

# Program Kulturforum 24. og 25. marts 2011

## Nordens Hus, Reykjavík

24.marts

8.30 **Registrering og kaffe**

9.00 **Velkomst - Welcome Max Dager**, direktør Nordens Hus

9.10 **Velkomst Welcome Katrín Jakobsdóttir**, Islands Minister for Kultur, videnskab og undervisning samt Minister for Nordisk samarbejde, Icelandic Minister of Culture, Science and Education and Minister of Nordic Cooperation

9.20 **Indledning - Introduction Mads Holm**, projektleder Nordisk madkultur, Nordens Hus, medlem af nordisk ministerråds arbejdsgruppe for Ny Nordisk Mad. Project Manager Nordic Foodculture, member of the Nordic council of ministers working group for the New Nordic Food program

9.30 **Matkultur som kultur - Kritiska aspekter på kulturella och samtida mat- och måltidsuttryck**

Mat har genom historien alltid varit ett uttryck för en idé. Genom religion, kultur, ekonomi och sociala värden har måltiden laddats med olika betydelser. Under de senaste decennierna har matens individualistiska värde och betydelse som ett statement för den egna individen vuxit i betydelse. Det här reser en fråga om matkulturen kan förstås som ett idéuttryck, och att den precis som konst, teater och litteratur är en konkretisering av en tolkad idé. Och om matkultur ska förstås som de finkulturella uttrycken, vad betyder det för hur vi ser på maten och drycken, på de som lagar maten och de som äter den. Vad är kulturen i matkulturen?

### **Food culture as culture – Critical aspects in cultural and contemporary food- and meal expressions**

All through history food has been the expression of an idea. Through religion, culture, economy and social values the meal has been laden with different meanings. During the last decades the individualistic value and meaning of food as a statement for the individual has grown in value. This raises the question whether food culture can be understood as an expression, and that it precisely as art, theatre and literature, is an interpreted idea made concrete. And if food culture should be understood as expressions of high culture, what does that mean for the way we look upon food and drink, those who prepares the food and those who eat it? What is the culture in food culture?



**Richard Tellström** är doktor i måltidskunskap och har ett lektorat vid Restaurang- och hotellhögskolan i Grythyttan (Örebro universitet) där han undervisar om matkultur och varför vi människor väljer att äta det vi gör, och varför vi väljer bort annat. Han arbetar idag med bl.a. överföring av akademisk forskning till små- och medelstora företag, inom måltids- och livsmedelsområdet. Han är också involverad i olika projekt som syftar till att utveckla smakbegrepp på livsmedel för att underlätta marknads-kommunikationen. Han arbetar också som universitetslektor inom måltidsområdet med både kulturhistoria och storytelling.

**Richard Tellström** PhD in meal science and senior lecturer at the Restaurant – and Hospitality school at Grythyttan (Örebro university) where he teaches about food culture and why we humans chooses to eat what we do and dismiss something else. Today he works among other things with applying academic research to small and medium sized business within the fields of food and meals. He is also involved in different projects developing taste conceptions to support market communications. He works as university lecturer within the meal field with cultural history and storytelling.

### 10.00 *Mad og identitet i det ny Nordiske køkken*

Interessen for Det Ny Nordiske Køkken har de seneste år været støt stigende. Succesen hænger blandt andet sammen med den stærke kobling mellem mad og identitet, som udmønter sig i kulinariske totaloplevelser for både krop og bevidsthed. Historien om Det Ny Nordiske Køkken ligner således på mange måder historien om dansk og skandinavisk møbeldesign fra første halvdel af forrige århundrede. En historie, som Det Ny Nordiske Køkken med fordel kunne tage ved lære af.

#### *Food and identity in the New Nordic Cuisine*

The interest for the New Nordic Kitchen has been steadily increasing the last years. The success is among other things connected with the strong link between food and identity that results in culinary experiences for both body and consciousness. The story of the New Nordic Cuisine is in many ways reflected in the story of Danish and Scandinavian Furniture design in the first part of the last century. A story that the New Nordic Cuisine, could benefit by learning from.



**Malene B.B. Andersen** er cand.mag. i Kultur & Formidling fra Syddansk Universitet. Hun har skrevet kandidatspecialet ”Tjener, der er et stykke identitet i min suppe” om sammenhængen mellem mad og identitet i Det Ny Nordiske Køkken. Hun arbejder som projektmedarbejder i Sekretariatet for Aarhus 2017.

**Malene B.B. Andersen** holds a MA in Culture and communication from University of Southern Denmark. She wrote her thesis; “Waiter, there is a piece of identity in my soup” about the connection between food and identity in the New Nordic Cuisine. She works as project employee in the Secretariat for Aarhus 2017

### 10.30 *Mad og ritualer - måltidets dramaturgi*

Ethvert måltid er i sig selv en performance, sammensat af kodificerede ritualer med rødder tilbage til urmenneskets livsvilkår. Det afvikles med samme hensyn til progression og dramatisk udvikling som en teaterforestilling. Foredraget er centreret om eksempler fra verdensdramatikken, hvor maden spiller en afgørende rolle som motor for fortællingen, og især om mad-performance *Journey into Voluspá-land*, som opføres i oktober i Nordens Hus i Reykjavik.

#### *Food and rituals - the dramaturgy of the meal*

Every meal is in it self a performance, consisting of codified rituals deeply rooted in the living conditions of primitive man. It is performed in deference to progression and dramatic development as in a theatre performance. The lecture is focused on examples from world drama of the importance of food as a vehicle for storytelling - and in particular on the food performance, *Journey into Voluspá-land* to be performed at The Nordic House in Reykjavik in October.



**Alette Scavenius** er mag.art. i teatervidenskab fra Københavns Universitet og arbejder både som forsker og har senest udgivet *Gyldendals Teaterleksikon*, og som performancedramaturg. Aktuelt arbejder hun på en mad-performance, *Journey into Voluspá-land*, som i samarbejde med instruktøren Martin Tulinius, scenografen Dorte Holbek og kokken Mette Martinussen fra Madeleines Madteater skal opføres på Nordens Hus oktober 2011.

**Alette Scavenius** holds a M.A. in Theatre Research from the University of Copenhagen and works both as a researcher; her latest publication being *Gyldendal's Theatre Encyclopedia*, and as a performancedramaturge. Currently she is working on a food performance, *Journey into Voluspá-land* in collaboration with theatre director Martin Tulinius, stage designer Dorte Holbek and chef Mette Martinussen from Madeleine's Madteater. The performance will be premiered at The Nordic House October 2011.

### 11.00 *Nationalromantikens baksidor*

Leder den nya kärleken till det egna nationella köket till minskad respekt för andra matkulturer? Samtidigt som främlingsfientliga partier vinner mark sker en etnisk rensning i toppkrogarnas kök. Långväga livsmedel slängs ut, och de närodlade hyllas med en terminologi som inte skulle anses rumsren om den användes för andra kulturyttringar än mat. Går det att kombinera gastronomisk nationalromantik med tolerans och öppenhet?

#### *The dark side of national romanticism*

Does the love of ones own national cuisine lead to less respect for other food cultures? At a time when anti immigration parties grow drastically we see an ethnical purge in the kitchens of the top restaurants. Long travelled foodstuff is thrown out and the locally grown is praised with a terminology which hardly would seem appropriate if used for other cultural manifestations than food. Is it possible to combine gastronomical national romanticism with tolerance and openness?



**Lisa Förare Winbladh** är matskribent, föreläsare och redaktör för matsajten [Taffel.se](http://Taffel.se). Hon är författare till flera kokböcker och arbetar just nu med boken *Matmolekyler om molekylär gastronomi i hemmaköket*. Hon är grundare av projektet *Mat-Karavan*, guidade turer i de multietniska butikerna runt Möllevångstorget i Malmö.

**Lisa Förare Winbladh** is food writer, lecturer and editor of the food site [Taffel.se](http://Taffel.se). She is the author of several cookbooks and is right now working on a book *Food molecules about molecular gastronomy in domestic kitchens*. She is the founder of the food caravan, guided tours in the multiethnic stores round Möllevangs square in Malmö.

### 11.30 *Edda Lyberth : Nordatlantisk mad i 1000 år*

De er tre disse søstre, øerne i Nordatlanten. Færørene den milde grønne, Island den i midten med sit iltre temperament og Grønland lillesøster så uskyldig som en brud med sit hvide slør. Til fælles har de en ukuelig vilje til at drive landbrug, fangst, fiskeri og kultur.

#### *1000 years of North Atlantic Food*

They are three these sisters, the islands in the North Atlantic Ocean. The mild green Faroe Islands, Iceland in the middle with her fiery temper and the little sister Greenland as innocent as a bride with her white veil. In common they have an indomitable will for agriculture, hunting, fishery and culture.



**Edda Lyberth** er opvokset på Snæfellsnes på Island. Ligesom andre fra Breiðafjörður lå hendes vej i vest men nåede kun til Qaqortoq hvor hun blev gift med Kaj Lyberth. Edda har mange interesser og er mad en af dem. Hun arbejder som turischef hos Greenland-Sagaland, er storyteller, foredragsholder og underviser med mere. Edda kan træffes på Facebook og [WWW.GreenlandSagalands.com](http://WWW.GreenlandSagalands.com)

**Edda Lyberth** grew up at Snæfellsnes in Iceland. As many others from Breiðafjörður her way went west but she only made it to Qaqortoq where she got married to Kaj Lyberth. Edda has many interests and food is one of them. She works as director for tourism at Greenland-Sagaland; is a storyteller, lecturer teacher etc. You can meet Edda at Facebook and [WWW.GreenlandSagalands.com](http://WWW.GreenlandSagalands.com)

12.00  
Fokost  
Lunch



## Mixology

1. Compound of Three
2. Only Once
3. Do Tell

**Prang Lertawewitt, Josefin Vargö og Anders Melbratt**  
fra Konstfack, Stockholm i samarbejde med **Dill restaurant**

13.30 Afslutning af første del og indledning til gruppearbejde. Korte oplæg i plenum; derefter gruppearbejde.  
End of part one and introduction to the group work. Short introductions in plenum followed by group work.

13.30 Björn Ylipää

14.00 Ralf Froehlich

13.45 Claydies

14.15 Richard Tellström

14 45

## Kaffe

15.00 **Workshop gruppe 1: *Måltidskreatører – Kreativ idé och kommersiell gestaltning***

17.30 Workshopen kommer att fokusera på att överföra det nordiska köksmanifestets ideer om Renhet, Friskhet, Enkelhet och Etik till de övriga delarna av mat och måltidsupplevelsen.

### *Meal creators - Creative ideas and commercial expressions*

The workshop will focus on applying the ideas of the Nordic Kitchen Manifesto about Clean, Fresh, Simple and Ethical food to other parts of the food and meal experience.



**Björn Ylipää** er måltidskreatør og Cand fil. i mad- og måltidskundskab.

Sammen med Lena Ylipää og Jenny Black driver han firmaet Måltidsvision med speciale i anderledes måltidsoplevelser og events hvor mad kommunikation og kunst knyttes sammen på en unik facon. [www.maltidsvision.se](http://www.maltidsvision.se)

**Björn Ylipää** is mealcreator and holds a degree in food- an mealscience.

Together with Lena Ylipää and Jenny Black he runs the company Måltidsvision that specialices in custom made food events that combine art, design and communication in unique ways. [www.maltidsvision.se](http://www.maltidsvision.se)

15.00 - **Workshop gruppe 2: *Mad, måltider og design***

17.30 Vi vil vise eksempler på brugsting som vi har taget fat i, og forsøgt at tilføre nye vinkler.bl.a. hvordan vi har formgivet et sensibelt porcelænsstel med bind for øjnene; opdateret et pottemager-fad i blåler med en psykedelisk begitningsdekoration; designet en helt ny udgave af den gammelkendte vægplatte, samt hvordan Royal Copenhagens musselmaledede dekoration har fået en velfortjent renæssance gennem den nyere version Mussel Mega.

### *Food, meals and design*

We will show examples of objects we have in order to supply new angles, i.e. how we have designed a sensuous porcelain service blindfolded, updated a with an psychedelic decoration and how Royal Copenhagen's well-known blue fluted decoration have received a well deserved renaissance through the newer version blue fluted Mega.



**Karen Kjældgård-Larsen og Tine Broksø – Claydies**, har siden år 2000 arbejdet med keramik, kunsthåndværk og design. Vi har arbejdet meget med unika og udstillinger, men har også beskæftiget os en del med produktudvikling og designarbejde til specifikke produktionsvirksomheder.

Som hovedregel skaber vi altid produkter ud fra vores egne ønsker og idealer. [www.claydies.dk](http://www.claydies.dk)

**Karen Kjældgård-Larsen og Tine Broksø - Claydies** have worked with ceramics, crafts and design since the year 2000. We have worked a lot with unique objects and exhibitions, but have also been engaged with product development and design for specific production companies. As a rule we create products from our own wishes and ideals. [www.claydies.dk](http://www.claydies.dk)

**15.00 -** *Workshop gruppe 3: Ny Nordik Mad og branding af Norden*

**17.30**

Hvad kan nordiske fødevarerprodukter lære af en brugt Cola dåse? Tanker om branding, følelser og oplevelser når nordisk fødevarerprodukter og serviceydelser rammer udenlandske markeder. Vi ser på konkrete produkter der vil kunne finde vej udenlands. Vi vil udfordre vores følelser, fantasi, kreativitet og analytiske tænkning for at skabe varemærker for disse produkter. Vi vil se på mad, serviceydelser, turisme (byer og regioner). Tag gerne dine egne eksempler med hvis du vil have nye input.

***New Nordic Food and branding of the North***

What can Nordic food products learn from a wasted Coke can? Thoughts about branding, feelings and experiences when Nordic food products and services hit foreign markets. We look at concrete products that could find their way abroad. We will challenge our feelings, fantasy, creativity and analytical thinking to create hot brands for these products. We will look into food, services, tourism (cities and regions). Feel free to bring your own case too, if you want to get an input.



**Ralf Gion Fröhlich** er direktør for Himmel & Jord, en skandinavisk/tysk kommunikationsvirksomhed der arbejder med PR, netmedier og reklame for kommercielle politiske/offentlige og non profit.kunder. Han har bla arbejder med at introducere skandinaviske produkter på de tyske markeder [www.himmeljord.com](http://www.himmeljord.com)

**Ralf Gion Fröhlich** CEO of Himmel & Jord, a Scandinavian/German communication agency working with PR, Online-media and advertising for commercial, political/public and non-profit clients. He has recently been working with the introduction of Scandinavian food products in the German markets. [www.himmeljord.com](http://www.himmeljord.com)

**15.00 -** *Workshop 4 Matkultur som konst – Uppdrag till en nordisk matkulturkritiker.*

**17.30**

Gruppen diskuterar vad det skulle innebära om man började betrakta matkultur som ett kulturuttryck som litteratur, konst och teater, och om det skulle skapa en bättre förståelse varför vi ständigt behöver nya recept, nya smaksättningar och nya maträtter. Vi resonerar på ett nytt sätt att se på gastronomi och diskuterar om maten och dess tillagning ska ses som konsthantverk eller konst. En fråga att utbyta tankar om är också om ett kulturperspektiv på maten och måltiden kan ge en helt ny typ av gastronomi under 2000-talet, och vilken litteratur som följer efter den populära kokboken. Ta gärna med egna tankar om detta ämne och utmana workshopdeltagarna.

***Food culture as Art – An assignment to a Nordic Food Culture Critique.*** This workshop discuss food culture from the cultural perspective and what happens if we understand and analyse food culture as if it was literature, art and theatre, and if this would create a deeper understanding of why we constantly demand new recipes, new flavours and new dishes. We will in this workshop try to analyse gastronomy in a new cultural perspective and try to answer the question if food and cooking should be understood as art or if it is craft. Another topic is if a cultural perspective on the food and meal can stimulate and create a new type of gastronomy during the 21<sup>st</sup> century, and what food culture literature that will follow after the popular cookery book. Feel free to bring your own thoughts and challenge the members in this workshop.

Oplæg og leder **Richard Tellström** se ovenfor / see above



- 18.00** - Reception i Hafnarhusið                      Bus afgår fra Nordens Hus kl 17.45 retur 18.45  
**19.00**                      Reception at Hafnarhusið                      Bus leaves The Nordic House 17.45 returns 18.45

**20.00                      Middag / Dinner**



**25. marts**

**9.00                      *Designere og bønder - islandske erfaringer***

*Designere og bønder* er et pionerprojekt hvor 2 professioner mødes for at skabe et unikt produkt. Fødevarerindustrien indeholder mange vækstmuligheder og ved strategisk produktudvikling vil værdien forøges. Projektets hovedopgave er at udvikle regionale fødevarer baseret på høj kvalitet, sporbarhed og direkte kulturel relevans. Det nyskabende i projektet består i samarbejdet mellem designere og bønder. Målet er at skabe merværdi for de involverede bønder samt at skabe en model til forøgelse af kreativitet i produktionen gennem samarbejdet med designere. I et lille land som Island er det sandsynligt at en sådan model vil have en afsmittende effekt og således forstærke konkurrenceevnen for islandske bønder.

Guðfinna Mjöll Magnúsdóttir og Brynhildur Pálsdóttir projektets designansvarlige for Islands kunstakademi vil introducere projektet.

Der bliver ligeledes mulighed for at stifte bekendtskab med to af de nyeste produkter: *Matarvagninn-Madvognen* og *BÚ kartoffelchip*.

*Designers and Farmers - Icelandic* is a pioneer project where two professions are led together to create a unique product. The food industry offers many growth opportunities and by strategically developing products their value will increase. The project's main objective is to develop regional foods based on the highest quality, traceability and with direct cultural relevance. The novelty of the project comes from the collaboration of designers and farmers. The aim is to bring financial gain to the farmers involved as well as to create a model for others to follow in order to increase the value of creativity in their production by collaborating with designers. In such a small country as Iceland, models like this one are very likely to have a multiplying effect and thus strengthening the competitive edge of Icelandic farmers.

Guðfinna Mjöll Magnúsdóttir and Brynhildur Pálsdóttir design directors of the project for the Iceland Academy of the Arts will introduce the project.

There will also be a chance to hear about two of the latest products: *Matarvagninn-The Food wagon* and *BÚ Potatochips*.

**10.00                      Gruppearbejde afsluttes – Groupwork conclusions**

**10.15                      Kaffe**

**10.30                      Fremlæggelse fra gruppearbejdet, plenum, afsluttende diskussion og konklusion.**

Presentation of the group work, plenum, final discussions and conclusion.

Moderator **Richard Tellström**

**11.45                      Konferencen afsluttes.**

Bus fra Nordens Hus 12.00, fly fra Keflavik til København 14.15.

Conference ends

Bus from The Nordic House 12.00, flight from Keflavik to Copenhagen 14.15

---

Rapportere fra ResearchGruppen vil følge og registrere kulturforummet

Korte videoklip vil fra Researchgruppen.dk og Glamour.is vil blive vist i pauserne

Short films from researchgruppen.dk and glamour.is will be screened in the pauses