sommer

En udstilling af Søren Aagaard

23. maj – 8. september 2019

Museet for Samtidskunst

Codanhus, Gl. Kongevej 64, 1850 Frederiksberg C

	ØKO IRMA BORDESHOLM.	16,50
	RABAT	2,50-
	ØKO DANBO SKIVER LAG	30,00
	INNOCENT ANTIOXIDANT	25,00
	INNOCENT ANTIOXIDANT	25,00
	RABAT	10,00-
	ØKO SMØR SYDESALT	20,50
	RABAT	2,50-
	ØKO IRMA PERLESPELT	19,00
	ØKO IRMAS RODFRG. CH	19,50
	ØKO ENTRECOTE 400G	139,50
	RABAT	14,50-
	ØKO HAMPEMEL GROFT	45,00
	TORTILLA PRESSE	249,00
	JAK 350G ØKO. HONNIN	35,95
	T.M. TACO SHELLS	25,00
	ØKO NATUR' HAVRE 1L	21,00
	IRMA BIO T.SHIRTPOSE	4,00
	IRMA BIO T.SHIRTPOSE	4,00
	WOOD WILL FALL DOWN	28,90
	PANT	1,00
	FINGER IN THE SOIL	29,89
	PANT	1,00
	IRMA BIO T.SHIRTPOSE	4,00
	ØKO RUGKERNER SKARNE	17,50
	ØKO BOLLEBLANDING	40,00
	BIO TALLERKEN	40,00
	HUMBLE TANDPASTA	33,00
	ØKO PURPURHVEDEMEL	30,00
CL	IRMA BIO T.SHIRTPOSE	4,00-
	FULDKORNSTANGMEL	49,50
	ØKO LIVØ BOLLER	40,00
	ØKO JORDBÆR 400 G.	30,00
	RABAT	10,00-
	RGT.MUSLINGER HVIDL.	24,50
	ØKO GÆR	7,50
	ØKO ÆBLECIDEREDDIKE	29,50
	TANGPESTO	40,00
	TOTAL	1.081,74
VF	DANKORT	1.081,74
Nummer	XXXXXXXXXXXX4565	
	BYTTEPENGE	0,00
	HERAF 25% MOMS	216,35
	MOMS TOTAL	216,35
	RABAT I ALT	39,50

Telefon 33 23 81 77 CVR. 26259495

Giv dig selv og miljøet en hjælpende hånd.
Tilmeld dig Irmas ugentlige tilbudsmail på
www.irma.dk

09-04-2019 10:57 0912 005 0142 6 009

Søren Aagaard, *Irmabon*, 2019. Fotoprint, 180 × 50 cm.
Søren Aagaard, *Irma receipt*, 2019. Photo print, 180 × 50 cm.

sommer

Udstillingen SOMMER af kunstner Søren Aagaard (f. 1980) er en totalinstallation skabt, særligt til Museet for Samtidskunst og rummer en række nye skulpturer og billedværker. Samtidig er udstillingen et undervisningskøkken, og en del af skulpturerne er funktionelle køkkenelementer.

Som en del af udstillingen inviterer Søren Aagaard til en række madkurser, hvor han med forskellige gæsteundervisere taler om det lokale og autentiske, om æstetik og ekstravagance og om forråd og fremtid – imens de tilmeldte kursister kan lære fx at sylte tang og fermentere årstidens grønt.

Læs mere og tilmeld dig på museets hjemmeside:
www.samtidskunst.dk

Ons 19. juni 2019 kl. 17–20

LOKALT OG AUTENTISK

Et fermenteringskursus med kunstner Søren Aagaard og kok og underviser Anna Østergaard Laursen.

Ons 21. august 2019 kl. 17–20

ÆSTETIK OG EKSTRAVAGANCE

Et madlavningskursus om østers med kunstner Søren Aagaard og madskribent Lars Bjerregaard.

Ons 28. august 2019 kl. 17–20

FORRÅD OG FREMTID

Et syltekursus med kunstner Søren Aagaard og tangekspert Simon Weber Marcussen fra Dansk Tang.

Museet for Samtidskunst
Museum of Contemporary Art

Stændertorvet 3A
DK–4000 Roskilde

+45 4631 6570
samtidskunst.dk

ÅBNINGSTIDER

Tirsdag, torsdag
& fredag: 12–17
Onsdag: 12–20
Lørdag, søndag
og helligdage : 11–16
Mandag: Lukket

Søren Aagaard, *Tallerkenakvarel I*, 2019. Brugt bionedbrydelig engangstallerken, 27 × 23 cm.
Søren Aagaard, *Watercolor plate I*, 2019. Used biodegradable disposable plate, 27 × 23 cm.

FERMENTEREDE RAMSLØG
af Søren Aagaard

Fermenterede ramsløgsblade er et forsøg, jeg kastede mig ud i i foråret.

Det er lidt som at tilberede den koreanske sauerkraut Kimchi (som jeg er fuldstændig vild med og bruger som tilbehør til mange forskellige retter), hvor kinakål eller hvidkål ligger i en 5 % saltlage i 12 timer inden det skæres i stykker og masseres. Både Kimchi og de fermenterede ramsløg er godt til asiatiske streetfood-retter, pastaretter eller en helt almindelig gang frikadeller, hvor jeg gerne vil have noget salt, krydret og syrligt til.

INGREDIENSER
- Ca. 500 gram ramsløgsblade
- 1 liter vand
- 50 gram salt
- 1 patentglas

SÅDAN GØR DU
1. Et par timer i forvejen tilberedes en 5% saltlage af 50 gram salt og 1 liter kogende vand. Saltet opløses og lagen køles ned til stuetemperatur.
2. Placer ramsløgsbladene i en skål og hæld den afkølede saltlage over.
3. Hold bladene nede med en tallerken.
4. Lad dem stå i 12 timer.
5. Tag ramsløgsbladene op af saltlagen.
6. Læg dem i en ny skål og pres dem forsigtigt i små kugler, indtil de afgiver deres naturlige saft (gem saften).
7. Placer ramsløgsbladene i et patentglas.
8. Hæld væden fra de pressede ramsløg over, så det bliver dækket af væden.
9. Luk låget på patentglasset.
10. Lad det stå ved 18 – 20 grader i ca. 2 – 4 dage.
11. Hver dag åbnes låget for at frigive den kuldioxid, der dannes, når bladene fermenterer.
12. Sæt dernæst glasset på køl. På den måde stoppes fermenteringsprocessen.
13. Et andet trick er at blande de fermenterede ramsløg med en god dansk æbleeddike. Derved stoppes fermenteringsprocessen også, og man får en skøn kombination af den fermenterede smag og smagen fra den klassiske eddikesyltning, som vi kender den bedst.

RAMSLØG – NORDENS HVIDLØG

Sæson: marts – juli
Engelsk: Ramson, Wild garlic, Bear leek.
Latin: Allium ursinum

Ramsløg er en flerårig plante, der vokser vildt i fugtige løvskove. Det er en tidlig plante, og allerede i februar vil man kunne se de første spæde blade komme op af jorden.
Alle dele af planten er spiselige, og den har en karakteristisk smag af hvidløg, men ikke så tung eller skarp. Oftest er det de unge, friske blade og blomster, som anvendes.
Planten har et stort indhold af C-vitamin og indeholder også stoffer, som er med til at styrke immunforsvaret.

OPSKRIFT RECIPE

FERMENTED RAMSON
by Søren Aagaard

Fermented ramson is an experiment I began a few weeks ago.

It is a bit like preparing the Korean sauerkraut Kimchi (which I am totally crazy about and use as an accessory for many different dishes), where you soak Chinese cabbage or white cabbage in a 5% brine for 12 hours before cutting and massaging it. Both Kimchi and the fermented ramson go well with Asian street food dishes, pasta dishes or good old Danish meatballs, where I like something salty, spicy and sour on the side.

INGREDIENTS
- Ca. 500 grams of fresh ramson
- 1 liter of water
- 50 grams of salt
- 1 preserves jar

HERE'S HOW YOU DO IT
1. A few hours in advance prepare a 5 % brine of 50 grams of salt and 1 liter of boiling water. Dissolve the salt and let the brine cool to room temperature.
2. Place the ramson leaves in a bowl and pour over the cooled brine.
3. Hold the leaves down with a plate.
4. Leave for 12 hours.
5. Remove the ramson leaves from the brine.
6. Place the leaves in a new bowl and gently press them into small balls until they release their natural juice (save the juice).
7. Place the ramson leaves in a preserves jar.
8. Pour the liquid from the pressed leaves over so that the leaves are covered with liquid.
9. Close the lid of the preserves jar.
10. Leave it at 18 – 20 degrees celcius for approx. 2 – 4 days.
11. Each day, the lid is opened to release the carbon dioxide that is formed when the leaves ferment.
12. Then refrigerate the jar. This stops the fermentation.
13. Another trick is to mix the fermented ramson leaves with a good Danish apple vinegar. This also stops the fermentation process and you get a wonderful combination of the fermented taste and the classic pickled taste we know so well.

RAMSON – THE NORDIC GARLIC

Season: March – July
Other names: Wild garlic, Bear leek.
Latin: Allium ursinum

Ramson is a perennial plant that grows wild in moist forest floors. It is an early plant and as early as February you can see the first tiny leaves coming out of the ground.
All parts of the plant are edible and have a distinctive taste of garlic, but less heavy or sharp. Most often the young fresh leaves and flowers are used.
The plant has a high content of vitamin C and also contains substances that help strengthen the immune system.

SYLTEDE MIX-RADISER
af Søren Aagaard

Syltede radiser er en enkel opskrift, inspireret af gammeldags agurkesalat, der er lavet med lagereddike, sukker, salt og peber. Lagereddike og salt passer godt til de lidt kradse radiser, men du kan bruge lige den slags eddike, du lyster – ofte med et mildere resultat. Alle ingredienser kan fås økologisk.

INGREDIENSER
- 500 gram danske radiser i forskellige farver
- 250 gram kinaradise i store tern (samme størrelse som de andre radiser, du bruger)
- 0,5 liter vand
- 50 gram salt

KRYDDERIER OG SYLTELAGE TIL ET SYLTEGLAS PÅ 1 LITER
- 10 – 20 sorte peberkorn
- 1 tørret birds eye chili (kan udelades)
- 1 fed hvidløg
- 1 lille skalotteløg, skåret i skiver
- 4 deciliter økologisk lagereddike
- 200 gram sukker
- Evt. vodka eller lignende til at skylle det skoldede glas

SÅDAN GØR DU

UDVANDING
1. Skyl radiserne grundigt og prik dem med en gaffel eller kødnål.
2. Kog vand og salt op til saltet er opløst, lad lagen køle af, og hæld den så over radiserne.
3. Læg en tallerken eller lignende oven på radiserne for at holde dem under vandet, og sæt dem på køl til dagen efter. De skal trække ca. 12 – 24 timer.
4. Dagen efter kasseres saltlagen og radiserne skylles.

SYLTNING
5. Skold sylteglasset med kogende vand, sæt det på hovedet på et viskestykke og lad det dryppe af. Skyl evt. også glasset med vodka eller lignende for at sterilisere det.
6. Kom alle krydderierne i glasset og fyld det op med de skyllede radiser.
7. Kog eddike og sukker op og fyld glasset med radiser helt op. Det er vigtigt, at syltelagen er kogende, når den bliver hældt på glasset, og at glasset bliver fyldt helt op. Luk glasset til med det samme.

NOTER
Lad de syltede radiser trække i ca. 4 uger, inden der tages hul på dem. I uåbnet tilstand kan radiserne holde sig i mange måneder, hvis de opbevares et mørkt og køligt sted – gerne i køleskabet, men et mørkt skab kan også gå an.
Når glasset er åbnet, skal det opbevares på køl, og jeg vil gætte på, at det kan holde sig i ca. 1 måned. Brug altid en ren gaffel til at fiske radiser op med, og sørg for at syltelagen dækker dem, der er tilbage i glasset.

OPSKRIFT RECIPE

PICKLED MIX RADISHES
by Søren Aagaard

Pickled radishes are a simple recipe inspired by old-fashioned cucumber salad made from white vinegar, sugar, salt and pepper. White vinegar and salt go well with the strong radishes, but you can use just the same vinegar you want – often with a milder result. All ingredients are available organically.

INGREDIENTS
- 500 grams Danish radishes in different colors
- 250 grams of Chinese radish in large cubes (the same size as the other radishes you use)
- 0.5 liter water
- 50 grams of salt

SPICES AND JAM FOR A 1 LITER JAR
- 10 – 20 black peppercorns
- 1 dried birds eye chili (can be omitted)
- 1 clove of garlic
- 1 small shallot cut into slices
- 4 deciliter white vinegar, organic
- 200 grams of sugar
- Vodka or the like to rinse the scalded glass (optional)

HERE'S HOW YOU DO IT

BRINING
1. Rinse the radishes thoroughly and prick holes in them with a fork or meat needle.
2. Dissolved the salt in the boiling water. Allow the brine to cool and then pour it over the radishes.
3. Use a plate or something similar to keep the radishes underwater and refrigerate till the next day. The radishes should soak in the brine approx. 12 – 24 hours.
4. The next day the brine is discarded and the radishes are rinsed.

PICKLING
5. Scald a jar with boiling water, place it on a tea towel and let it dry off. You can also rinse the jar in vodka or the like to sterilize it.
6. Put all the spices in the glass and fill up with the rinsed radishes.
7. Boil vinegar and sugar and fill the glass all the way to the top. It is important that the vinegar-brine is boiling when poured into the glass and that the glass is completely filled. Close the glass immediately.

NOTES
Leave the radishes to pickle for approx. 4 weeks before eating. In unopened condition, the radishes can stay for many months if stored in a dark and cool place – preferably in the refrigerator, but a dark cupboard is also okay.
When the glass is opened it must be refrigerated and my guess would be that it can stay for approx. 1 month. Always use a clean fork to fish out the radishes, and make sure the vinegar-brine covers the radishes that are left in the glass.

Stillbillede fra Søren Aagaards videoværk *In Search of Perfection*, 2017. Fra venstre: Steffen Jørgensen, Søren Aagaard, Nico Anklam og Mary Scherpe.
Still image from Søren Aagaards video work *In Search of Perfection*, 2017. From the left: Steffen Jørgensen, Søren Aagaard, Nico Anklam and Mary Scherpe.

NOTER OM DET LUKSURIØSE OG DET JORDBUNDNE
af museumsinspektør og kurator Magnus Kaslov

NOTES ON THE LUXURIOUS AND THE SOIL-BOUND
by curator Magnus Kaslov

Den danske kunstner Søren Aagaard (f. 1980), der også er uddannet kok, har gennem en årrække arbejdet med mad som sit emne og materiale. I soloudstillingen *SOMMER*, der er skabt særligt til Museet for Samtidskunst, viser Aagaard både videoværker og en række nye installationer og skulpturer – og inviterer udstillingens gæster til en serie af madkurser.

Udstillingens centrale installation er både et kunstværk – eller rettere: en række kunstværker – og et fungerende undervisningskøkken. Al inventar er designet og bygget af Aagaard selv: På én gang skulpturer og funktionelle objekter. I løbet af udstillingsperioden inviterer Aagaard til tre madlavningskurser i installationen, hvor han med forskellige indbudte gæsteundervisere taler om det lokale og det autentiske, om æstetik og ekstravagance og om forråd og fremtid – imens de tilmeldte kursister kan lære fx at sylte tang og fermentere årstidens grønt.

Søren Aagaards udstilling på Museet for Samtidskunst løber hen over sommeren 2019, og den enkle titel kan vække varme tanker om sol og sommerens frodighed, ferieminder og strandture. Samtidig kommer man måske i tanke om den varme, tørre sommer, vi havde sidste år. Den bagende hede, hvor man som en ulmende uro ikke kunne lade være med at tænke på, om det var klimaforandringerne, der nu kunne mærkes. De gule græsplæner, den dårlige høst. Dobbeltheden af dejlige sommerminder og den

Vi vil på den ene side gerne se klimakatastrofen i øjnene og handle ansvarsfuldt, men vi vil også gerne spise det bedste af det bedste.

ildevarslende tørre varme slår tonen an for udstillingen. Med en forsommer, der allerede har budt på den vådeste marts længe, en april med tørke og støvstorme og en maj med sne, kunne det godt se ud til, at vi går en lige så ekstrem sommer i møde igen i år.

Den følgende tekst forsøger at trække tråde fra Aagaards udstilling tilbage i kunsthistorien og ud til nogle af de debatter om klima, livsstil og madlavning, der omgiver os nu.

MADKULTUR OG SAMTIDSKUNST

Ligesom samtidskunsten, så fortæller vores madkultur en masse om vores samfund, og den tid vi lever i. Den nuværende gastronomiske bølge ophøjer det autentiske og det lokale og dyrker kokkene som genier. Interessen spejler en lang række af klicheer og virkemidler, som man inden for kunsten har brugt de sidste 100 år på at udfordre. Mest centralt forestillingen om det autentiske og om den geniale Kunstner, der skaber værker af dyb indsigt.

Lige nu er økologi og årstidens lokale råvarer i høj kurs, men det er streetfood og det globale køkken også.

1 https://www.dr.dk/nyheder/indland/selv-om-flyrejser-forurener-allermest-flere-flyver-og-flere-flyver-laengere-vaek

I forbindelse med samtidens gastroturisme er det relevant at nævne at Michelinguiden, der uddeler de berømte stjerner, blev opfundet af bildækfabrikant André Michelin i 1900 som en guide til bilister. Stjernerne indikerede, hvor langt det var værd at køre i bil for at besøge restauranterne: En stjerne betød, at restauranten var et besøg værd. To betød, at restauranten var en omvej værd, og tre stjerner betød, at restauranten var en hel rejse værd.

Danish artist Søren Aagaard (b. 1980), who is also a trained chef, has worked with food as his subject and material for many years now. In the solo exhibition *SUMMER*, created especially for the Museum of Contemporary Art, Aagaard shows video works alongside a number of new installations and sculptures – and invites the exhibition visitors to take part in a series of cooking courses.

The exhibition's central installation is simultaneously a work of art – or, rather, a number of works of art – and a teaching kitchen. All fixtures are designed and built by Aagaard himself, combining the dual role of sculptures and functional objects. During the exhibition period, Aagaard will host three cooking courses in the installation, where he, alongside a range of invited guest teachers, will speak about ideas such as 'local' and 'authentic', about aesthetics and extravagance and about preserves and the future – all while the course participants learn, for example, how to pickle seaweed and ferment seasonal vegetables.

Søren Aagaard's exhibition at the Museum of Contemporary Art takes place throughout the summer of 2019, and the simple title evokes warm thoughts about sun and lush summer landscapes, holiday memories and trips to the beach. Yet at the same time, you may also be reminded of the hot, dry summer we had last year. The sweltering heat, inescapably prompting thoughts about whether this was it: this was how climate change makes itself felt. The crisp, yellowing lawns, the bad harvest. Such duality, combining lovely summer memories and ominous dry heat, echoes the overall tone of the exhibition. Having already seen this year's spring bring us the wettest March in a long time, an April of droughts and dust storms and a May with snow, it looks as if we're in for an equally extreme summer this year.

The following text tries to pick at selected threads from Aagaard's exhibition, pointing back into art history and to some of the debates on climate, lifestyle and food that surround us now.

FOOD CULTURE AND CONTEMPORARY ART

Like contemporary art, our food culture speak volumes about our society and the times we live in. The current gastronomic trends sing the praises of all things authentic and local and celebrate chefs as geniuses. Such interest reflects a large number of clichés and devices that art has spent the last hundred years or so challenging. Most crucially of all, they reflect ideas about authenticity and about the brilliant Artist (with a capital 'A') who creates works of profound insight.

Right now, organic and seasonal local produce are in vogue, but so too is street food and global cuisine. Noma just regained its second Michelin star and the New Nordic Cuisine trend has permeated the country to such an extent that ramson, seaweed and ancient cereals can now be found in high-end supermarkets throughout the land. At the same time, hundreds of street food trucks and entire halls devoted to street food have mushroomed in Denmark selling handheld Vietnamese, Mexican and Japanese treats from scenic stalls, allowing us to dream ourselves away to distant food markets. And if that is not exotic enough we fly to faraway destinations; long-haul flights are on the rise.[1]

Our lifestyle and consumption habits reflect the huge challenges and dilemmas of our current age as regards the transformations we know is necessary. On the one hand, we want to face the climate crisis and act responsibly, yet we also want to eat the best of the best, the most exquisite morsels, the highest quality. We are surrounded by impossible choices with unclear consequences, fuelled by our desire to eat well and healthily based on food that is locally sourced and seasonal – all while being fully aware that this a luxury not all can afford.

By creating works of art that go straight to the heart of the dilemmas and narratives that our food culture holds, Aagaard transplants the discussions into an artistic space where one might spot some of the underlying hopes and dreams, power relationships, and stereotypes that they reflect.

THE LIVØ ACTION, 1971

> 'There's art that doesn't have a single image in it – and there are images that cannot be called art'.[2]

1 https://www.dr.dk/nyheder/indland/selv-om-flyrejser-forurener-allermest-flere-flyver-og-flere-flyver-laengere-vaek

In connection with contemporary gastroturism, it is relevant to mention that the Michelin Guide, that awards the famous stars, was invented by the French tyre manufacturer André Michelin in 1900 as a guide to motorists. The stars indicated how far it was worth driving to visit the restaurants: One star meant the restaurant was worth a visit. Two meant that the restaurant was worth a detour and three stars meant the restaurant was worth a entire journey.

Noma har lige generobret sin anden Michelinstjerne og det Nye Nordiske Køkken har rullet over landet, så ramsløg, tang og urgamle kornsorter nu er til at finde i de fleste dyre supermarkeder. I de hundredvis af streetfood-vogne og hele streetfood-haller, der er skudt op i Danmark, kan man ved de små kulisseagtige boder købe eksotiske vietnamesiske, mexicanske og japanske håndholdte snacks og drømme sig til et fjernt madmarked. Er det ikke eksotisk nok, så flyver vi til fjerntliggende destinationer og langdistanceflyvning er en stigende tendens.[1]

Vores livsstil og forbrugsvaner afspejler vor tids enorme udfordringer og dilemmaer i forhold til den omstilling, som vi ved, er nødvendig. Vi vil på den ene side gerne se klimakatastrofen i øjnene og handle ansvarligt, men vi vil også gerne spise det bedste af det bedste, det mest udsøgte, den højeste kvalitet. Vi er omgivet af umulige valg med uigennemskuelige konsekvenser i ønsket om at spise godt, sundt og lokalt og efter årstiderne – samtidig med, at vi godt ved, at det er en luksus, der ikke er alle forundt.

Ved at lave kunstværker, der går i kødet på de dilemmaer og fortællinger, som vores madkultur rummer, bringer Aagaard diskussionerne ind i et kunstrum, hvor man måske kan få øje på nogle af de underliggende håb og drømme, magtrelationer og stereotyper, som de afspejler.

LIVØ-AKTIONEN, 1971

> "Der er den kunst, som ikke har et eneste billede i sig – og der er de billeder, der ikke kan siges at være kunst."[2]

I starten af april 1971 lagde en båd med 25 unge mennesker til ved den lille havn på Livø i Limfjorden.[3] Blandt de 25 var kunstnerne Lene Adler Petersen, Per Kirkeby og Bjørn Nørgaard. Med sig bragte de to køer, seks smågrise, ni høns og en hane, såsæd, frø, læggekartofler, gødning, grej, osv. På Livø ville de oprette et socialistisk produktionskollektiv, som skulle virkeliggøre de kollektive leveformer, som Thy-lejren og slumstormer-aktionerne havde eksperimenteret med. Livø-aktionen skulle som et virkeliggjort billede indstifte en anden måde at arbejde, leve og bedrive politik på. Planen – som de på forhånd havde drøftet med Kulturministeriet, der skulle overtage varetagelsen af Livø – var at leje øen, der på det tidspunkt stod ubrugt hen med avlsgård, værksteder og jorder, der var klar til at opdyrke. Da årstiden kom, hvor såsæd og frø skulle i jorden, nølede ministeriet, og "vi måtte stjæle øen i stedet for, som det tidligere hed 'at tage øen i brug,'" skriver Lene Adler Petersen.[4] De unge

> "Der er den kunst, som ikke har et eneste billede i sig – og der er de billeder, der ikke kan siges at være kunst."
> — Lene Adler Petersen

2 Lene Adler Petersen, "Livø, 1971. Historien om en aktion, der var mere end en kort besættelse af en tom ø" i Helen Lait Kluge m. fl., *Billedet som kampmiddel. Kvindebilleder mellem 1968 og 1977*, København: Informations forlag, 1977, s. 12.
3 Ibid. Bjørn Nørgaard udtaler andetsteds, at de var 18 personer: www.information.dk/1998/01/maa-aldrig-gentage, set 4.4.2019.
4 Ibid, s. 13.

In early April 1971, a boat holding twenty-five young people arrived at the small harbour of the tiny island of Livø in Limfjorden, Denmark.[3] The group, which included artists Lene Adler Petersen, Per Kirkeby and Bjørn Nørgaard, brought along two cows, six young pigs, nine chickens, a rooster, seeds, seed potatoes, fertiliser, farming implements etc. At Livø they wanted to set up a socialist working collective that would fully realise the communal forms of living previously explored in Denmark by the Thy camp and slum-storm actions. The Livø action was intended to embody such communal visions in real life, ushering in new and alternative way of working, living and conducting politics. The plan – as discussed beforehand with the Ministry of Culture, which was to take over management of Livø – was to rent the island, which at that time stood empty, but equipped with farm buildings, workshops and lands ready to cultivate. When it was time to start sowing the seeds the ministry dragged its feet somewhat and 'we had to steal the island instead of, as the original plan was, "putting the island to use"', says Lene Adler Petersen.[4] The young people who had saved up and spent half a year preparing, taking courses on pig rearing, buying seeds, livestock and equipment, got to stay on the island for just over two days. On the evening of their first day there representatives from the ministry turned up and demanded that they vacate the island. Everything was loaded onto the boat again and taken back to Løgstør. Their plans to set up a new society, one based the connection between life and work, on collectivism and self-sufficiency, had foundered. These days, however, something else is happening on Livø.

SHOWER ROLLS FROM LIVØ

'Irma's adoption has come through. And it's an island!'[5] In 2012, Danish supermarket chain Irma entered into an agreement with Livø pledging to buy up everything that is produced on the island. Leif Larsen, head of innovation in Irma, explains:

> The agreement with Livø reflects Irma's commitment to Nordic flavours. Everything that's produced on the island is organically farmed, and they come up with fantastic products. Irma has always focused on local produce and thus on Nordic flavours. So our collaboration with Livø is entirely in keeping with Irma's values.[6]

State-owned, Livø is a protected area and a third of the island is farmed organically in order to showcase the potentials of organic farming. The island is leased out by the State and is available to book for holidays, weddings and events under the heading 'Visit Livø. Go explore the green Eden of the Limfjord region'.[7]

One of the Livø-based products sold by Irma is a bread mix called Irmas Livø Økologiske Grove Brusebadsboller (Irma's Organic Whole Grain Shower Rolls, the 'Shower' aspect being related to the time it takes to prepare them). Texts on the bag containing this flour mix describe the island in idyllic terms, presenting it as a kind of organic neo-Nordic primordial paradise.

> Livø is a small green gem set in the midst of the Limfjord's blue waters. The island is home to more than 700 different plant species and a large population of deer. On the island's south-facing promontory, harbour seals rear their pups from July to August. The island is protected area and is the oldest organically farmed island in Denmark.
>
> The west wind whistles across the 320 hectares of Livø. One third of the island is farmland, the rest is wild. Moors, meadow and forest. Here and there you will find remains of the oak and hazel forests that covered Denmark in the Stone Age.
>
> The farms on Livø are self-sufficient and do not bring in fertilisers from outside. This means that harvest yields are slightly lower than normal, but in turn the grain achieves a higher quality and finer taste because the plants are not forced into

2 Lene Adler Petersen, 'Livø, 1971. Historien om en aktion, der var mere end en kort besættelse af en tom ø' in Helen Lait Kluge et al., *Billedet som kampmiddel. Kvindebilleder mellem 1968 og 1977*, Copenhagen: Informations forlag, 1977, p. 12.
3 Ibid. Elsewhere, Bjørn Nørgaard states that the group comprised eighteen people: www.information.dk/1998/01/maa-aldrig-gentage, set 4.4.2019.
4 Ibid, p. 13.
5 www.irma.dk/maerkesager/livoe-en-oe-i-din-irma, 14 April 2019.
6 Ibid.
7 For more, visit livo.dk

mennesker, der havde sparet op og forberedt arbejdet i et halvt år, uddannet sig med svinekurser, købt såsæd, dyr og udstyr, nåede at være på øen i godt to døgn. Allerede om aftenen den første dag, mødte udsendte fra ministeriet op og krævede øen rømmet. Alt blev lastet på båden igen og sejlet tilbage til Løgstør. Det lykkedes ikke at starte det nye samfund, der skulle bygge på sammenhæng mellem liv og arbejde, på kollektivisme og selvforsyning. Nu sker der imidlertid noget andet på Livø.

BRUSEBADSBOLLER FRA LIVØ

"Irma har adopteret. Og det blev en ø."[5] I 2012 indgik Irma en samarbejdsaftale med Livø om at aftage alt, hvad der produceres på øen. Leif Larsen, der er innovationschef i Irma forklarer:

> "Aftalen med Livø er en del af Irmas satsning på den nordiske smag. Alt på øen er økologisk, og det er nogle fantastiske produkter. Irma har altid haft fokus på lokale råvarer og dermed den nordiske smag. Derfor ligger samarbejdet med Livø i naturlig forlængelse af Irmas værdier."[6]

Livø er en fredet og statsejet ø, hvor en tredjedel er opdyrket som økologisk demonstrationslandbrug. Øen er desuden forpagtet ud og kan under overskriften: "Oplev Livø. Gå på opdagelse i Limfjordens grønne paradis" og kan bookes til ophold, bryllupper og events.[7]

Et af de Livø-produkter, som Irma sælger, er brødblandingen Irmas Livø Økologiske Grove Brusebadsboller. På siden af posen med melblanding males et idyllisk billede af øen som en art økologisk, ny-nordisk ur-paradis:

> "Livø er en lille grøn naturperle midt i Limfjordens blå vand. På øen findes mere end 700 forskellige plantearter og en stor bestand af dåvildt. På øens sydvendte tange opfostrer de spættede sæler deres unger fra juli til august. Øen er fredet, den ældste økologiske ø i Danmark.
>
> Vestenvinden suser over Livøs 320 hektar. En tredjedel af øen er landbrug, resten står vild. Hede, strandeng og skov. Her og der ses stadig rester af de ege- og hasselskove, der dækkede Danmark i stenalderen.
>
> Landbruget på Livø er selvforsynende og henter ikke gødning udefra. Høstmængden er derfor lidt lavere end normalt, til gengæld opnår kornet en højere kvalitet og finere smag, fordi planterne ikke presses til hurtig vækst. Og markerne bugner af sjældne, nordiske kornsorter."

Sammenstillingen af de to utopier for Livø – på den ene side de unge idealistiske kunstnertyper og på den anden side den story-tellende kommercialisering af øens særligt nordiske smag – trækker nogle linjer skarpt op. Både paralleller og modsætninger. Parallellerne er forestillingerne om selvforsyning og en enkel og bæredygtig tilværelse – om det gode liv. Modsætninger er, at idealisterne faktisk prøvede at praktisere at blive selvforsynende, mens Irma sælger øens overlegne produkter og med dem forestillingen om selvforsyning og uspoleret nordisk smag. Irmas Livø Økologiske Grove Brusebadsboller lykkes med at sælge det mest bondske og stenalder-jordnære – korn og mel – som den ypperste luksus.

SOVSET IND I GRISERIET

I Søren Aagaards videoværker og installationer mærkes ikke den samme utopiske tænkning som i Livø-aktionen. I stedet →→

5 www.irma.dk/maerkesager/livoe-en-oe-i-din-irma, 14. april 2019.
6 Ibid.
7 Læs mere på livo.dk

rapid growth. And the fields abound with rare, Nordic grain types.

Juxtaposing these two utopian ideas about Livø – young idealistic artist types on the one hand, story-telling commercialisation of the island's distinctively Nordic flavours on the other – puts certain aspects into sharp relief. Parallels and contradictions alike. The parallels concern notions of self-sufficiency and a simple and sustainable existence – the good life. The contradictions reside in the fact that the idealists actually tried to practice self-sufficiency, while Irma sells the island's superior products and, with them, the notion of self-sufficiency and unspoiled Nordic flavours. 'Irma's Livø Organic Whole Grain Shower Rolls' succeed in selling the most basic, down-to-earth, stone-age product imaginable – grain and flour – as a rarefied luxury.

EMBROILED IN THE SAME MESS

Søren Aagaard's video works and installations do not convey the kind of utopian thinking we find in the Livø action. Instead it feels as if Aagaard's works are embroiled in exactly the same discussions and the same dilemmas that we all find ourselves mired in. There are no wagging fingers or hard-hitting political statements here. His stylish, clean-lined furniture sculptures and wall-mounted works in steel and glass, filled with pickled and fermented vegetables, have a strangely natural feel to them, an offhand confidence. The work *Irma receipt*, 2019 consists of an enlarged print of a receipt from the supermarket Irma, listing a steady succession of trendy food items: organic this and organic that, whole-grain hemp flour, purple wheat, biodegradable plastic bags and disposable plates, seaweed pesto. A tortilla press and some out-of-season strawberries have somehow snuck their way onto the list. One senses an understated humour at play here, as well as reflections on cooking as one of the very concrete ways we all have to relate to our surroundings every day. We try to make consumer choices that balance our own well-being with that of the wider world. Are organic beans from Kenya a better choice than non-organic Danish beans?

Aagaard's works also reflect the role that chefs and cooking have taken on in today's entertainment industry where cooking shows on Netflix depict the great chefs in ways reminiscent of how artists have traditionally been presented: they are shown as heroic lone wolves who go their own way discovering rare insights they now use to create their edible art works. This cult of personality often favours nostalgic aspects: the fragrances and tastes of childhood and the idea of authenticity where personal history and wider historical and identity political perspectives are interwoven. Most of all, the trend celebrates the success achieved by these culinary artists.

When Aagaard chooses to produce his own kitchen islands, shelves, washbasins and white plates as functional sculptures and insists on using local produce such as seaweed and wild garlic as material in his works, when he casts small concrete sculptures in bottles that previously held natural wine, using sand from the beach close to his house, and when a video work endlessly enumerates what he ate on a trip to Los Angeles – all these things riff on the cult of personality, on hero worship. Star chefs are surrounded by a nimbus of worship akin to the one that still adheres to artists: romantic notions of the Artist who leads a bohemian, dissolute, experimental lifestyle, experiencing and feeling things intensely – and giving them form and expression in his works.

The fact that the chefs have become stars, objects of countless features, documentaries and exposés, also testifies to the fact that even though we cannot all afford to eat at their restaurants, they still speak to us. We can imagine the smells rising up in their kitchens and we almost feel as if we are seated at the table when we look at them on-screen.

DINNER WITH THE KING

Luxury holds widespread appeal – it offers the promise that you can 'buy yourself better'. That you will become and be seen as somehow better, belonging to another league, another class, if you buy the right things. Being waited on in a high-end restaurant or buying art to decorate your home is by definition

Irmas
LIVØ
ØKOLOGISKE GROVE
BRUSEBADSBOLLER®
BRØDBLANDING
LIVØ
Af korn dyrket på Livø.
Livø er Danmarks ældste øko-
logiske ø, og herfra stammer
de smagfulde kornsorter, der
giver brusebadsbollerne
saft og kraft. En dejlig blanding af
spelt, rød byg, emmer og
svedjerug. Blandingen
indeholder fuldkorn,
der giver ekstra næring.
Smagen har fået et
ekstra nøk med
økologisk brænde-
nælde og et pift
havsalt og
rørsukker.
1 kg
TILSÆT
KUN VAND
OG GÆR
Koldhævet
Giver 21 boller
Stats-
kontrolleret
økologisk
Serveringsforslag
DK-ØKO-100
EU/Ikke-EU-jordbrug

HAWWAH

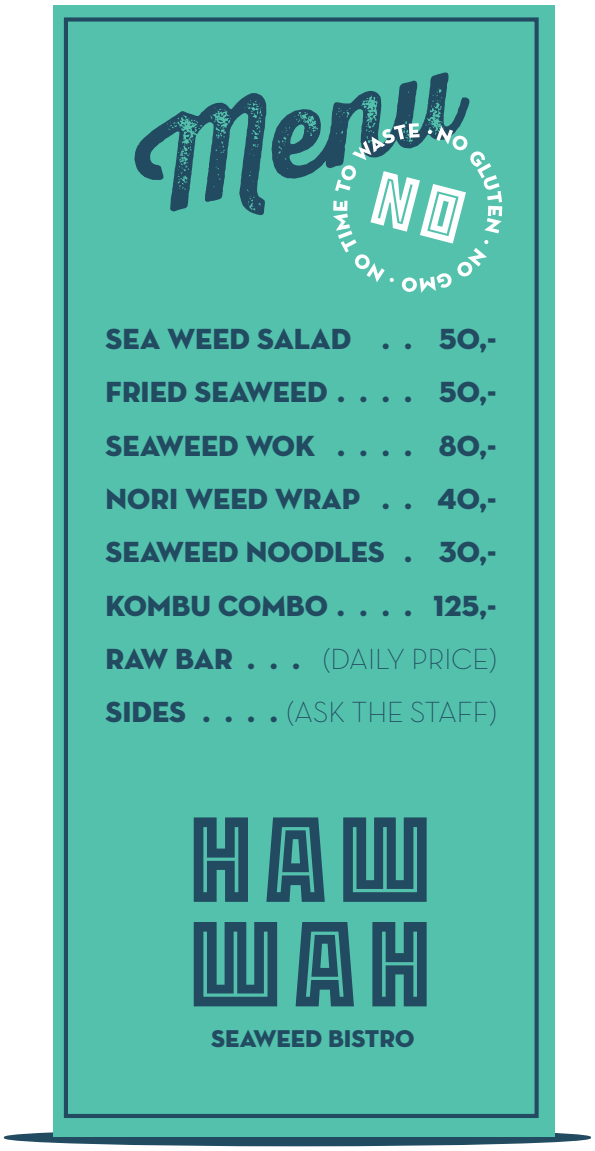
Seaweed Bistro

Hawwāh, 2019
Stedsspecifik land-art-skulptur til Roskilde Festival 2019
af kunstner Søren Aagaard

Det vrimler med streetfood på årets Roskilde Festival, men se dig godt for. Et sted på festivalpladsen kan du finde Søren Aagaards land art-skulptur *Hawwāh*. Værket har form af en rusten streetfood-truck; halvt nedsunket i gruset. Overmalet og ramponeret, med smeltet plastikinteriør og store dynger af tang, ligner vognen noget, der har overlevet apokalypsen.

Hawwāh, 2019
Site-specific sculpture for Roskilde Festival 2019
by artist Søren Aagaard

There is loads of street food available at Roskilde Festival, but be aware. Somewhere at the festival you can find Søren Aagaard's land art sculpture *Hawwāh*. The piece consists of a rusty street food truck, halfway submerged in the gravel. Painted over and damaged, with melted plastic furniture and huge piles of seaweed, the truck looks as if it has survived an apocalypse.



Stillbillede fra Søren Aagaards videoværk *TableTop Dolly*, 2014.
Still image from Søren Aagaards video work *Tabletop Dolly*, 2015.

mærkes det som om, Aagaards værker er sovset ind i de samme diskussioner og de samme dilemmaer, som vi alle sammen befinder os i. Der er ikke løftede pegefingre eller bastante politiske udmeldinger. Der er en sælsom selvfølgelighed i de stilrene møbelskulpturer og væghængte værker i stål og glas fyldt med syltede og fermenterede grøntsager. Værket *Irmabon*, 2019 er et forstørret print af en kvittering fra Irma, hvor den ene trend-madvare efter den anden listes: øko-dit og øko-dat, grov hampmel, purpurhvede, bionedbrydelige plastikposer og engangstallerkener og tangpesto. Samtidig sniger sig også en tortillapresse og jordbær ude af sæson med. Man fornemmer en lavmælt humor og en refleksion over madlavning som en af de helt konkrete måder, vi alle sammen bliver nødt til at forholde os til vores omgivelser på hver dag. Vi prøver at træffe forbrugervalg, som balancerer hensyn med velbefindende. Er økologiske bønner fra Kenya et bedre valg end ikke-økologiske danske bønner?

Aagaards værker afspejler også den rolle som kokkene og madlavningen har fået i underholdningsindustrien, hvor madlavningsprogrammer på Netflix iscenesætter de store kokke på måder, der minder om, hvordan kunstnere traditionelt er blevet iscenesat. Som heltemodige enere, der gik deres egne veje og derfra fandt frem til de indsigter, som de nu skaber deres mad-værker ud fra. Det er en persondyrkelse, som ofte favoriserer det nostalgiske: barndommens dufte og smage og det autentiske, hvor personlig historie og større historiske og identitetspolitiske perspektiver flettes sammen. Og mest centralt dyrkes den succes, som kokkekunstnerne har opnået.

Når Aagaard vælger at fremstille køkkenøer, reoler, håndvask og hvide tallerkener som funktionelle skulpturer og insisterer på at bruge lokale råvarer som tang og ramsløg som materiale i sine værker, når han støber små betonskulpturer i naturvinflasker med sand fra den strand, der ligger tæt på hans hus, og når et videoværk endeløst remser op, hvad han har spist på en rejse til Los Angeles – så spiller det på denne persondyrkelse. En persondyrkelse af stjernekokkene, som minder meget om den, der bliver ved med at omgærde kunstneren: Romantiske forestillinger om Kunstneren, der lever et udsvævende og eksperimenterende liv, oplever og føler intenst – og giver det form og udtryk i sine værker.

At kokkene er blevet stjerner, og at det bugner med portrætter og dokumentarer om dem vidner også om, at selvom vi ikke alle sammen har råd til, at spise på deres restauranter, så taler de alligevel til os. Vi kan forestille os duften i køkkenet, og vi sidder nærmest med ved bordet, når vi kigger med på skærmen.

TIL MIDDAG MED KONGEN

Luksus appellerer bredt og rummer et løfte om, at du kan købe dig bedre. At du bliver og vil blive anset for at være bedre, i en anden liga, i en anden klasse, hvis du køber. Det er eksklusivt at kunne lade sig opvarte af tjenere på en luksusrestaurant eller købe kunst til at dekorere sit hjem.

At vise sin velstand har en lang tradition, men luksus i den 'moderne' forstand – som noget alle principielt kan købe sig til – finder sin form omkring Den Franske Revolution og peger på, at den moderne restaurant og kunstmuseet har ting til fælles.

Modellen for den moderne restaurant opstår omkring 1786 – altså et par år *før* den Franske Revolution – hvor fornemme kokke fra adelens husholdninger opdagede, at der var et marked i borgerskabet og så at sige 'sprang fra' den gamle aristokratiske orden for at sælge deres luksuriøse kogekunst til det nye magtfulde og pengestærke borgerskab[8]. Den luksuriøse oplevelse af at gå på restaurant →→

8 en.wikipedia.org/wiki/Restaurant, set 25.4.2019.

exclusive. Flaunting one's wealth has a long tradition, but luxury in the 'modern' sense – as something which everyone in theory can buy into – finds its form around the French Revolution, suggesting that the modern restaurant and the art museum have things in common.

The model for the modern restaurant arises around 1786, a few years *before* the French Revolution, when distinguished chefs from the aristocratic households discovered that there was a market among the bourgeoisie, prompting them to abandon ship and leave behind the old aristocratic order in order to sell their luxurious cuisine to the new, powerful and moneyed bourgeoisie.[8] The luxurious experience of going to a restaurant was an early marker of the shift in economics and power that was one of the causes of the revolution in which the monarchy and the feudal system were abolished, and the bourgeoisie became the key power in society. With the luxury restaurant – which emphatically did not grow out of the inn but sprang from the kitchens of the royal court and noble families – the bourgeoisie could buy its way into the aristocratic experience of 'haute cuisine'. One could, in a manner of speaking, buy your way to a dinner at the kings table. While the king himself was headed for the guillotine.

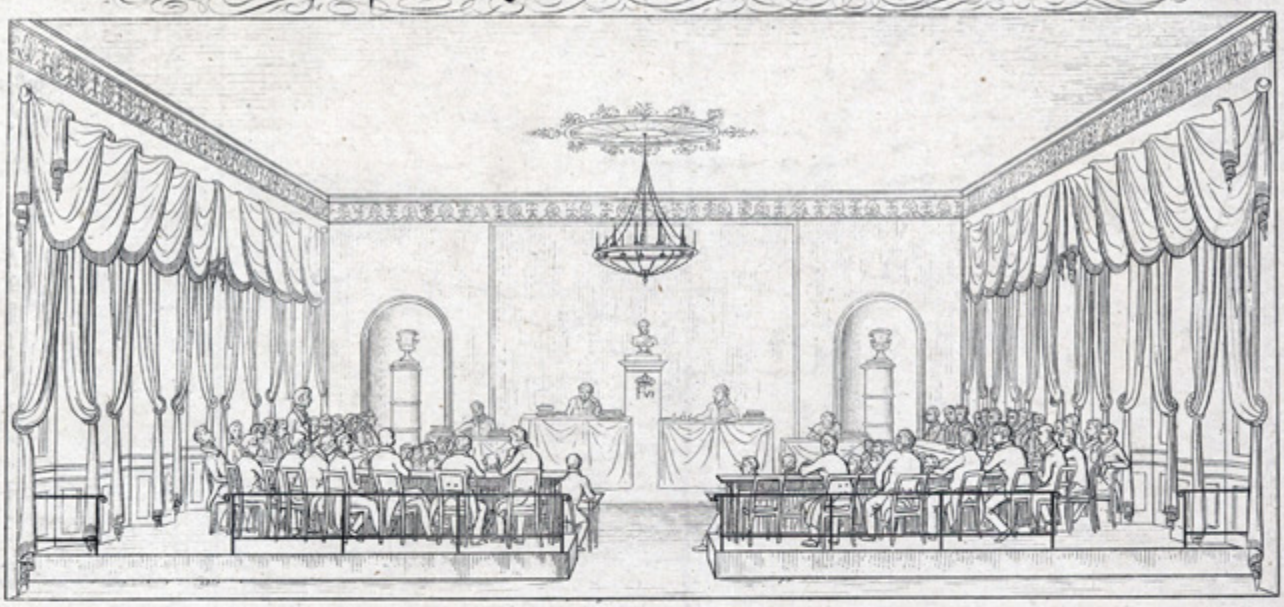
Man fornemmer en lavmælt humor og en refleksion over madlavning som en af de helt konkrete måder, vi alle sammen bliver nødt til at forholde os til vores omgivelser på hver dag.

The model of the modern museum is the Louvre, which opened in 1793, the year in which Louis XVI was decapitated. With the Louvre, the king's – and much of the church's – art became the people's art. Released from the representative and religious traditions and functions into which these works of art were created, art was now reclassified and placed in a non-religious bourgeois space. The experience of strolling through sparkling galleries filled with the world's best paintings and sculptures now became possible for all citizens, not just for the specially invited or privileged. The Louvre heralded a new way of experiencing art, establishing an entirely new concept of art that remains in force today. An art concept in which art is free, not commissions catering to specific purposes and tastes. The economic model was that of market forces – the works were not created to order, according to the patron's wishes. Rather, works of art were created at the behest of the artist, arising out of his or her (though most frequently his) particular genius, reflecting the artistic insights and innovations that the artist himself formed in his oeuvre. And then the works were put up for sale.

The art critic Brian O'Doherty has described how a special atmosphere still holds sway in the white spaces of galleries and museums: 'Some of the sanctity of the church, the formality of the courtroom (…) joins with chic design to produce a unique chamber of aesthetics'.[9] A special sense of

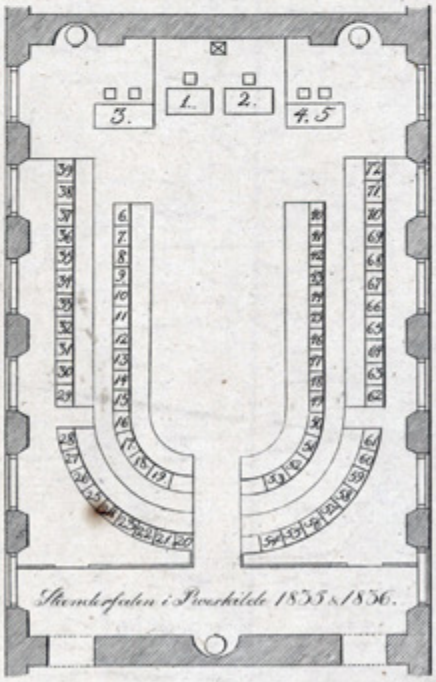
8 en.wikipedia.org/wiki/Restaurant, set 25.4.2019.

Stænderforsamlingen i Roeskilde 1835 & 1836.



1. Den Kongl. Commissarius, Conferentraad Ørsted.
2. Præsidenten, Professor Schouw.
3. Plads for de Embedsmand, der maatte vorde den Kgl. Commissarius tilforordnede. (Etatsraad Bech.)
4 & 5. Forsamlingens Secretairer, Justitsraad Povelsen og Prokurator Rye.

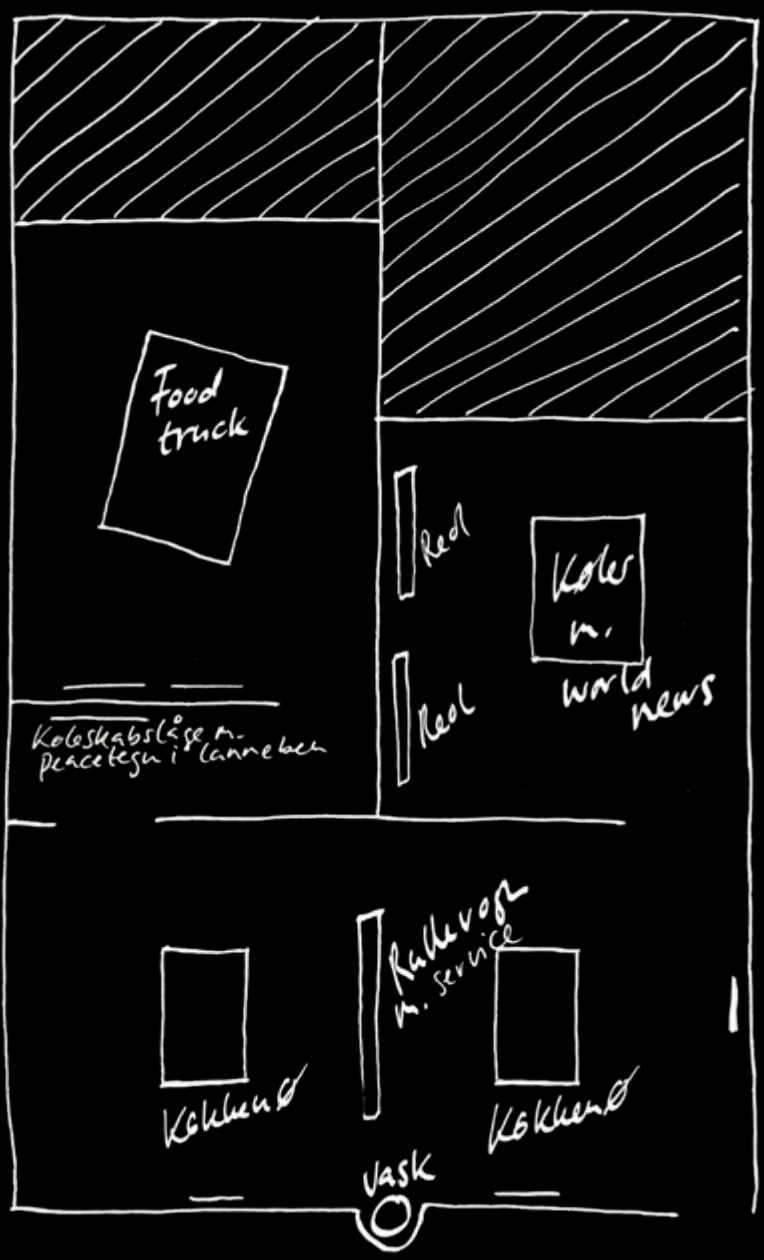
6. Proprietair Schmidt.
7. Kammerraad Drewsen.
8. Prokurator Alfeng. (Proprietair Madsen.)
9. Prokurator Næsted.
10. Birkedommer Riber.
11. Sognefoged Mads Chr. Mathiasen.
12. Sognefoged Hans Nielsen.
13. Justitsraad Friis.
14. Kjærre Oberst Juul.
15. Grev Ahlefeldt-Laurvig.
16. Proprietair Langkilde.
17. Cancelliraad Haarstrup.
18. Sølvverksgaardm. Niels Nielsen.
19. Garverm. Lenstorff.
20. Laulnt. Rasch.
21. Major Römer.
22. Prokurator Marckmann.
23. Professor Finn Magnusen.
24. Prokurator Haagen.
25. Farver Svane.
26. Bankdirecteur Christensen.
27. Grosserer Knudtzon.
28. Vinhandler Hansen.
29. Agent Hammerich.
30. Agent Voigt.
31. Cancelliraad Hempel.
32. Capitainlieutnt. Recke.
33. Proprietair Dons.
34. Jørgen Mathiesen Husemose.
35. Kjærre Grev Holstein.
36. Forlagsekommissair Thomsen.
37. Kjærre Grev Bille-Brahe.
38. Geheime Conferentsraad Grev Moltke.
39. Kammerraad Rasmussen.



40. Sognefoged Hendrik Larsen.
41. Møller Ilkersen.
42. Fastigaardm. Anders Christensen.
43. Mikaninhas Gamst.
44. Vaupræsidenten Etatsraad Hviidt.
45. Proprietair Tutein.
46. Professor Bang.
47. Sognefoged Hans Christensen.
48. Provst Birch.
49. Agent Braun.
50. Etatsraad Steenfeldt.
51. Justitsraad Salicath.
52. Biskop Mynster.
53. Etatsraad Treschow.
54. Sognefoged Frederik Jørgensen.
55. Sognefoged Pedersen-West.
56. Brandevinsbrænder S. Sidenius.
57. Kammerraad Wilhjelm.
58. Capt. Brygger Bjerre.
59. Hjælmand H. Sidenius.
60. Secretair Algreen-Ussing.
61. Capitainlieutnt. Sandholt.
62. Grev Danneskjold-Samsøe. (Commandeur Wulff.)
63. Proprietair Nørgaard.
64. Kjærre Grev Reventlow.
65. Kjærre Baron Rosenørn-Lehn.
66. Kjærre Baron Lovenskiold.
67. Kjærre Wegener.
68. Amtmand Tillisch.
69. Stiftamtmand Krieger.
70. Kjærre Grev Lerche.
71. Kammerj. Scavenius.
72. Kjærre Grevenskjold-Sofienskjold.

STÆNDERSALEN
Museet for Samtidskunst har til huse i Roskilde Palæ, der er tegnet af Laurids de Thurah og færdiggjort i 1733 som opholdssted for kongen under gennemrejse eller ved ophold i anledning af bisættelser af medlemmer den kongelige familie i Roskilde Domkirke. I 1835 blev palæet bygget om til at rumme den såkaldte Stændersal, der skulle danne ramme om Stænderforsamlingen for Sjælland og øerne, en af rigets fire Stænderforsamlinger. Stænderforsamlingerne var stormøder mellem borgerskabets spidser og kongens repræsentanter. Forsamlingerne gav stemme til nogle udvalgte af landets borgere – ca. 3 % af befolkningen fik stemmeret – og forsamlingerne skulle fungere som rådgivende og vejledende organ for kongen. Den blev frem til 1846 samtidig et forum for at diskutere demokrati og presse på for monarkiets afgivelse af magt til folket. Stænderforsamlingerne banede vej for Danmarks martsrevolutionen i 1848 og Grundloven i juni 1849.

STÆNDERSALEN
The Museum of Contemporary Art is housed in The Royal Palace designed by Laurids de Thurah and completed in 1733 as a residence for the king during transit or for stays on the occasion of funerals for members the royal family in Roskilde Cathedral. In 1835, the palace was rebuilt to accommodate the so-called Stændersal, which was to provide a framework for the Assemblies of the Estates of the Realm for Zealand and the islands, one of the Kingdom's four assemblies. The Assemblies of the Estates of the Realm were large meetings between the most powerful men of the bourgeoisie and the king's representatives. The assemblies gave voice to the nation's citizens – approx. 3% of the population got the right to vote – and the assemblies were to function as an advisory and guiding body for the king. Up until 1846, the assemblies became forums for discussing democracy and pushing for the monarchy's surrender of power to the people. The assemblies paved the way for Denmark's March Revolution in 1848 and the Danish Constitution of June 1849.



indvarslede det skred i økonomi og magtfordeling, som var en af årsagerne til revolutionen, hvor monarkiet og feudalsystemet afskaffedes, og borgerstanden blev den centrale magtfaktor i samfundet. Med luksusrestauranten – som netop ikke voksede ud af kroen, men knopskød fra hoffet og adelens køkkener – kunne borgerskabet købe sig til den aristokratiske oplevelse af 'haute cuisine'. Man kunne købe sig til en middag med kongen så at sige. Mens kongen var på vej til guillotinen.

Modellen for det moderne museum er Louvre, der åbnede i 1793, det samme år som Louis XVI fik hugget hovedet af. Med Louvre blev kongens og en stor del af kirkens kunst gjort til folkets kunst. Frisat fra de repræsentative og religiøse traditioner og funktioner, som kunstværkerne var skabt ind i, blev kunsten nu omklassificeret og placeret i et ikke-religiøst, borgerligt rum. Oplevelsen af at spankulere gennem de glitrende gallerier med verdens bedste malerier og skulpturer blev mulig for alle borgere og ikke kun de særligt indbudte eller privilegerede. Med Louvre blev dermed også etableret en ny måde at opleve kunst på, og et nyt kunstbegreb, som stadig er gældende i dag. Et kunstbegreb hvor kunsten er fri og ikke et bundet bestillingsarbejde. Den økonomiske model var markedskræfternes – værkerne blev ikke skabt på forudbestilling efter bestillerens ønsker. Kunstværkerne blev i stedet skabt på initiativ af kunstneren ud fra hans eller hendes (dog oftest hans) eget geni; de kunstneriske indsigter og nyskabelser, som kunstneren selv formede i sit oeuvre. Og derefter var værkerne så til salg.

Kunstkritikeren Brian O'Doherty har beskrevet, hvordan der stadig hersker en særlig stemning i gallerier og museers hvide rum: "Some of the sanctity of the church, the formality of the courtroom (...) joins with chic design to produce a unique chamber of esthetics."[9] Den særlige andagt og ro, og den ophøjede og eksklusive fornemmelse hænger fast i kunstens rum. På samme måde hænger noget af det aristokratiske også fast i den fine haute cuisine restaurant, hvor man lader sig opvarte af tjenere i elegante omgivelser. Noget af kirkens og kongens glimmer er blevet hængende ved kunsten og kogekunsten. Det er luksus: At kunne købe sig til en kongelig oplevelse.

"The artist was born, at the same time as his work went on sale."[10] Sådan betegner økonom og kulturteoretiker Jacques Attali den nye komponistrolle, som han også ser opstå kort inden Revolutionen. Komponister, som indtil da havde været fastansat hos fyrster og ved hofferne, løsrev sig og begyndte at sælge deres kunst til borgerskabet efter en ny økonomisk model, hvor de ikke var bundet til en fast stilling og var årslønnede, men nærmere hvad vi i dag ville kalde selvstændige iværksættere – frie kunstnere, hvis kunst først og fremmest udsprang af deres egne evner og bestræbelser.

Dette var en radikal omvæltning, der grundlagde en række af de præmisser og koder, som vi oplever billedkunst, kogekunst, musik, mode osv. ud fra i dag. Man aner også en økonomisk model, hvor kunstens (og kogekunstens, modens, musikkens osv.) mytologisering af det skabende individ finder den form, som den siden har både dyrket og kæmpet med. Kort sagt den romantiske tanke om det selvstændige og uafhængige kunstnergeni. Det er her, at folket som kulturforbrugere for alvor får magt, når kunsten nu er til salg.

STEDET OG ÅRSTIDERNE

Når en restaurant som Noma, der har spillet en ekstremt vigtig rolle i udviklingen af det Nye Nordiske Køkken og den tilhørende mytologisering af Nordens særlige smage, serverer en umulig indviklet ret, der har taget timer at skabe, så er det ikke bare et måltid, der serveres. Med retterne af de

9 Brian O'Doherty, *Inside the White Cube: The Ideology of the Gallery Space*, Oakland: University of California Press, 1999, s. 14.

10 Jacques Attali, *Noise. The political Economy of Music,* Minneapolis: University of Minnesota Press, 1985, s. 47.

reverence and serenity, a feeling of exalted exclusivity continues to be associated with the space of art. Similarly, a certain aristocratic air still infuses high-end haute cuisine restaurants where one is waited on in elegant surroundings. Some of the glitter of church and royalty still sticks to art and cuisine. That is one definition of luxury: being able to buy oneself a kingly experience.

'The artist was born at the same time as his work went on sale'.[10] This is how the economist and cultural theorist Jacques Attali describes the modern role of composers, a development which he also sees emerging shortly before the Revolution. Up until this point, composers had been employed in permanent positions by princes and by the courts but now they set out for themselves, selling their art to the bourgeoisie in accordance with a new economic model where they were not bound to a permanent position with an annual salary, instead becoming more akin to what we would now call independent entrepreneurs – free artists whose art sprang first and foremost from their own ideas, abilities and efforts.

This radical upheaval laid down the foundations of a number of the premises and codes that underpin our present-day experience of art, cuisine, music, fashion and so on. One also senses the outline of an economic model in which the mythologisation of the creative individual evoked by art (and cooking, fashion, music, etc.) finds the form that it has celebrated (and struggled against) ever since. In

En nadver med Norden, hvor smagen af det nordiske terroir forbinder den spisende gæst med dette særlige sted.

short, the romantic idea of the autonomous artist genius. This is when the people take on real power as cultural consumers: when art is up for sale.

PLACE AND SEASONS

When a restaurant like Noma, which was pivotal in the development of New Nordic Cuisine and its associated mythology of the Nordic region's special flavours, serves an impossibly complex dish that takes hours to create, it is not just serving up a meal. The dishes crafted from Nordic produce also serve up a tale of the Nordic countries and the notion that flavours can re-establish a connection to the place, to the here and now, to the earth and the seasons. Like Irma's Livø Organic Whole Grain Shower Rolls, Noma points to a type of luxury that is not so much concerned with ideas of aristocratic refinement as it is with the notion of meaningful contexts that bear the hallmarks of authenticity and down-to-earth groundedness.

Creating such luxurious Nordic dining experiences is a demonstration of power where even simple ingredients – sometimes even live animals, such as crawling ants or a lively, squirming shrimp – can be sold as the ultimate luxury. A communion with the North where the taste of the Nordic terroir connects the diner with this particular place. In a manner of speaking the Nordic region is dished up and transformed into an edible object on a plate.

René Redzepi, chef and co-owner of Noma, describes how 'it's about feeling the link to the producer, whether it be nature itself or an agriculture. Only if we manage to create a dish where we show the history of the raw materials [...] is our job done properly'.[11] The luxury experience must convey a

9 Brian O'Doherty, Inside the White Cube: The Ideology of the Gallery Space, Oakland: University of California Press, 1999, p. 14.

10 Jacques Attali, *Noise. The political Economy of Music,* Minneapolis: University of Minnesota Press, 1985, s. 47.

nordiske produkter serveres også fortællingen om Norden og forestillingen om gennem smagene at genvinde en forbindelse til stedet og nu'et, til jorden og sæsonen. Ligesom Irmas Livø Økologiske Grove Brusebadsboller peger Noma på en type luksus, som ikke er forestillingen om det adeligt ophøjede, men forestillingen om den meningsfulde sammenhæng, der har det autentiske og jordbundne som sine adelsmærker.

At skabe de luksuriøse, nordiske spiseoplevelser er en magtdemonstration, hvor selv enkle råvarer – nogle gange endda stadig levende dyr, som kriblende myrer eller en sprællevende reje – kan sælges som den ypperste luksus. En nadver med Norden, hvor smagen af det nordiske terroir forbinder den spisende gæst med dette særlige sted. Norden er så at sige anrettet og gjort til et spiseligt objekt på en tallerken.

René Redzepi, køkkenchef og medejer af Noma, beskriver, hvordan det "gælder om at føle linket til producenten, om det så måtte være naturen selv eller et landbrug. Kun hvis vi formår at skabe en ret, hvor vi viser råvarens historie [...] er vores job gjort ordentligt."[11] Luksusoplevelsen skal formidle fornemmelsen af en ubrudt sammenhæng mellem jorden, produktet og den spisende gæst.

En lignende luksus er at investere sin egen (dyre) tid i at samle og tilberede. Sankning og fermentering er begge beskæftigelser, der tager tid. At bruge sin tid er lige så luksuriøst som at bruge sine penge på at købe en middag, der har taget en sværm af kokke timevis at tilberede. Det er i den sammenhæng passende, at Irmas Livø Økologiske Grove Brusebadsboller er en melblanding og ikke et færdigt brød – du køber oplevelsen af selv at lave brød med meningsfylde og sammenhængskraft.

i 2004, året efter Noma åbnede, publiceredes *Manifest for Det Ny Nordiske Køkken*. Kokken og iværksætteren Claus Meyer var den centrale idémand bag manifestet og også en af initiativtagerne bag Noma. *Manifest for Det Ny Nordiske Køkken* slår fast, at det nye nordiske køkken skal bruge nordiske råvarer, støtte op om nordiske produkter og producenter og basere sig på en nyudvikling af nordiske traditioner. På den måde skal Norden både genfinde og skabe sin egen madkultur.

Første punkt i *Manifest for Det Ny Nordiske Køkken* er: "At udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region."[12] Manifestet taler på vegne af et "vi", der ikke synes kun at være udgjort af de underskrivende kokke, men nærmere af et folk, og i manifestets omtale af "en region" flyder landskabet, befolkningen, produkterne og traditionerne sammen.

Jagten på det autentiske, på regionens eller nationens essens gennem smage, blev ikke opfundet med det Nye Nordiske. Bevægelsens higen og søgen efter Nordens smag har dannet skole verden over, men har også rødder bl.a. i franske traditioner som fx de lovbeskyttede franske oprindelsesbetegnelser til fødevarer, der har eksisteret siden 1400-tallet. Også de seneste mange årtiers mytologisering af både det italienske og spanske køkken rummer lignende stærke regionalistiske tendenser. Streetfood-bølgen, der skyller hen over den vestlige verden lige nu, er i høj grad drevet af en jagt på det ægte og det uspolerede i alverdens forskellige madtraditioner ud fra tanken, at fordi det har være billig mad for samfundets nederste grupper, så er gademaden så at sige fløjet under madglobaliseringens radar og forblevet uforandret.

DET EKSKLUSIVE NYE NORDISKE

Det er centralt at få øje på, at det Nye Nordiske bygger på et tankesæt, der handler om eksklusivitet. Det er ikke den

11 Rune Skyum Nielsen, "Den perfekte storm" i René Redzepi, *Noma – tid og sted i det nordiske køkken*, København: Politikens Forlag, 2010, s. 17.

12 www.berlingske.dk/samfund/manifest-det-ny-nordiske-koekken, set 14.4.2019.

sense of an unbroken connection between the soil, the product and the diner.

A similar luxury today is that of investing one's own (precious) time in gathering and cooking food. Foraging and fermenting are both time-consuming activities. Spending one's time is just as luxurious as spending one's money on a dinner that a swarm of chefs has spent hours cooking. In this context, it is very fitting that 'Irma's Livø Organic Whole Grain Shower Rolls' is a mixture of flour, not a finished bread – you buy the experience of making bread yourself, an act that is suffused with meaning and connects you to the land.

In 2004, the year after Noma opened, the *New Nordic Cuisine Manifesto* was published. The chef and entrepreneur Claus Meyer was the central driving force behind the manifesto and also one of the initiators of Noma. The *New Nordic Cuisine Manifesto* states that this new cuisine will use Nordic raw materials, support Nordic products and producers and strive to develop and reinvent Nordic traditions. In this way, the Nordic Region will simultaneously rediscover and create its own food culture.

The first item of the *New Nordic Cuisine Manifesto* is: 'To express the purity, freshness, simplicity and ethics we wish to associate with our region'.[12] The manifesto speaks on behalf of a 'we' that seems to extend beyond the chefs signing the missive, encompassing an entire people and its references to a 'region' appears to merge landscape, people, products and traditions into a single totality.

The search for authenticity, for the essence of a region or nation expressed through flavour was not invented with the New Nordic movement. While the movement's ceaseless quest for Nordic flavours has sparked emulations around the world it is also rooted in historic predecessors such as traditions from France where designations of origin for foods have been legally protected since the fifteenth century. The mythologisation of Italian and Spanish cuisine seen in the past decades display similarly strong regionalist tendencies. The vogue for street food currently washing across the Western world is very much driven by a search for the genuine and unspoiled in cuisines from across the world based on the idea that because it has been cheap food for the lower rungs of their given communities, street food has, in a manner of speaking, stayed under the radar of food globalisation and remained unchanged.

THE EXCLUSIVITY OF THE NEW NORDIC

It is crucially important to recognise that the New Nordic wave is based on a mindset of exclusivity. This is not about the ideology of collectivism and fellowship that the young artist types from the Livø action sought to bring into life. Nevertheless, a dream of feeling a connection between life and work and earth and people remains at work here, smouldering somewhere within the ideology of New Nordic. The values are the same but they have been translated into something that can be bought as an experience, something exclusive. The distinctively Nordic must be cherished and protected and is not for everyone.

The ideas of the New Nordic are underpinned by the premise that the Nordic countries are – or could be – an exception from the rest of the planet and its state of crisis. A place with a special, protected atmosphere, of ample room, of generosity, a place where the earth's resources are not painfully exhausted. A place, for example, where there is enough space and time to allow the harvest yields to be slightly lower than normal in order for the grain to achieve a higher quality and finer taste because the plants are not cultivated with rapid growth in mind. In Noma's first cookbook Claus Meyer writes about all the things that live and grow in the wild in the Nordic countries, forming what he calls the Nordic terroir: 'the soul of the place – that which is largely unaffected by time'.[13]

Within the New Nordic movement's flirtations with ideas and aesthetics of bygone ages – the Stone Age, the pre-industrial period, notions about peasant life – the chef becomes a shamanic figure with a special connection to Nature or the North, representing an almost divine order. Like an artist,

11 Rune Skyum Nielsen, 'Den perfekte storm' in René Redzepi, Noma – tid og sted i det nordiske køkken, Copenhagen: Politikens Forlag, 2010, p. 17.

12 www.berlingske.dk/samfund/manifest-det-ny-nordiske-koekken, accessed 14.4.2019.

13 Rene Redzepi and Claus Meyer, Noma: Nordisk mad, Copenhagen: Politiken Forlag, 2006, p. 168.

samme ideologi om kollektivisme og fællesskab, som de unge kunstnertyper fra Livø-aktionen forsøgte at udleve, men drømmen om en sammenhæng mellem liv og arbejde og jord og mennesker, den er tilstede og ligger og ulmer et sted i ideologien om det Nye Nordiske. Det er de samme værdier, men de er omsat til noget, der kan købes som en oplevelse, noget eksklusivt. Det særligt nordiske skal værnes om og er ikke for alle.

Under tankerne om det Nye Nordiske ligger en præmis om, at Norden er – eller kunne være – en undtagelse for klodens krise. En særligt beskyttet atmosfære, hvor der er plads og overskud, og hvor jordens ressourcer ikke drives i knæ. En undtagelse, hvor der fx er plads og tid til, at høstmængden kan være lidt lavere end normalt, for at kornet til gengæld opnår en højere kvalitet og finere smag, fordi planterne ikke presses til hurtig vækst. Claus Meyer skriver i Nomas første kogebog bl.a. om alt det, som lever og vokser vildt i Norden og som udtrykker, det han kalder, 'det nordiske terroir': "Stedets sjæl – det, som stort set er upåvirket af tiden."[13]

I det Nye Nordiskes sværmerier om det stenalderlige, det før-industrielle og det bondske, er det kokken, der som en slags præst står i en særlig forbindelsen med Naturen eller Norden, der repræsenterer en nærmest guddommelig orden – og som en kunstner skaber hun eller (oftest) han skønne objekter, der rummer en dyb indsigt og antyder en meningsfyldt sammenhæng mellem mennesker og omgivelser.

Søren Aagaards skulptur *Hawwāh*, 2019 er udformet som en rusten streetfood-truck, der er halvt nedsunket i jorden. Bemalet og ramponeret, med store dynger af tang, der hænger ned ad siderne, ligner den noget, der har overlevet apokalypsen, og nu kigger tilbage på os fra en fremtid, efter det hele er brudt sammen, efter isen er smeltet og havene er steget. Titlen er det hebraiske ord for Eva, der spiste af æblet i Edens have, og antyder, at det måske var der, det hele gik galt. At det allerede var ved syndefaldet, at vi mennesker forbrød os mod bæredygtigheden, og forholdet mellem mennesker og omgivelser gik af led. Food-trucken serverer tang og saltvand, som man kunne forestille sig var det sidste ressourcer, der var tilbage. Tangsalat og saltvandsshots. På siden af vognen er malet et tangmonster, der stiger op af havet, og frådende er på vej i mod os. Som Claus Meyer et sted slår fast: "Terroir består, mennesker forgår."[14]

13 Rene Redzepi og Claus Meyer, *Noma: Nordisk mad*, København: Politiken Forlag, 2006, s. 168.
14 Ibid.

she or (most often) he creates beautiful objects that contain deep insight and suggest a meaningful connection between humanity and our surroundings.

Søren Aagaard's sculpture *Hawwāh*, 2019, takes the form of a rusty street food truck half submerged into the ground. Painted and battered, with large heaps of seaweed hanging down the sides it looks like something that has survived the apocalypse and now looks back at us from a future where everything has collapsed, where the ice has melted and the oceans risen. The title *Hawwāh* is the Hebrew word Eve who ate the apple in the Garden of Eden and suggest that perhaps this was were everything went wrong. That it was the Original Sin that violated the overall sustainability and where the relationship between humans and surroundings came out of joint. The food truck serves seaweed and salt water – the last remaining resourses on imagines. Seaweed salad and sea water shots. Its side bears a painting of a seaweed monster rising out of the sea comming right at us. As Claus Meyer asserts: 'People perish, terroir endures'.[14]

"Terroir består, mennesker forgår."
— Claus Meyer

14 Ibid.

Søren Aagaard, *Domestic Waterworld 2066-1 SS A+++++++++*, 2019. Stål, magneter, lim, lammeknogler fra biodynamisk mønsk lam. 125 × 55 × 2,5 cm
Søren Aagaard, *Domestic Waterworld 2066-1 SS A+++++++++*, 2019. Steel, magnets, glue, bones of biodynamic lamb from Møn. 125 × 55 × 2,5 cm.

NORDISKE TANG- OG HAMP-TACOS
af Søren Aagaard

Tacos er en traditionel mexicansk madret, som består af en foldet og rullet majs-tortilla fyldt med spiselige substanser. En anden traditionel variant er taco dorado, hvor en fyldt tortilla bliver rullet sammen og friteret, til den er sprød.

Tacos smager lækkert, og så er det nemt at lave. Herunder får du en guide til at lave de perfekte tortillas – også kendt som mexicanske pandekager – på en ny og sjov måde med et nordisk twist. Og tilmed i en sund udgave!

Tacos skal kunne spises på farten og fungere som et spiseligt hylster for noget lækkert fyld. Tacos binder smagene sammen med sin bløde brød-agtige sødme; akkurat som et hotdogbrød i en ristet med det hele. En taco kan fyldes med alt muligt. Prøv pulled pork, mayo, syltede agurker, hot sauce og koriander eller friteret fisk, sauce tartare, lime og dild – eller som på billedet: Entrecote i tynde skiver, syltede rødløg, grønkål, spirer, creme fraiche og hjemmelavet hot sauce med mango. Det var lige, hvad der var i køleskabet, men kun fantasien sætter grænser.

God fornøjelse!

INGREDIENSER
- 350 gram ølandshvede
- 100 gram fuldkornspurpurhvedemel
- 100 gram fuldkornstangmel
- 25 gram groft hampmel
- 4 deciliter vand
- 1 1/2 teskefuld salt

SÅDAN GØR DU
1. Bland salt og de fire slags mel. Hæld alt vandet i. Mix det godt sammen.
2. Ælt dejen et par minutter, til den har absorberet væden og føles elastisk og sammenhængende. Er dejen stadig tør og krummende, så tilsæt lidt mere vand en smule ad gangen, indtil den ikke sprækker mere.
3. Lad dejen hvile 15 – 30 minutter. På den måde absorberes væsken bedre, og det gør underværker for tekstur og smag – det KAN dog springes over, hvis du har travlt.
4. Rul dejen ud i små kugler på størrelse med bordtennisbolde.

5a. Hvis du har en tortilla-presse (kan købes i Irma): Læg to stykker bagepapir i din presse; et på hver side. Placer dejkuglen i midten og pres en pandekage.

5b. Hvis du ikke har en tortilla-presse: Læg dejen mellem to stykker bagepapir og pres ovenpå med noget tungt – eventuelt et skærebræt – og brug en kagerulle, hvis tortillaen ikke bliver tynd nok. Den skal ikke være tykkere end et par millimeter.

6. Dernæst bages pandekagerne på en meget varm og tør pande i 1 – 2 minutter på hver side. De må gerne få lidt farvepletter.

Tip: Lige når de kommer af panden, er tortilliaerne sprøde og porøse – bare rolig, det er meningen! Gør derfor det, at du omvikler dem med et viskestykke, efterhånden som de bliver færdige. Dampen trænger stille og roligt ud og blødgør dine tortillas, så du kan folde dem omkring dit fyld.

Enjoy :)

OPSKRIFT RECIPE

NORDIC SEAWEED AND HEMP TACOS
by Søren Aagaard

Tacos is a traditional Mexican dish that consists of a folded and rolled corn tortilla filled with edible substances. Another version is the taco dorado: A stuffed tortilla is rolled op and fried until crispy.

Taco are delicious – and they are easy to make. Below is a guide for the perfect tortillas (aka. Mexican pancakes) in a new and fun way with a nordic twist. And they are even healthy!

Tacos must be able to be eaten on the go and be an edible casing for delicious filling. Tacos bind the tastes together with their soft bread like sweetness; exactly like the bread in a Danish hot dog with everything on it. A taco can be filled with everything. Try pulled pork, mayo, pickled cucumber, hot sauce and coriander or fried fish, sauce tartare, lime and dill – or like in the photo: Sliced rib steak, pickled onions, kale, creme fraiche and homemade hot sauce with mango. That was what was in the fridge, but the only limit is your imagination.

Have fun!

INGREDIENTS
- 350 grams ølands wheat
- 100 grams wholemeal purple wheat
- 100 grams wholemeal seaweed flour
- 25 grams hemp flour
- 4 deciliters of water
- 1 1/2 teaspoon of salt

HERE'S HOW YOU DO IT
1. Mix the four kinds of flour. Pour in the water and mix together.
2. Knead the dough a couple of minutes until it has absorbed all the liquid and feels elastic and cohesive. If the dough is dry and flaking ad more water a little at a time until it doesn't crack anymore.
3. Leave the dough to rest for 15 – 30 minutes. This way the liquid is better absorbed and does wonders for the texture and taste. It CAN be skipped if you are in a hurry.
4. Roll the dough into ping pong ball sized balls.

5a. If you have a tortilla press (can be purchased in Irma): Put two pieces of baking paper in the press, one on each side, and place the ball of dough in between and press it into a pancake.

5b. If you don't have a tortilla press: Put a ball of dough between two pieces of baking paper and press it with something heavy like a cutting board. Use a rolling pin if the tortilla isn't thin enough. It shouldn't be thicker that a couple of millimeters.

6. Bake the pancakes on a very hot and dry frying pan for 1 – 2 minutes on each side. They should be slightly color spotted.

Tip: Right when they are baked the tortillas are crispy and brittle – don't worry, that is just right! Wrap them in a kitchen towel as they are baked and the steam will slowly softens them up so that you can fold them around you filling.

Enjoy :)

Stillbillede fra Søren Aagaards videoværk *Takeout – dinner with Jesper, Krishnendu & Scott*, 2019.
Still image from Søren Aagaards video work *Takeout – dinner with Jesper, Krishnendu & Scott*, 2019.

Denne publikation er udgivet i forbindelse med udstillingen:

SOMMER
En udstilling af Søren Aagaard
23.5.–8.9.2019
Museet for Samtidskunst
Stændertorvet 3A
DK-4000 Roskilde

Kurator: Magnus Kaslov
Museumsdirektør: Birgitte Kirkhoff Eriksen
Administration: Sabine Krog Rasmussen
Undervisning og formidling: Fillip Danstrup
Kommunikation: Julie Wouwenaar Tovgaard
Formidlings- og kommunikationsassistent: Anne-Sofie Stampe
Forskningsmedarbejder: Rasmus Holmboe
Udstillingsopsætning: Christian Jeppsson, Andreas Johansen, Rasmus Pedersen og Karl Stampes

Redaktør: Magnus Kaslov
Tekst: Magnus Kaslov og Søren Aagaard
Oversættelse: René Lauritsen
Grafisk design: Studio Atlant
(Cecilie Nellemann & Stefan Thorsteinsson)
Tryk: Lasertryk.dk
Oplag: 1000
ISBN: 978-87-90690-46-5

Fotografierne på side 4–5, 6, 9, 15, 25–26 og 30 af Magnus Kaslov.
Illustrationerne på side 16–17 af Lars Schmidt Hansen.
Illustrationerne på side 21 af Stændersalen fra 1836 er fra Det Kongelige Biblioteks billedsamling.

En stor tak til Søren Aagaard for det gode samarbejde.

Tak også til: Anna Østergaard Laursen fra Edible, Lars Bjerregaard, Simon Weber Marcussen fra Dansk Tang samt alle udstillingens støttegivere.

Søren Aagaard takker: Merete Vyff Slyngborg, Henrik Hedegaard, Ditte Boen Soria, Anja Olesen, Magnus Frederik Clausen, Toys Crew, Frederik Hardvendel, Ulrik Bebe, Mikael Jackson, Frank Jensen, Anders Christiansen, Ruben Ostan Vejrup, Dina Lundvall Nielsen, Oscar Yran og Statens Værksteder.

© Museet for Samtidskunst, 2019.

This publication is released in connection with the exhibition:

SUMMER
An Exhibition by Søren Aagaard
23.5.–8.9.2019
Museum of Contemporary Art
Stændertorvet 3D
DK-4000 Roskilde
Denmark

Curator: Magnus Kaslov
Museum Director: Birgitte Kirkhoff Eriksen
Administration: Sabine Krog Rasmussen
Mediation and Education: Fillip Danstrup
Communication: Julie Wouwenaar Tovgaard
Mediation and Communication Assistant: Anne-Sofie Stampe
Researcher: Rasmus Holmboe
Exhibition installation: Christian Jeppsson, Andreas Johansen, Rasmus Pedersen og Karl Stampes

Editor: Magnus Kaslov
Text: Magnus Kaslov and Søren Aagaard
Translation: René Lauritsen
Graphic design: Studio Atlant
(Cecilie Nellemann & Stefan Thorsteinsson)
Print: Lasertryk.dk
Edition: 1000
ISBN: 978-87-90690-46-5

The photos on page 4–5, 6, 9, 15, 25–26 and 30 by Magnus Kaslov.
Illustration on page 16–17 by Lars Schmidt Hansen.
Illustration on page 21 of Stændersalen from 1836 is from The Royal Library's National Picture Database.

A warm thank you to Søren Aagaard for the wonderful collaboration.

Thank you also: Anna Østergaard Laursen from Edible, Lars Bjerregaard, Simon Weber Marcussen from Dansk Tang and all the donors to the exhibition.

Søren Aagaard wishes to thank: Merete Vyff Slyngborg, Henrik Hedegaard, Ditte Boen Soria, Anja Olesen, Magnus Frederik Clausen, Toys Crew, Frederik Hardvendel, Ulrik Bebe, Mikael Jackson, Frank Jensen, Anders Christiansen, Ruben Ostan Vejrup, Dina Lundvall Nielsen, Oscar Yran and The Danish Art Workshops.

© The Museum of Contemporary Art, 2019.

Udstillingen er støttet af
The exhibition is supported by

STATENS KUNSTFOND
BECKETT·FONDEN
Grosserer L. F. Foghts Fond
DET OBELSKE FAMILIEFOND
ROSKILDE FESTIVAL
DANISH ART WORKSHOPS
STATENS VÆRKSTEDER FOR KUNST