

Rosendals Trädgård gör jättesatsning på sitt hantverk – nya byggnader för alla årstider och nytt ledarskap i köket

Den 14 maj presenteras Rosendals Trädgårds största satsning någonsin. Nya byggnader och ett varsamt men totalrenoverat växthus ökar kapaciteten, synliggör hantverken och för köket och odlingarna närmare varandra. Dessutom höjer Rosendals Trädgård sina ambitioner för köket ytterligare genom att presentera Paul Svensson som ny gastronomisk ledare och Jonas Bolling som mat- & dryckesansvarig.

Rosendals Trädgård är en av Sveriges mest älskade destinationer med närmare en miljon besökare per år. Den 14 maj läggs en ny årsring till två seklers trädgårdshistoria i området när den första etappen av Rosendals Trädgårds utbyggnad står klar: nytt kök, nytt trädgårdskafé, ny uteservering, samt ett nyrenoverat växthus som från och med nu blir vinterbonat. Dessutom fortsätter Rosendals Trädgård att utveckla jord-till-bord-filosofin med siktet inställt på att utveckla framtidens matkultur.

– Vi är övertygade om att det går att leva gott utan att tära på jordens resurser. I över 40 år har den här platsen varit en oas för hållbarhet, lärande och njutning – en plats full av liv, älskad av både stockholmare och internationella gäster. Nu tar vi höjd för framtiden, så att även kommande generationer kan få njuta av Rosendals Trädgård, säger Tin-Tin Jersild, vd och trädgårdsmästare på Rosendals Trädgård.

– Jag har varit en trogen besökare på Rosendal i många år, så det är en ynnest att få ingå i köksteamet framöver. Jag ser fram emot att, tillsammans med Jonas och det skickliga teamet på plats, jobba med de förutsättningar som platsen ger och visa hur fantastiskt god en cirkulär måltid kan vara. Rosendals Trädgård har all potential att vara en prototyp för framtidens matsystem, en plats som kan inspirera hela världen kring hållbar matkultur, säger Paul Svensson, gastronomisk ledare på Rosendals Trädgård.

Byggprojektet präglas av en varsamhet och respekt för platsen, under devisen ”närodlad arkitektur” signerad Jordens Arkitekter. Det nya köket innebär också bokstavligen att kockarna flyttar ännu närmre köksträdgården. Stommen är byggd i trä och tongivande i interiören är panelen av gran som vuxit lokalt på Djurgården och som Kungliga Djurgårdens Förvaltning tagit ned på grund av angrepp av granbarkborren. Golvet i den nya serveringen är av återbrukat tegel och växthuset är renoverat med kärnfuru från Norrland samt isolerglas av spill som annars skulle gått till deponi eller kross.

Nästa etapp som kommer stå klar i maj 2025 innebär bl.a. ny floristateljé, nya gästtoaletter samt nytt kontor. Nya stråk och mötesplatser tillkommer när gårdsplanen på dagens baksida öppnas upp för gäster.

Om investeringen

Investeringen på över 100 miljoner i nya byggnader görs av hyresvärden, Kungliga Djurgårdens Förvaltning. Nybyggnationerna är ett samverkansprojekt mellan hyresvärden, Stiftelsen Rosendals Trädgård, Jordens Arkitekter och M3 Bygg. Renoveringen av växthusen görs i samarbete med Ryds Glas. Den fortsatta renoveringen av befintliga växthus finansieras av Rosendals Trädgård och kommer att fortsätta i takt med att stiftelsen finner extern finansiering.

För mer information, vänligen kontakta:

Tin-Tin Jersild
Vd, Stiftelsen Rosendals Trädgård
E-post: tin-tin@rosendalstradgard.se, Telefon: 073 356 15 55

Victoria Lagne
Kommunikationsansvarig, Stiftelsen Rosendals Trädgård
E-post: victoria@rosendalstradgard.se, Telefon: 073 640 11 58

Om Stiftelsen Rosendals Trädgård

Stiftelsen Rosendals Trädgård bildades för över 40 år sedan med syftet att bedriva en biodynamisk odling och sprida kunskap och intresse om trädgårdskonsten till en bred allmänhet. Här finns såväl odling av grönsaker, frukt och snittblommor som park och trädgårdsmästeri, restaurang, event, hantverksbageri och gårdsbutik. Verksamheten har även en omfattande kursverksamhet och ett pedagogiskt odlingsprogram för barn och unga. Rosendals Trädgård är självfinansierat och har öppet året runt.