

## En form for CV

### Uddannelse og erhvervserfaring

- 1998 Student fra Horsens Statskole
- 1998-99 Kunstfotografi på k.u.b.a (KBH)
- 2000 Mesterlære ved billedkunstner John Olsen
- 2001-03 Diverse lederstillinger hos Emmerys i Aarhus og København
- 2004-22 Ejer af virksomheden Smag i Grenaa og Ebeltoft
- 2015-18 Koordinator for vækstlaget indenfor Gastronomi i forbindelse med OFFtrack2017 Aarhus2017
- 2016-21 Projektleder for Det Grænsesøgende Kulturkøkken  
Der har administreret og videreført projekter i forbindelse med Kulturhovedstad Aarhus2017
- 2019-21 Partner i European Region of Gastronomy – Med FOOD organisation of Denmark Business Region Aarhus og Business Region MidtVest herunder projektet Det Gastronomiske Turistkontor
- 2019-21 Projektleder for Institute of Meals, herunder udførelsen af Måltidets\_Biennale19 og et to årigt regionsprojekt om udvikling af projekter i krydsfeltet mellem gastronomi, videnskab og kunst.
- 2020-21 Forpagter af køkkenerne på Sostrup Slot og Kloster.
- 2021 Culture Impact Now – konference for europæiske kulturhuse – ansvarlig for det kunstneriske program på konferencen
- 2021 Creative Tastebuds – international konference - Producent og ansvarlig for det kunstneriske udtryk i forbindelse med konferencen.
- 2022 Down the Drain – FOOD manager med ansvar for madboder på NorthSide Festivalen  
Udvikling og kuratering. Omlægning af festivalen til at være plantebaseret.  
Udvikling af nyt område på festivalen (Skoven)  
Samt crewbespisningen på Tinderbox festivalen og Lukas Graham koncerter.
- 2023 Down the Drain – Områdedesigner af nyt oplevelsesområde på NortSide festivalen.

- 2023 Teaterlaboratoriet – opstart af et teaterlaboratorie med bordet som scene i Homaa.
- 2023 Opstart af galleriet H4 i Homaa

### **Kunstneriske værker og kulturproduktioner**

- 2016- Det Grænseløse Køkken – Måltidet som et socialt og integrerende værktøj  
Med fokus på udvikling af måltidskultur og aktiviteter i midlertidige byrum.
- 2017-19 Fish-a-deli Circus – et absurd poetisk madteater – instruktør, scenograf og producent
- 2017 The Catastrophic Meal – på Vestjyllands Højskole – producent og scenografisk leder
- 2017 The Collapse of a Moment – en performance i samarbejde med dansekompaniet Recoil – producent og scenograf
- 2018 The Blast Supper – en danseforestilling under Aarhus Festuge i samarbejde med Kvindemuseet – Koreograf og scenograf
- 2019 Carnevale - teaterperformance et tværæstetisk eksperiment om kødets rolle i dag.  
Producent og kok.
- 2021 Udstilling Ebeltoft Kunsthall (Gruppe Udstilling – Rewilding) – Performance i forbindelse med åbningen
- 2021 Teaterforestillingen ”9. epistler og en bolle med smeltet ost” Stedsspecifikt værk/skitse.  
Et samarbejde med Teatergruppe38 – producent, tekstforfatter, madudvikler og scenograf.
- 2022 Teaterforestilling ”9 epistler og en bolle med smeltet ost” opsætning på Teatergruppe 38 ( samt tilpasning af stykket til turneformat)
- 2022 ”Et Glas efter lukketid” opgave for Glasmuseet om at skabe nye kundeoplevelser og involvere frivillige, medarbejdere og Glasmussets venner i museets fremtidige identitet og drift.

### **Igangværende produktioner.**

Dukketeater i samarbejde med Teater Refleksion – (scenograf og tekstforfatter) præmiere i 2024

Performance/nycirkus i Samarbejde med Svalegangen og DonGnu (Måltidsscenograf oo Dramaturg) præmiere i september 2023

## **Bestyrelsesarbejde**

Sidder i følgende bestyrelser:

Huset Skindergade 5 (Kasser) – En forening der har overtaget driften af Smags rammer, som nu fungerer som et kunstnerkollektiv/arbejdsfællesskab og et medskabende forsamlingshus.

Havmøllens Venner (Bestyrelsesformand) - Foreningen her skaber – muligheder for lokale initiativer, om at bruge Havmøllen som ramme – til at virkeliggøre deres projekter. Jordnær - familiehaver, Valnøddelaugget, Radio Havmøllen, Årstidsfester og Hønehusets Søndagsskole er nogle af de projekter der ligger ind under foreningen.

Bestyrelsesmedlem for TeaterGruppe 38 f

## **Prosa CV**

Jeg har drevet virksomheden Smag i de sidste 18 år – der har haft mange former og udtryk gennem årene. Det har været min uddannelse og mit barn – (udover min søn Alfred på 19 år) Den eventyrlige ramme på Skindergade 5 – har været en legeplads - der kunne undersøge hvordan et spisested, kan være med til at lave kulturelle ændringer. Forske og undersøge hvordan bordet og iscenesættelsen af bordet, kan bidrage til forandringer. Måltidet som værktøj og rummet som facilitator har været det, der har drevet min nysgerrighed. Gennem Institute of Meals, har jeg lavet projekter, hvor kunstnere og kokke har samarbejdet med forskere om at belyse forskellige udfordringer menneskeheden og samfundet står over for.

Med andre ord, er det ikke mad jeg er interesseret i, det er mere det at spise, måltiden, livet mellem tallerknerne. At bruge bordet som scene til at undersøge, hvad det vil sige at være menneske. Og gerne med et tværfagligt og tværaestetisk udtryk.