående ramme om den historiske fortælling og forskning. Frederiksborg Slot ligger ved indgangen til Nationalpark Kongernes Nordsjælland med UNESCO Parforcejagtslandskabet. Museet og slottet udgør sammen med Barokhaven, den engelskinspirerede have og Slotssøen en af Nordens største kulturattraktioner.

For yderligere information, kontakt:

Kommunikationschef på Frederiksborg:

Sara Juel Andersen sja@dnm.dk / tlf. 29747553

Medejer og gastronomisk ansvarlig på Rabarbergaarden:

Thomas Køster, kontakt@rabarbergaarden.dk / tlf. 23938601 / 23937201

Se flere pressefoto på dnm.dk/presse



Rabarbergaarden udvider og bliver til 'Rabarbergaarden på Slottet' i den tidligere staldbygning midt i billedet. Pressefoto: Frederiksborg.

FREDERIKSBORG