

# NYT LIV PÅ JOMFRUENS EGEDE



Niels-Peter Schack-Eyber og hans mor 'Bølle' på plænen foran Jomfruens Egede, som har præget familiens liv i tre generationer.

Modsatte side: Loftet i spisesalen har fået sin tilsødede patina fra ovnen med Frederik 3.s monogram. Billedet ovenfor er ét ud af tre, som forestiller dagens forskellige tidspunkter; her morgenen. Stolene er designet af Erik Magnussen.

Niels-Peter Schack-Eyber er tredje generations lejer af den sjællandske herregård Jomfruens Egede. Han har kvittet storbyen og karrieren for at hellige sig det enestående hus, åbne det for kurser, fester og bryllupper som et moderne herregårdshotel med plads til økologisk livsstil.





Navnet Jomfruens Egede har herregården fået i 1500-tallet efter to ugifte søstre, Ermegaard & Birgitte Bille, som arvede den af deres far. De to kvinder er forevigt i en stenplade i den tilstødende kirke, Øster Egede Kirke.

Herover tv. Trappeafsatsen fra stuen og op til første sal er dekoreret med et forstudie til Salys berømte rytterstatue af Frederik 5. på Amalienborg Slotsplads. Denne er i bemalet gips.

Herover th. Hallens marmorede vægge stammer fra Harsdorff & Lillies dekorative ombygning sidst i 1700-tallet. Rummet fungerer i dag som drinks- og dansesal.



## NYT LIV PÅ JOMFRUENS EGEDE

**Den smukkeste**, sydsjællandske landidyl omslutter Jomfruens Egede, der ligger nær kulturperler som Bregentved, Vallø, Gavnø og Gisselsfeld. I næsten 200 år har stedet tilhørt familien Moltke, som bor i et renæssanceslot 'et stenkast' herfra, og som har udlejet det til tre generationer af Niels-Peter Schack-Eybers familie. Første lejer var morfaderen, Carl Dreyer, som gik på jagt i de omkringliggende skove med bue og pil – en lidenskab han også skrev en bog om. Sidenhen lejede hans datter og mand gården, og sidste år fik deres yngste søn Niels-Peter – 'N.P.' – overdraget nøglerne, efter at stedet i en årrække havde været på andre hænder og stået tomt i et år.

»Jeg elsker dette sted, da jeg har så mange minder herfra. Jeg tænkte, at det var vildt, at der ikke boede nogen, og at det kunne blive et pragtfuldt sted for mange mennesker,« fortæller N.P., som blot et par måneder inden overtagelsen var kom-

met på ideen om at forvandle sit barndomshjem til et herregårdshotel for konferencer og store selskaber – og ikke mindst bryllupper og dåb, da Egede har sin egen kirke.

### KVITTEDE KONTORLIVET

Efter ti år som produktionschef for tegnestuen Kontrapunkt forlod N.P. derfor kontorstolen for at kaste sig ud i det nye eventyr. Som tidligere banketkoordinator på Hotel d'Angleterre havde han en perfekt baggrund for projektet.

Og der var nok at tage fat på. For da han vendte tilbage, var stueetagen i hovedbygningen indrettet med okseblodsfarvede vægge og blå brandtæpper, mens væggene på 1. sal var ved at rådne indefra, fordi de ikke kunne ånde på grund af maling påført i 70'erne og 80'erne. Efter at Nationalmuseet havde vurderet de forskellige behov for restaurering og taget ▶

### EN PERLE I DANSK INTERIØR

Jomfruens Egedes historie går helt tilbage til 1300-tallet. De to parallelle fløje er opført i hhv. 1500- og 1600-tallet, men helt præget af ombygningen sidst i 1700-tallet ved den store nyklassicistiske arkitekt, hofbygmester C.F. Harsdorff. Også interiøret satte Harsdorff i samarbejde med tidens førende interiørkunstner, hofdekoratør J.C. Lillie, præg på. Selv om ikke alt er bevaret eller på nuværende tidspunkt afdækket, kalder Nationalmuseets eksperter Jomfruens Egede for »et af hovedværkerne – hvis ikke hovedværket – inden for dansk interiørkunst fra slutningen af 1700-tallet.« Herregårdens mest prominente ejer har dog formentlig været Sophie Amalie Moth, Christian 5.s officielle elskerinde, som fik den første titel, Grevinde af Samsøe, og hvis børn fik lov at bære efternavnet Gyldenløve. Hun døde på Jomfruens Egede i 1719.

Gravhundene Henna og Karry på en af 'Egedes' fornemme og delikate Lillie-stole.



# NYT LIV PÅ JOMFRUENS EGEDE

Lofet i havestuen er restaureret efter Nationalmuseets anvisninger, mens bemalingerne på væggene og de slanke bambus-buer bærer J.C. Lillies karakteristiske blå-grønne farve. Sammen med mormoderens prismekrone står de flot til det helt moderne spisebords-arrangement.



Gangen på første sal med møbler af J.C. Lillie (1760-1827), en af de fineste interiørkunstnere i Danmark gennem tiderne.

Bordpladen er placeret på et gammelt kuffertstativ og marmoreret af Bølle. Spejlet er af J.C. Lillie.



prøver til deres arkiver, blev både vægge og gulve istandsat af lokale håndværkere, mens N.P. lugede ud i haven, sorterede ud i gamle møbler og billeder og gik på markeder og auktioner for at finde nye ting til huset.

Nogle af bedsteforældrenes gamle møbler lever videre og er blandet op med nyere hvervede antikviteter, en enkelt sofa fra Ikea og moderens marmorerede billeder og decouper. Og med helt moderne Erik Magnussen-stole i hvert rum.

## MOR VIL HA' NYTÆNKNING

Målet med istandsættelsen og nyindretningen har været at komme til bunds i huset. »Så mange forskellige mennesker har boet her igennem tiderne og sat deres præg, og derfor vil jeg gerne føre det tilbage til, hvad det engang har været. Stedet vil aldrig blive prangende, det er fyldt med revner og sprækker, som for mig er

en del af dets charme,« fortæller N.P., som har studeret gamle tegninger og notater for at finde tilbage til Egedes oprindelige sjæl.

Meget må overlades til fantasien, da gods-kontoret, som opbevarede oplysninger om stedet, er nedbrændt, ligesom det også er tilfældet med de arkiver, der fandtes i Det Kgl. Bibliotek.

Til selve processen med at forvandle Jomfruens Egede til herregårdshotel har N.P. fået hjælp fra en veninde, Amalie Uhrenholt fra Lykkesholm Slot på Fyn. Hun har de seneste otte år været igennem et lignende projekt og dermed kunnet hjælpe ham med at undgå de samme faldgruber. Under selve indretningen var den hårdeste kritiker N.P.s egen mor.

»Jeg er på mange måder meget mere konventionel end hun. Prøv noget andet, vi er i 2006,« har hun flere gange sagt. »Der findes så mange herregårde i Danmark, så det har været en udfordring at tænke ▶

»Jeg tænkte, at det var vildt, at der ikke boede nogen, og at det kunne blive et pragtfuldt sted for mange mennesker.«

Niels-Peter Schack-Eyber

Th. N.P.s mor Selma 'Bølle' Schack-Eyber i en svensk biedermeier-stol, der ligesom sofaen er købt på Museumsbygningen Kunstauktioner. Sofabordet er et gammelt spisebord, som har fået savet benene kortere, og som er dekoreret med Bølles marmoreringer.

Herunder. N.P.s ungdomsværelse, som engang var fyldt op med bl.a. filmpakater, stjalne vejskilte og kæmpe stereoanlæg, står i dag smukt nyindrettet. Væggene var oprindeligt dækket med malede jagtmotiver, som det nu er for kostbart at restaurere, og derfor er de dækket med en beskyttende maling, der kan fjernes igen.

Herunder nederst. Fløjlsværelset – som også gik under navnet 'bordellet' – var Sophie Amalie Moths private gemak. Siden 16-års alderen var hun Christian 5.s elskerinde, og hun levede tilbage trukket på Jomfruens Egede efter hans død.



## NYT LIV PÅ JOMFRUENS EGEDE

på en ny måde,« fortæller han. »Nogle engelske gæster syntes, at det var det hippeste 'country hotel', da det ikke var behængt med ting og stoffer, og da der ikke var natborde. Men det er husets arkitektur, som bestemmer. Egede kan kun klare møbler fra sin egen tid eller noget, som er ultramoderne – mellemting fungerer overhovedet ikke.«

### ØKOLOGI OG OMTANKE

Samme kompromisløshed gælder også i køkkenet, som er økologisk og komponeret enten af stedets huskok Pia Prehn eller af gæstekok Mette Martinussen. Størstedelen af grønsagerne er dyrket på Marjatta ved Præstø af udviklingshæmmede unge, som igennem landbruget får et sundere liv med nye ansvarsområder. Vinene og champagnen er biodynamiske, »da de økologiske ofte er gærede.«

Selv håndsæben og shampooerne i de individuelt indrettede badeværelser er økologisk. Fremtidsdrømmen er enten at blive selvforsynende med økologiske og biodynamiske grønsager eller at kunne købe dem fra områdets avlere, fortæller N.P., hvis hus lige fra start har været en stor succes.

Kort efter at han havde overtaget lejemålet, bestemte et par, at de ville giftes på Egede, og allerede i juli slog stedet portene op for sit første bryllup.

»Jeg elsker at holde fester, og jeg blander mig også altid i gæsternes arrangementer. Begyndelsen er det vigtigste, da folk kan være anspændte, så jeg går ofte rundt med en flaske under armen og snakker med dem. Når de rejser herfra, er vi nærmest på kram og kys, så det er faktisk som at have gæster hjemme hos sig selv.« ▶

Pia Prehn, huskok på Jomfruens Egede, lægger vægt på at kombinere økologiske råvarer med festmad af høj kvalitet til store selskaber. »Det er noget, mange bliver glædeligt overrasket over overhovedet kan lade sig gøre,« forklarer hun. Her giver hun et eksempel på en sommerlig og tilgængelig menu.



Grillet havtaske på rucola med persilleolie, granatæble og pancetta.

Indisk stel fra N.P.'s farmor, som var kreoler fra St. Thomas. »Min farfar tog hende hjem til Århus, hvor hun havde to sorte tjenestefolk og kørte på motorcykel. Folk havde aldrig set noget lignende.«



## GÆSTEMAD FRA JOMFRUENS EGEDE



Unghane serveret med krydderurter, ovnbagte kartofler, grillet peber med rucolapesto og auberginetårn med bøffelmozzarella og bagt tomat.

### GRILLEDE HAVTASKE-KÆBER M. PANCETTA & PERSILLEOLIE

4 havtaskekæber a 100-125 g  
100 g rucola  
1 granatæble  
4 skiver pancetta (italiensk bacon)  
1 lille bdt. bredbladet persille  
1 fed hvidløg  
1/2 dl god olivenolie

Kæberne befries for hinden og lægges på bagepapir og grilles i ovnen, til de har fast konsistens – 7-10 min. – vend eventuelt. Afkøles. Persillen skylles og blendes m. olie og hvidløg samt salt til en grov masse. Pancettaen bages eller steges, til den er sprød. Den skyllede rucola lægges på fire tallerkener, kæberne skives og anrettes derpå. Persilleolien dryppes på (gem resten til hovedretten). Granatæblekernerne drysses over sammen m. pancettaen, der er grovknust. Serveres med f.eks. focaccia, som Pia Prehn vælger at bage med speltmel.

### URTE-KYLLING MED AUBERGINETÅRN, GRILLET PEBER & PESTO

1 økologisk kylling  
krydderurter efter smag  
50 g smør  
Auberginetårn:  
1 aubergine  
1 squash  
125 g bøffelmozzarella  
12 cocktailtomater  
rest af persilleolie  
Rød peber med pesto:  
3 røde pebere  
100 g rucola  
25 g pinjekerner  
1 fed hvidløg  
1/2 dl olie  
lidt frisk parmesan  
Tilbehør:  
800 g små kartofler (f.eks. vildmose-folva)  
olie og salt  
Dagen før: Rucola, pinjekerner, hvidløg, parmesan og olie blendes til grov masse og sættes på køl. Tomaterne til auberginetårnet halveres og drysses m. salt & sukker, bages v. 100 ° ca. 1-1 1/2 time  
På dagen: Auberginen skives i 1 cm tykke skiver, squashen

i 2-3 cm tykke skiver. Skiverne pensles m. olie og drysses med salt og grilles derefter i ovnen til de er fint lysebrune – squashen skal have lidt længere. Når de er kølet af, anrettes de som tårn med en skive aubergine nederst. Den smøres med lidt af persilleolien. Derpå lægges en skive mozzarella, en skive squash og øverst en bagt tomat, der dryppes med persilleolie.  
Grillet peber: Peberfrugterne sættes i fad og grilles til de er godt brune (næsten sorte). Puttes i plasticpose til de er kolde, hvorefter skindet let kan pilles af, og de anrettes på fad med rucolapestoen på toppen.  
Kylling: Krydderurter hakkes og blandes i smørret. Blandingen lægges ind under skindet på kyllingen, og den steges efter vægt ca. 3/4 time v. 200° (vægt 1200 g). Kartoflerne skrubbes og vendes m. olie og salt, bager ca. 1/2 time, eller til de er møre.

### ÅRSTIDENS BÆR M. MARCIPANYOGHURT OG SPRØD BISCUIT

400 g bær  
1 l økologisk yoghurt naturel  
1 vaniljestang  
100 g reven marcipan  
marsala eller anden hedvin  
Citron-kokosbiscuit:  
125 g smør  
150 g rørsukker  
3 1/2 dl kokosmel  
100 g hvedemel (eller 80 g speltmel)  
skallen af en citron  
Yoghurt naturel kommes i kaffefilter og drænes natten over på køl. Den drænedede yoghurt blandes med reven marcipan og marven fra vaniljestangen og trækker 1 time. Bærrene dryppes m. hedvin og trækker 1 time. Alle ingredienser til citron-kokoskagerne blandes sammen. Dejen rulles til en lang pølse og skæres ud i ca. 1 cm tykke stykker, der trykkes med en gaffel og bages ved 200° i ca. 8 min. Marcipan-yoghurten anrettes, og bær drysses over. Serveres med en sprød biscuit.

Opskrifterne er til fire personer



Der er dækket op med tallerkener, som N.P.s mor Bølle har håndmalet.

Yoghurt (her fra Osted Mejeri) med reven marcipan og friske bær, som Pia Prehn har stænket med en biodynamisk muscatvin fra Solhjulet og honning.

