

## Ny særudstilling: SOMMER – en udstilling af Søren Aagaard

Fernisering: 22. maj kl. 17 – 19

Udstillingsperiode: 23. maj – 8. september



**Selvplukket ramsløg, invasive østers og en apokalyptisk foodtruck. Kunstner og kok Søren Aagaard går i kødet på tidens madkultur med en ny udstilling på Museet for Samtidskunst.**

### KUNST, MAD OG SAMFUND

Mad og drikke har altid inspireret kunsten - fra hollandske stilleben til Warhols Campbell's Soup. Den måde, vi viser mad i kunsten, fortæller om det samfund vi lever i. Søren Aagaards værker går i kødet på dilemmaer og fortællinger, som vores madkultur rummer i dag. Med mad som både sit emne og materiale bringer Aagaard diskussioner om klima, autenticitet og produktionsformer ind i et kunstrum, hvor man kan få øje på de drømme, håb, magtrelationer og stereotyper, som vores mad afspejler.

### EN BID AF ÆBLET

Med værket Hawwāh peger Søren Aagaard på, at vores madkultur kan blive vores undergang. Værket forestiller en apokalyptisk foodtruck, som står tilbage efter at jorden er blevet oversvømmet pga. klimaforandringer. Hawwāh er det hebraiske navn for Eva, som i syndefaldsmyten lod sig friste og spiste af det forbudte æble.

Foodtrucks er blevet vældigt populære. De små vogne, med mad fra hele verden, tilfredsstillende vores lyst efter eksotisk mad og autentiske smage. Sådanne forbrugsvaner afspejler vor tids udfordringer i forhold til den omstilling, som vi ved er nødvendig. På den ene side vil vi gerne gøre noget godt for klimaet, men vi vil også opleve fjerne egne og spise det bedste af det bedste.



Link: [Se film med Søren Aagaard, der fortæller om HAWWÅH](#)

### OM UDS STILLINGEN

Titlen SOMMER vækker varme tanker om ferie, sol og en frodig natur. Men i sommeren 2018 så vi en anden side af det varme vejr; gule græsplæner, dårlig høst og bange anelser om klimaforandringer. Det er denne dobbelthed, der slår tonen an for udstillingen.

Udstillingens centrale installation er både et værk og et fungerende undervisningskøkken. Køkkenet består af borde, reoler, håndvask og hvide tallerkener - alt inventar er designet og bygget af Aagaard selv. Derudover er der en række værker, der består af lokale råvarer som fx radisser og ramsløg. I et andet rum vises videoværker. Her kan publikum blandt andet se interview med madblogger Mary Scherpe, hvor hun udtaler sig om, hvordan ideen om den lokale autentiske smag, som fx Det Nye Nordiske Køkken, hurtigt bliver kuppet af en højreorienteret, nationalistisk dagsorden:

"With this whole regional concept in cooking: There's so many issues with it becoming really national, trying to figure out what the essence of what a nation is by food (...) and it is completely ignorant of any influence migration had, any influence that history had, and it is just trying to delete all this and go back to some idea of an essential regional Berlin – or Nordic or whatever – cooking, but it just doesn't exist! It is a completely artificial concept, which in the end plays into the hands of right wing nationalist because you fake a national identity."

- Mary Scherpe i videoværket "In Search of Perfection", 2017 af Søren Aagaard.

### KOKKE OG KUNSTNERE

Med lavmælt humor leger Søren Aagaard med klichéen og persondyrkelsen af stjernekokke. Claus Meyer, Rene Redzepi og Jamie Oliver er på forsider af modemagasiner og underholdningsindustrien fremstiller kokke som genier. En iscenesættelse som er kendt fra kunstens verden, hvor kunstnere traditionelt er blevet iscenesat som geniale, heltmodige enere, der gik deres egne veje og fandt frem til nye indsigter.

## TRE ARRANGEMENTER

Vi inviterer til artist talks og madlavningskurser 19.6, 21.8 og 28.8 kl. 17 – 20.

Onsdag 19. juni 2019 kl 17-20

[Lokalt og autentisk](#)

Et madlavningskursus om fermentering

Gæster: Søren Aagaard og Anna Østergaard Laursen fra virksomheden Edible

Onsdag 21. august 2019 kl 17-20

[Æstetik og ekstravagance](#)

Et madlavningskursus om østers

Gæster: Søren Aagaard og madskribenten Lars Bjerregaard

Onsdag 28. august 2019 kl 17-20

[Forråd og fremtid](#)

Et madlavningskursus om syltning og konservering

Gæster: Søren Aagaard og Simon Weber Marcussen Dansk Tang

Et kursus koster 150 kr. plus gebyr. Prisen inkluderer entré til museet og smagsprøver, som deltagerne kan tage med hjem.

## FOR BØRN

Børn og deres forældre kan gå rundt i udstillingen med en sansekasse, der handler om fremtidens mad. Derudover har museet bygget et lille samtalekøkken, hvor de mindste gæster kan male deres yndlingsretter med farvelade på bio-paptallerkener.

## ROSKILDE FESTIVAL

Udstillingen inkluderer en stedsspecifik skulptur på Roskilde Festival 2019. 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 plastikinterior og store dynger af tang, ligner vognen noget, der har overlevet apokalypsen

## KONTAKT

For mere information og billedmateriale:

Julie Tovgaard  
Kommunikationsansvarlig, [Julietov@samtidskunst.dk](mailto:Julietov@samtidskunst.dk), 5189 5258

Magnus Kaslov  
Kurator og museumsinspektør, [Magnusfk@samtidskunst.dk](mailto:Magnusfk@samtidskunst.dk), 2261 6152

Fillip Danstrup  
Læring og skoletjeneste, [Fillipda@samtidskunst.dk](mailto:Fillipda@samtidskunst.dk)

Birgitte Kirkhoff Eriksen  
Museumsdirektør, [Birgitte@samtidskunst.dk](mailto:Birgitte@samtidskunst.dk), 4631 6572

## PRAKTISK

Titel: SOMMER

Undertitel: En udstilling af Søren Aagaard

Udstillingsperiode: 23. maj – 8. september 2019

Fernisering: Onsdag 22. maj 2019 kl. 17

[Find pressebilleder](#)

[Læs mere om udstillingen](#)

### OM SØREN AAGAARD

Søren Aagaard (f. 1980) er uddannet kok og kunstner og arbejder med video, skulptur, performance og installation. Særligt mad og måltidet som tidslig og performativ begivenhed har været en vigtig del af Aagaards praksis de seneste år. Søren Aagaard er desuden med til at drive udstillingsstedet YEARS i København og det kontinuerte kunst og mad-event Okto. Han tog afgang fra Det Kongelige Danske Kunstakademi i 2013 og har desuden studeret ved Konsthögskolan i Malmö. Han har udstillet både i Danmark og udlandet, og deltaget på flere internationale filmfestivaler.

**STØTTE** – SOMMER støttes af Statens Kunstfond, Det Obelske Familiefond og Beckett-Fonden. Søren Aagaard har arbejdet i Statens Værksteder for Kunst og Roskilde Festival samarbejder med museet om kunst på Roskilde Festival.

**ENTRÉ** – Voksne: 50 kr. Pensionister og studerende: 40 kr. Børn og unge: Gratis.

### ÅBNINGSTIDER

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



DANISH  
ART WORKSHOPS  
STATENS VÆRKSTEDER  
FOR KUNST

Grosserer L. F. Foghts Fond



BECKETT-FONDEN



DET  
OBELSKE  
FAMILIEFOND



ROSKILDE FESTIVAL

STATENS  
KUNSTFOND