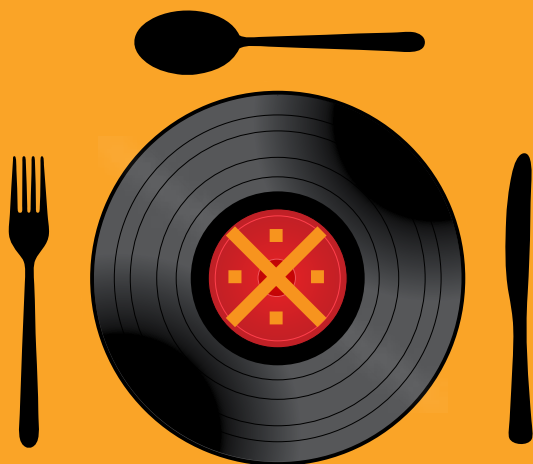


**MAD &
MUSIK**





For HORESTAs medlemmer handler det om at give gæsten den bedste oplevelse. Vi skal levere den helt specielle og unikke oplevelse som gæsterne husker og som gør, at de har lyst til at komme igen – og allerbedst fortælle andre om det også!

Musikken spiller her en væsentlig rolle, da musik påvirker både bevidst og ubevidst. Bruges musikken strategisk, kan den være med til at tilføre oplevelsen noget ekstra og kan utvivlsomt være med til at skabe merværdi og vækst for virksomhederne.

Katia K. Østergaard, adm. direktør i HORESTA

Katia K. Østergaard



12

**MAD OG MUSIK
SPILLER SAMMEN**

16

**SANSERNE
SKABER OPLEVELSEN**

32

**ISCENESÆTTELSE
AF MÅLTIDET**

44

**MADFORMIDLER
MED FOKUS PÅ SANSER**

58

**LYD OG MUSIK
PÅVIRKER SMAGEN**

66

**MUSIK ER
VIGTIGST I LIVET**

68

**FRA OVERLEVELSE
TIL OPLEVELSE**

76

**NOGEN SKAL
TURDE GÅ FORAN**

80

**MAD OG MUSIK
– TO SIDER AF SAMME SAG**

90

MAD OG MUSIK



POP





-I min komposition af menuen forsøger jeg at slå koncertens tone an allerede fra starten af aftenen.

Det siger Mads Lindquist, som er kok og restauratør i Nordby på Fanø. Hver tirsdag komponerer han en koncerttallerken til de populære sommerkonserter i Nordby Kirke på Fanø. Maden skal fungere som forspil til aftenens koncert, så når for eksempel pianist Olga Kern, der er født i Rusland og vokset op i USA, giver koncert, står menuen på rødbede og cheesecake.

Så enkelt kickstarter maden koncertgæsternes oplevelse allerede længe før, pianisten sætter sig til tangenterne.

Kilde: www.dr.dk/P2 14. juli 2011

Det handler om at sanse og opleve

Vi ser en film, *smager* maden, *lytter* til musikken. Når vi beskriver oplevelser, gør vi det ofte med udgangspunkt i en enkelt sans. Men hvad betyder det for filmen, hvis der er slukket for lyden eller maden, hvis den bliver serveret i en kold fabrikshal. Og nyder vi musikken lige så meget, hvis der samtidig er en stærk lugt i rummet.

Vores oplevelser bliver påvirket af ALLE sanser HELE tiden. En kunstudstilling med malerier fra Romantikken er bare ikke helt den samme oplevelse, hvis hele museet lugter af bacon fra restauranten. Og kaffen på caféen nydes ikke helt så meget, hvis der står en vejarbejder med et trykluftbør umiddelbart udenfor. Alle vores sanser opfatter, og tilsammen danner de vores oplevelse af den situation, vi befinder os i.

Mad og musik - smagssans og høresans - er ikke umiddelbart to sanser, vi er vant til at tænke sammen. Og så alligevel. De fleste restauranter og caféer spiller musik. Fordi det skaber en god stemning og bidrager til kundernes oplevelse af stedet. Så det er ikke en fremmed tanke, at musik og lyd har betydning for vores velvære også i forbindelse med måltidet. Denne guide vil dykke lidt dybere ned i, hvordan mad og musik påvirker hinanden. Hvilke værdier er fælles, og hvordan kan nye værdier udvikles i fællesskab.

Bogen giver eksempler på projekter, hvor mad og musik spiller sammen og skaber noget nyt og anderledes. En oplevelse for alle sanser.



Uffe Elbæk

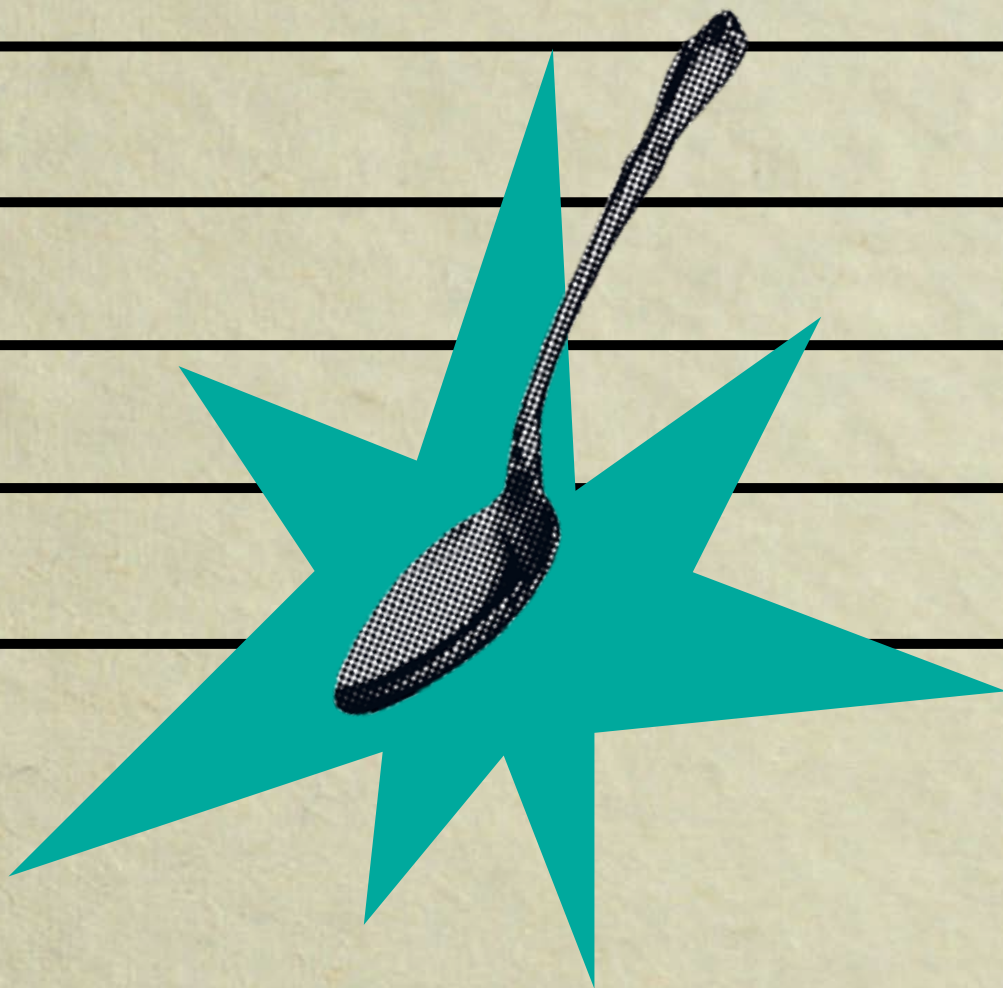




Musik er i sig selv en sanseoplevelse, som det er tilfældet med gastronomi. Samtidig benytter musik sig af et universelt sprog. Derfor er det oplagt, at musik kan skabe værdi og innovation i fødevarerbranchen. Det gør musikken allerede i mange andre brancher. Den kreative proces med at skabe musik byder også på en stærk oplevelsesmæssig dimension, der med fordel vil kunne anvendes inden for gastronomien. Det handler om at udbrede de kreative kompetencer.

Kulturminister Uffe Elbæk

**Sanserne
skaber
oplevelsen**



De fem sanser



Vi oplever verden gennem de fem sanser.
De informerer os om omverdenen.
Sanserne arbejder sammen og giver os
indtryk og oplevelser.

SMAG

- neurokemisk reaktion på tungen

SYN

- elektromagnetisk stråling på nethinden

LUGT

- neurokemisk reaktion i næsen

FØLE

- opfatter tryk, smerte, varme, balance
med mere

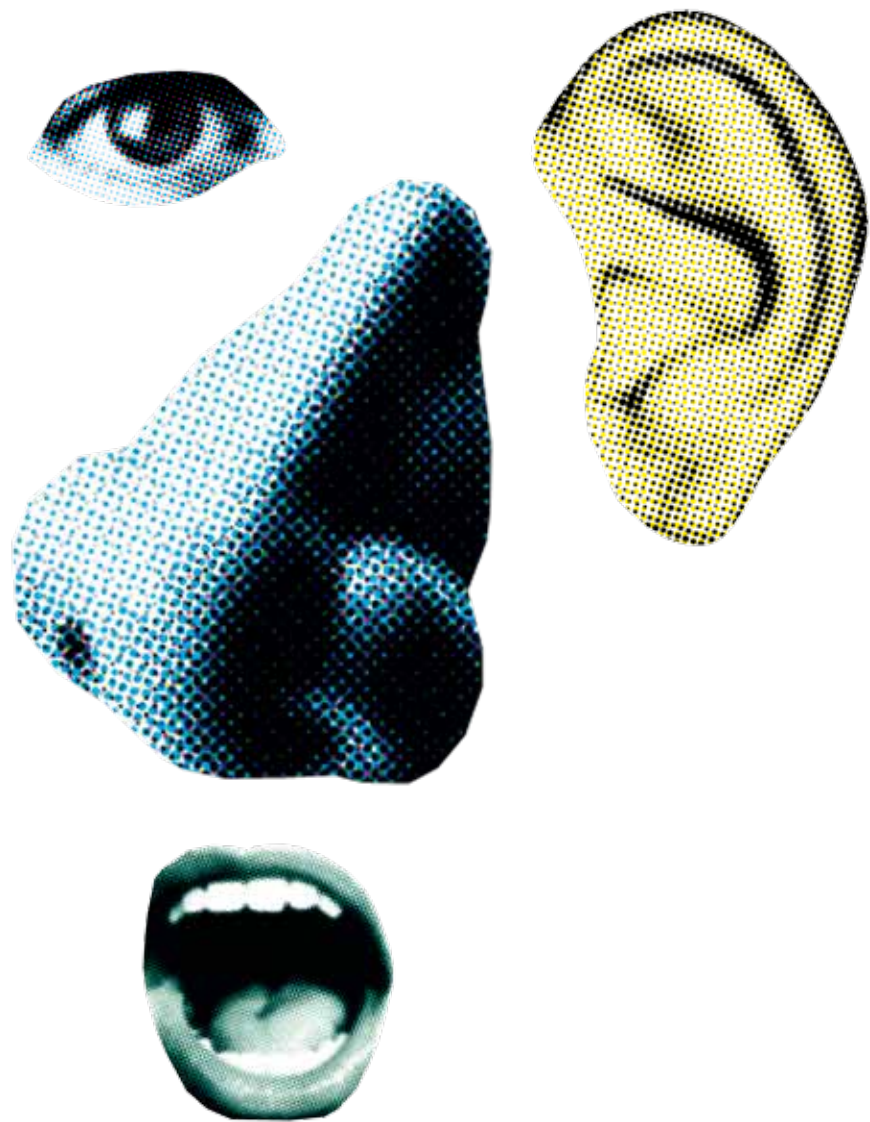
HØRE

- mekaniske vibrationer i luften rammer
det indre øre

Kilde: wikipedia.org

Vi oplever gennem vores sanser, og
det sker mere eller mindre bevidst.
Sanserne er forbundet med vores følelser
og vores evne til at opfatte, opleve og
huske, så de danner basen for hele vores
virkelighedsopfattelse. De fleste har
oplevet, at en duft eller et stykke musik
kan få følelser og minder frem, som man
troede, man havde glemt.

Kroppen og sanserne kan ikke ignoreres
– derfor er det også vigtigt at tænke alle
sanser ind, hvis man vil skabe en god
oplevelse for andre. En middag, hvor der
er tænkt nøje over, hvordan maden skal
smage og lugte, hvordan den er anrettet på
tallerkenen, hvordan bordet er dækket og
hvordan rummet er indrettet indbydende,
kan ødelægges af en ventilator, der
larmer, eller en flok skrigende børn
ved nabobordet. Selvom det primært er
maden, det handler om, er det ikke lige
meget, hvilke lyde der omgiver os.





Musik for personale og gæster

På Hotel Comwell i Holte spiller musikken i restauranten også mellem serveringerne. Det er ikke kun gæsterne på hotellet, som forkæles med de velvalgte toner, men i lige så høj grad det personale, som skal rydde borde samt dække op til næste hold spisende gæster. Musikken er ofte lidt up-beatet for at peppe personalets arbejdstempo op, men det er langt fra det eneste, der er peppet op i Holte.

Mødelokaler og fællesrum er navngivet efter kunstnere og videnskabsfolk og hedder nu Blixen, Lennon, Pascal og Pasteur i stedet for mødelokale 1, 2, 3 og 4. I rummene fanger vandrende mødepatrøller blikke små citater fra videnskabsmænd og kunstnere, som er placeret i loftet, ved stikkontakter og på gulvtæppet. Citaterne tager ikke koncentrationen fra mødet, men når øjet fanger dem, vil de inspirere, provokere eller blot give tankerne et friskt pust.

- Hotellet havde brug for krop og sjæl, siger Niller Wischmann, som står bag forvandlingen. Ideen er at tilføre merværdi og oplevelse – ikke bare mellem serveringerne, men i hele hotellets virke og forvandlingen omfatter selvfølgelig også musikken i restauranten.

Dagen i restauranten er delt op i morgenmadsgæster, frokostgæster, tidlige middagsgæster, sene middagsgæster samt bargæster om aftenen. Hver tid sin musik, men det kræver ikke nødvendigvis en konservatorieuddannelse at skræddersy musikken.

-At vælge musik, der passer til de forskellige tidspunkter på dagen, handler blot om at bruge sin sunde fornuft. Viden om musik er en fordel, men det handler i lige så høj grad om fornemmelse, siger Niller Wischmann, og han fortsætter – ”afprøvning” er også et godt redskab. Spil noget musik – se og lyt om det virker – mærk efter.

Definitionen af en oplevelse

Der findes ikke nogen præcis definition af, hvad en oplevelse er.

- En oplevelse er en relation mellem et menneske og dets omgivelser
- En oplevelse skabes gennem alle sanser
- En oplevelse bryder med det vante og er tidsafgrænset
- En oplevelse er individuel og unik
- En oplevelse kan ikke forudbestemmes

En oplevelse er aldrig ligegyldig, men om en oplevelse er god eller dårlig er afhængig af individuelle præferencerammer som alder, køn, uddannelse, kultur med mere.

Den oplevelse, man ønsker at give sine kunder, kan altså ikke forudsiges præcist – det afhænger af mange faktorer – blandt

andet af kunderne selv. Men man kan skabe nogle rammer, som vil give så mange mennesker som muligt en god oplevelse. Det handler om viden, erfaring og fornemmelse. De fleste oplevelser er skabt med henblik på at påvirke enkelte sanser – billeder for synssansen, musik for høresansen, mad for smagssansen – men de øvrige sanser oplever med – derfor:

Tænk alle sanser ind på forhånd og skab en samlet oplevelse.







Vi er kreative i vores fag og slutproduktet er gæstens oplevelse.

Barista Søren Stiller Markussen om hvorfor der bliver tegnet blade og hjerter i kaffeskummet

Anita Grubbe





Kaffen ville jo være den samme, men der er ingen tvivl om – det er der jo målinger, der viser – at jo bedre en oplevelse du får, jo bedre synes du også, det smager – det er jo ikke bare hos os. Hver enkelt del af oplevelsen er afgørende for totaloplevelsen og de andre oplevelser. Så selvfølgelig ville kaffen være den samme, men det ville være en helt anden oplevelse, du fik. Når man kommer ind i en kaffebar, hvor musiksystemet er slukket af en eller anden årsag – så mangler der noget. Det er en helt anden oplevelse, man kommer ind til. Det er ikke kaffen alene – eller musikken. Det er hele oplevelsen.

Anita Grubbe Nørgaard, Produktchef hos Baresso

Isenesættelse af måltidet

En gang restemad fra dagen før varmet i mikrobølgeovnen og indtaget foran fjernsynet. Det kan være hyggeligt engang imellem, men for de fleste vil det ikke være den oplevelse, vi præsenterer gæster for. Vi gør noget ekstra ud af det hele – ikke blot maden. Vi rydder måske op, tænder stearinlys og dækker pænt op.

Katharina Thordis Raagaard arbejder i Zonen for madkultur. Hun beskriver iscenesættelsen af måltidet således:

- Vi kender det alle hjemmefra, når vi holder middag. Så tænker de fleste af os også på detaljerne omkring borddækning, hvilken stemning ønsker jeg at invitere mine gæster indenfor til. Og det påvirker for eksempel valg af musik, lys og samtaleemner.

Zonen for madkultur arbejder for at skabe vækst via den gode måltidsoplevelse og det gode værtskab og ser iscenesættelsen af måltidet som noget af det, Danmark skal leve af i fremtiden.

Katharina Thordis Raagaard mener, at de tanker, vi gør os, når vi inviterer gæster

hjem, sagtens kan overføres til andre sammenhænge.

- Vi kan med fordel tage overvejelserne med os i alle de sammenhænge, hvor vi serverer mad. Det kan være på restauranten, museumscaféen, den offentlige bispisning eller gårdforretningen.

Derfor hjælper Zonen for madkultur også danske virksomheder med at realisere et stort uudnyttet potentiale i sammenhængen mellem mad og oplevelser.

FRA MÅLTID TIL OPLEVELSE

Nyt nordisk køkken, mad som vores farmor lavede den, take-away og fastfood. Maden og måltidet tager mange forskellige former. Fokus på maden, råvarerne og måltidet er blevet en del af danskernes hverdag, og for mange mennesker handler valget af mad om signaler. Nogle mener, at fastfood er underlødige mad, mens andre undrer sig over, at man vil betale flere hundrede kroner for lidt tang og jord på ærteskum. Vi er alle forskellige, og det



samme er vores madvaner, men uanset hvilken restaurant, vi vælger at spise på, så handler oplevelsen, som vi tager med hjem, også om alt muligt andet end maden.

En tur på Jensen's Bøfhus handler ikke kun om oksebøffen, de stegte kartofler og whiskey-sovsen. Det handler lige så meget om det at spise ude, få maden serveret, sidde sammen med venner eller familie og ikke selv skulle klare opvasken. Og hvis det kun handler om maden og om at blive mæt - hvad laver den lille dusk persille så på bøffen?

- God mad handler ikke kun om velsmag og det, der ligger på tallerkenen. Det handler også om det øjeblik og den sammenhæng, vi indtager maden i. Derfor er det gode værtskab afgørende for den gode måltidsoplevelse. I værtskabet arbejder man med at skabe en hel og fuldendt måltidsoplevelse for sine gæster. Både ud fra deres behov og ønsker, men også ud fra, hvad man som vært ønsker at give sine gæster med hjem af oplevelser, siger Katharina Thordis Raagaard.

FAKTA

- Zonen for madkultur er en af fire oplevelseszoner
 - Oplevelseszonerne er skabt med henblik på at skabe vækst via oplevelser.
 - En oplevelseszone er et netværk, hvor virksomheder, organisationer og institutioner på tværs af landet går sammen om at skabe vækst, innovation og videndeling inden for forskellige oplevelseserhverv.
- Formålet med oplevelseszonerne er at fremme det tværfaglige samarbejde, fremskaffe viden om mulighederne inden for feltet, kortlægge eksisterende aktiviteter/fælles udfordringer, finde 'best practice'-eksempler, analysere internationale trends, igangsætte innovationsprojekter, afholde netværksarrangementer mv.
- Zonen for madkultur er et konsortium, der består af Madlaboratoriet Madeleines, Gesamtkunstwerk, Visit Denmark, Wonderful Copenhagen, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri/FødevarerErhverv, RUC, CBS, Dansk Erhverv, HORESTA, Hotel- og Restaurantskolen, Kost &
 - Ernæringsforbundet og Kulturstyrelsen.
- De fire zoner er Zonen for madkultur, Modezonen, Computerspilzonen og Musikzonen.

Zonen for madkultur





***Vi kan med fordel tage overvejelserne med os i alle de sammenhænge, hvor vi serverer mad. Det kan være på restauranten, museumscaféen, den offentlige bispisning eller gårdforretningen.
Derfor hjælper Zonen for madkultur også danske virksomheder med at realisere et stort uudnyttet potentiale i sammenhængen mellem mad og oplevelser.***

Katharina Thordis Raagaard arbejder i Zonen for madkultur

Hvilken historie fortæller restauranten

Et rum med pænt dækkede borde. Stole eller bænke. Lidt billeder eller anden udsmykning på væggene. Stille musik i højtalere og et menu- og vinkort på bordet. Vi er ikke i tvivl om, at vi er kommet ind på en restaurant. I mange år har det nemlig været den samme fortælling, vi er blevet præsenteret for.

Der er dog ved at ske noget. Vi vil ikke længere bare have en oplevelse – vi vil have en unik oplevelse. Fremtidens gastronomi handler om at overraske, udvikle, udvide og påvirke sanserne. Og derfor handler fremtidens gastronomi om meget mere end mad.

OPLEVELSESGASTRONOMI

Tjeneren placerer en kurv med brød på bordet og samtidig to små krukker med smør. Inden han smutter tilbage i køkkenet, fortæller han, at brødet er

bagt på en helt speciel slags biodynamisk mel, som er malet på en stenmølle i lokalområdet. Den ene slags smør er tilsat sydesalt hentet på Læsø, og den anden er tilsat knust kul, som tilfører en let røget smag.

Fortællingerne, der følger med retterne, ændrer ikke på smagen af maden, men for kunden betyder det autenticitet og oplevelse. Det, restauratørerne og gastronomerne gør, når de fortæller historien om maden, mens de serverer den, ligger meget tæt op ad den måde, de traditionelle kunstnere arbejder på. De skaber en fortælling, som udtrykkes i en form – musik, film, litteratur, mad. Maden og måltidets fortælling kan udvides og omfavne alle sanser.

- Musikken eller lydbilledet har en afgørende rolle for iscenesættelsen. Den

er med til at underbygge den stemning, som vi ønsker at invitere gæsterne indenfor i. Og også den måde, vi går til maden på, for musikken går i et sanseligt samspil med smagen, lyssætningen, dufte, det visuelle indtryk og påvirker dermed helhedsoplevelsen, fortæller Katharina Thordis Raagaard fra Zonen for madkultur.

Og hun fortsætter:

- Den gode måltidsoplevelse handler i bund og grund om at skabe en fortælling enten om maden, den sammenhæng den bliver serveret i, værten, råvaren osv. Og det er lige netop der, at musikken kan hjælpe os som formidler af fortællingen.



Kate Sekules





Jeg elsker mad, men jeg har aldrig grædt over et måltid før desserten på et tidligere bryggeri i København sidste sommer. Jeg var i Madeleines Madteater (..) , hvor jeg spiste nougat semifreddo samtidig med, at jeg var lukket inde under et stramt hvidt ligklæde sammen med en flok danskere. Bag ligklædet krøb tjenere rundt og kærtegnede min ryg og pressede spøgelsesagtige ansigter mod klædet. Der var lyriske strygere og dramatiske kontraster og en danser. Det var alt sammen hyggeligt og rituelt og trist og – ja, jeg ved det ikke giver mening. Man skulle være der. Det er pointen. Det er kunst, som opleves med alle fem sanser(...). Madteater er det helt rigtige navn.

Kate Sekules, New York Times, 19. januar 2010

Skibet er ladet med mad og lyd

Fregatten Jylland i Ebeltoft har sammen med Region Midtjylland og Zonen for madkultur valgt at fokusere på et sundere alternativ til den traditionelle fastfood. Den nye menu skal være med til at fortælle Fregattens historie, og Hotel & Restaurationsskolen i Valby gav til en konference på Christiansborg deres bud på en menu-box stærkt inspireret af Fregattens gamle proviantlister:

- Beskøjter
- Kartoffelmos med syltede løg i patentglas
- Stegt flæsk
- En halv lime (mod skørbug)

Det hele pakket i en kanonbeskudt, rygende (tøris) kasse med et tjæreduftende reb og en sørøverhat.

Ud over maden er der i udstillingen tænkt på lydene og musikken. De besøgende på Fregatten Jylland bliver mødt med bragende kanoner, piratsang og snorkende

skibsdrenge, når de entrer skibet, og historien om verdens længste træskib bliver gjort så levende og vedkommende som muligt.

- Vores gæster skal ikke bare se Fregatten, de skal gå herfra med oplevelsen af, at de har været ude at sejle med den, fortæller direktør på Fregatten Jylland, Benno Blæsild, der er begejstret for lydlandskabet.

- Vi skal trække på alle sanser, for nede i skibet kan gæsterne hverken se ud eller høre lyde oppe fra dækket, så her er de specialdesignede lyde helt uundværlige, siger direktøren, der forklarer, hvordan lydene blandt andet efterligner skibet, der knager, vinden, der suser og dampmaskinen, der hoster og pruster.

- Det er vigtigt, at gæsterne bruger deres fantasi – så når skibsdrengen med jævne mellemrum får en overhaling af skibskokken, gør det ikke noget, at gæsterne i den anden ende af skibet bliver

i tvivl om, hvorvidt det er skuespil eller virkelighed, siger Benno Blæsild. Og det kan være svært at skelne.

- Det sker, at gæsterne bliver søsyge, simpelthen fordi lydene har givet dem følelsen af, at skibet stod og gængede, fortæller direktøren.

Men Fregatten Jylland rykker sig ingen steder, og det gør direktørens beslutning om at bruge lyd i udstillingen heller ikke, for ifølge ham kan lyd noget, som intet andet kan.

- Normalt vil en lukket dør være en begrænsning, når man har med en udstilling at gøre. Men placerer man lyd bag døren, åbner det pludselig op for et helt nyt mentalt rum, og så er det, at gæsterne begynder at bruge deres fantasi.

Maden og musikken er vigtige faktorer, der er med til at gøre besøget på Fregatten Jylland specielt og unikt for gæsterne.

Benno Blæsild



"Det vi lever af er at give gæsterne en god oplevelse" siger Benno Blæsild.

Fregatten jylland





Madformidler med fokus på alle sanserne

Seminaret om mad og musik er netop startet. Vi sidder og venter på, at næste oplægsholder skal gå i gang. Han rejser sig og trykker på en tast på computeren. Lokalet bliver helt stille og han spørger:

- Var det ikke rart?

Først nu opdager vi andre den summende ventilatorlyd – eller det vil sige, vi opdager, at den ikke er der mere. Ingen i lokalet har lagt mærke til den – før nu hvor den ikke er der. For hvor var det skønt, da den forsvandt.

Nicolai Tram kalder sig ikke kok men madformidler. Han er initiativtager til gruppen NaCL, som arbejder med at udforske og udvide gastronomiens grænser. Mad handler ikke kun om smag – det handler om hele oplevelsen omkring måltidet – om duften, udseendet, lyden i rummet, temperaturen, alt har indflydelse på, hvordan vi oplever.

KOK ELLER KUNSTNER

Nicolai Tram ser gastronomien som en kunst og interesserer sig for *oplevelsen* af mad og for den påvirkning, andre kunstarter

har på den oplevelse. Han har lavet retten ”Eva”, som er tilegnet kæresten, og har fortolket den perfekte dag inspireret af den franske komponist Erik Saties klaverstykker Gymnopédies. Retter inspireret af livets begyndelse og afslutning, er det også blevet til.

- En kok er håndværker og formidler, som arbejder med sensorik på samme måde som en kunsthåndværker. De arbejder blot inden for hver deres felt og benytter sig af forskellige materialer. Det er oplagt, at de inspireres af hinanden og arbejder på kryds og tværs, siger han.

LYDEN AF MAD

Emil fra Lønneberg slubrer, når han spiser suppe - ”ellers kan man jo ikke høre, at det er suppe”.



Emil spiser suppe

Vi spiser med alle sanser, og lyden fra den mad, vi spiser, er med til at bestemme, om det er noget, vi har lyst til. Friske grøntsager er sprøde og knaser, men når de koges, bliver de bløde og lyden svagere. Kammerjunker er sprøde, men når de har ligget lidt i koldskålen, er de bløde og ”smaskende”. Udover madens lyde er der de lyde, vi selv frembringer, når vi smasker, slubrer eller drikker. Og så er der de lyde, som omgiver os i rummet, vi befinder os i. Det kan være larm fra gaden, andre der snakker, støj fra håndværkerne ovenpå eller musik. Alle lydene påvirker os og vores oplevelse i forbindelse med måltidet.

For Nicolai Tram er det derfor oplagt at arbejde med lyd og musik. Til flere af de retter, han har skabt, hører der musik enten som inspiration til retten eller som en del af serveringen.

Og... - tilbage til den summende ventilatorlyd. Nu giver det nemlig mening. Vi bliver påvirket af de lyde, som omgiver os – også når vi er ude at spise. Vores krop mærker det, og det påvirker vores ”velvære” – også selvom vi ikke umiddelbart hører det.



VOLUMEN STYRER DRIKKERIET

I Frankrig får to forskerhold lov til at styre volumenknappen på to beværtninger lørdag aften tre uger i træk. Der spilles udelukkende musik fra den franske top-40 hitliste, så musikstilen er nogenlunde konstant.

I takt med at der skrues op for volumenknappen, øges kundernes alkoholforbrug. Om grunden til det øgede forbrug er, at folk får sværere ved at tale sammen og derfor drikker mere, eller om de simpelthen ved højere musik stimuleres til at drikke mere, melder forsøget intet om. Konklusionen er blot, at alkoholindtaget kan reguleres på volumenknappen.

Kilde: C. Jacob, H. Le Guellec, T. Morineau & M. Mourel: "Sound Level of Environmental Music and Drinking Behavior: A Field Experiment with Beer Drinkers, Alcoholism: Clinical & Experimental Research"

Mad som lyder af solopgang

Ingen ved med sikkerhed, hvad den franske komponist Erik Satie følte og tænkte, da han i 1888 skrev de tre små klaverstykker *Gymnopédies*. Han havde dog næppe forestillet sig, at hans musik mange år senere skulle danne udgangspunkt og inspiration for en dessert bestående af hvid chokolade og passionsfrugtpuré serveret i en tallerken fyldt med røde knæklys og røg.

Men musikken får kokken Nicolai Tram til at tænke på den følelse, man har inden i, når man vågner op til den skønneste solopgang og begyndelsen på en perfekt dag. Og den symbolik har han overført til en dessert, som skal udtrykke en følelse af bevægelse og rørstrømskhed.

Retten ligner solopgangen – en varm orangelysende kugle af hvid chokolade overtrukket med en gelé af passionsfrugt. Helt i Nicolais ånd er der tænkt på ALLE sanser, så ikke blot smagen og udseendet af selve retten betyder noget. Alle sanser er tænkt ind – syn, smag, lugt, hørelse og følelse. Nicolai fortæller om anretningen:

- Jeg fik fat i nogle tallerkener/skåle fra EvaTrio, som hedder Smiley. Inde i selve "mundten" lagde jeg et rødt knæklys, så selve skålen var lysende rød, herudover gav jeg den et par dråber yuzuessens. Yuzu er en asiatisk citrusfrugt, og den passede rigtig fint i duften og til konceptet, da vi befandt os på den japanske gourmetrestaurant Umami i Store Kongensgade. For at give en visuel effekt af tidlig morgen lagde jeg også tørre ind i "smilet", som jeg efterfølgende overhældte med kogende vand. Det resulterede i, at dampen fra isen blandede sig med yuzuessensen og skabte et rygende aromatæppe, der faldt ned i skødet på gæsterne.

Og selvfølgelig er ophavet til retten – nemlig musikken – også tænkt ind i serveringen. Så mens retten blev serveret lød en mixet udgave af de tre små klaverstykker. Nicolais svoger er lydtekniker, og han har "limet" de tre stykker sammen, således at den samlede oplevelse ikke bliver afbrudt af pauser i musikken – den er jo næsten den vigtigste del af retten.



Lyden i mors mave...

En søndag aften i slutningen af oktober 2010 klokken lidt over ti bliver en dessert udelukkende lavet på mælk båret ind i et næsten mørkt lokale på organisk svungne skåle. Lokalet fyldes med elektronisk musik kombineret med barnegråd, hjertebanken og åndedræt. Retten er en hyldest til et ufødt drengebarn, som senere kommer til at lyde navnet Finn. Og retten består af langt mere end blot mad serveret på en tallerken.

Glaspusteren Nina Babinina blev som den første indviet i Nicolai Trams tanker omkring projektet. Hun fik frie hænder til at komme med sit bud på den tallerken, som retten skulle serveres på. Hun designede og skabte en skål, udført i klart, hvidt eller blått glas formet organisk som en livmoder. Glasmaterialet er på samme tid stærkt og skrøbeligt, hvilket forstærkede symbolikken. Men der skulle mere end mad og skåle til serveringen.

Man ved, at ufødte børn kan høre lyde inde i maven. Det må være en sjov blanding af lyde. Nogle kommer udefra, og så er der de naturlige lyde, som kommer fra moderen, nemlig hjertelyd og åndedræt.

En lydproducer, der i øvrigt også er onkel til det kommende barn, fandt inspiration i disse lyde, kombinerede dem med uddrag af det franske band Air og tilsatte egne indspilninger på diverse instrumenter. Resultatet blev et uptempo semielektronisk musikstykke, som spiller i 21 minutter og 53 sekunder godt og vel uden gentagelser.

Ved serveringen fyldte Nicolai Tram et hulrum i glasskålene med blått fosforlys eller med tør is for at fremhæve den æstetiske præsentation af retten. Under serveringen blev lyset dæmpet, og musikken blev spillet i hele sin længde. Gæsterne fik ikke blot en spændende dessert – de fik en oplevelse, som spillede på alle sanser samtidig med, at de deltog i et unikt kunstprojekt.

Fotografen Mads Eneqvist har dokumenteret hele projektet fra proces til udførelse og på den måde foreviget et projekt skabt af fire kreative folk med hver deres fagområde men med en fælles glæde ved at udtrykke sig gennem det materiale, der ligger hver især nærmest – mad, glas, musik og fotografi.





Lige nu genopfindes dansk gastronomi med global succes i det nye nordiske køkken. Vores råvarer tilføres ekstra værdi, men også en historie om det lokale og om bæredygtighed. Musikken og de øvrige kreative fag kan på samme måde spille en væsentlig rolle i værdiskabelsen, og være med til at udbygge madoplevelsen med alle vores sanser – ikke kun smagssansen.

Fødevareminister Mette Gjerskov



Mette Gjerskov

Musik til maden

Musik ledsager ofte måltidet. Det kan være bryllupsmiddagen i forsamlingshuset, hvor en slipseklædt herre i hjørnet giver bløde instrumentalversioner af Beatles-klassikere. Eller på den italienske restaurant, hvor højtalerne sender "Sensa una Donna" ud i lokalet, mens krydrede pastaretter og tiramisu bliver serveret for de sultne gæster.

Musik skaber stemning og velvære hos gæster og kunder. Sammen med maden, vinen, selskabet, indretningen i rummet, tjenerne og meget mere skaber den oplevelsen.

SKAL MADEN VÆRE INDISK, FRANSK ELLER THAI?

Valget handler ikke kun om smagen af maden – men lige så meget om stemningen og om den oplevelse, du søger og måske savner. På en kold regnvåd februaraften i Danmark er det skønt at kunne drømme sig til Indiens varme eller til den franske riviera.

Så snart den store vinterjakke og halstørklædet er efterladt i garderoben, og du

træder ind i restauranten, hører de klimtende indiske toner og duften af krydrede curryretter rammer næsen, spreder varmen sig i kroppen. Og så er du ikke engang nået til at få maden serveret endnu. Forventningen er halvdelen af oplevelsen.

Indian Taj Restaurant i København bruger musikken til at understøtte den indiske mad og stemningen i restauranten.

Tredje torsdag i november hvert år frigives den franske vin Beaujolais Nouveau. Bøf & Ost i København fejrer frigivelsen med en event på Gråbrødretorv. Her serveres 1001 glas vin til tonerne af franske Edith Piafs sange fremført af det danske ensemble Par Piaf.

Men musikken kan også mere end blot at være et delelement. Lyd og musik påvirker os fysisk og har samtidig en effekt, som også påvirker vores andre sanser – for eksempel smagssansen.





Indian Taj Restaurant





Musikken giver en autentisk oplevelse, når man kommer ind. Det er original musik fra Indien, hvilket giver en helhedsstemning til gæsterne og skaber en hyggelig atmosfære. Musikken virker ikke forstyrrende men skaber ro og harmoni for gæsterne.

Mia Nicolini, Indian Taj Restaurant



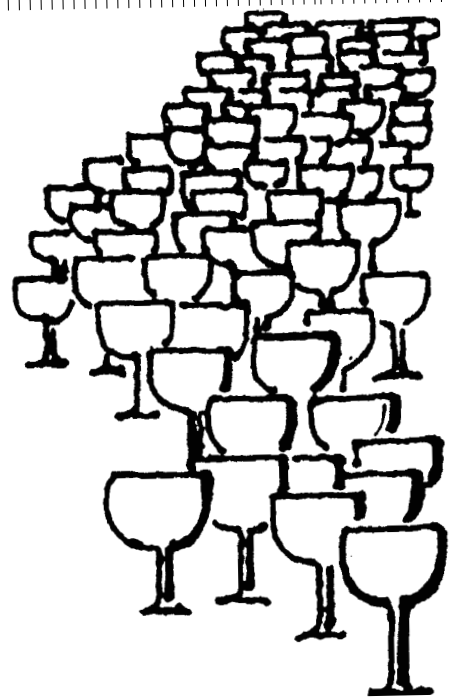
Musikken gør arrangementet mere hyggeligt og autentisk. På selve dagen giver det noget stemning på torvet på sådan en torsdag i november. Musikken er også med til at få gæsterne til at huske tilbage på et hyggeligt arrangement.

Mikkel Hesselholt, Restaurationschef på Bøf & Ost i København

BØF & OST

serverer igen i år

*1001 glas
Beaujolais*



I dag kl. 17.

Nouveau

Festlighederne begynder klokken 16.30, hvor popsangeren Kat giver et nummer og det danske ensemble Par Piaf sætter den franske stemning med franske Edith Piaf-sange.

Gråbrødretorv 13 - 33 11 99 11

Shh – jeg spiser

Vi smager bedre, når der er stilhed omkring os. Altså - vi sanser maden mere intenst, når der er helt stille omkring os. Det viser et forsøg, hvor 48 personers smagsoplevelse blev testet samtidig med, at de blev udsat for stilhed og støj. Resultatet var tydeligt. De salte og de søde smage falder i baggrunden, hvis de bliver indtaget i larm, mens den sprøde konsistens af maden bliver tydeligere, i takt med at lydniveauet stiger.

Det kan måske forklare, hvorfor måltidet i flyveren ofte synes og smager anonymt og smagsløst.

- Jeg er sikker på, at flyselskaberne gør deres bedste – og med udgangspunkt i det ville vi undersøge, om der var andre grunde til, at maden ikke var så god. En tanke var, at baggrundsstøjen måske havde indflydelse, siger Andy Woods fra Unilevers laboratorier på University of Manchester.

Det er altså ikke nødvendigvis, fordi maden er underkrydret eller lavet til kræsne ganer, men de rejsende oplever den sådan, fordi deres smagsløg og koncentration forstyrres af baggrundsstøjen fra flyets motorer.

EKSTRA SPICY TAK

Også hos det amerikanske rumagentur NASA krydrer man maden ekstra godt til turene ud i rummet. Ikke fordi astronauterne skal forkæles med krydret eksotisk mad, men ganske simpelt for at de kan smage maden. Andy Woods siger:

- Af en eller anden grund kan de ikke smage maden så godt. Det skyldes måske også baggrundsstøjen.

Høje baggrundslyde kan altså kamuflere de søde og salte smage i maden – enten fordi støjen tager opmærksomheden fra maden, eller fordi kroppen rent fysisk bliver påvirket. Der er en sammenhæng

mellem lydene, der omgiver os, og vores oplevelse af maden.

SPIL MUSIK OG MADEN SMAGER BEDRE

Forskerne ville også undersøge, om testpersonerne kunne påvirkes positivt, så de spillede afdæmpet musik. Hvis musikken faldt i testpersonernes smag - ja så smagte maden pludselig bedre.

- Hvis du kan lide den musik, du lytter til, kan det sandsynligvis betyde, at du i højere grad nyder den mad, du er i gang med at spise, siger Doktor Ellen Poliakoff til Daily Mail.

Det giver god mening. Den erfaring har mange restauranter og caféer gjort – og derfor spiller de musik for deres gæster. Det øger nemlig velværet og dermed smager maden bedre.

Kilde: BBC.co.uk (14. oktober 2010)





Madprogrammer i tv formidler den fraværende smags- og lugtoplevelse ved hjælp af lyden i form af køkkenets reallyde, stemmer og indsnusen samt underlægningsmusik. Lyden forstærker eller rettere muliggør oplevelsen, idet den transporterer og kommunikerer smagen og lugten af den mad, vi ser.

Charlotte Rørdam Larsen,
Lektor i Musikvidenskab på Aarhus Universitet



Charlotte Rørdam Larsen

Fisk serveret med iPod

Vi er på en fantastisk Michelin-belønnet og ikke mindst dyr restaurant. Spændende mad bliver serveret. Gæsterne sætter en iPod i ørerne og begynder at spise...

Synet er ganske uvirkeligt. Det strider mod normerne og bryder uskrevne regler. Ikke desto mindre er det virkelighed på den berømte engelske restaurant The Fat Duck. Her er ejeren Heston Blumenthal nemlig ikke bange for at udfordre gæsterne og sætte flere sanser i spil. Faktisk er den lille iPod en vigtig del af den ret, der bliver serveret.

Forsøget udsprang af undersøgelser fra Manchester Universitetet, der viste, at lyde kan fremhæve smagssansen.

- Vi spiste en østers, mens vi lyttede til havet, og den smagte kraftigere og mere salt, siger Heston Blumenthal, ejer af The Fat Duck, Berkshire

Heston Blumenthal, der er kendt for sin videnskabelige indgang til kokkefaget, valgte derfor at lade sine tjenere "servere" en iPod for gæsterne nogle minutter inden selve retten – en fiskeret. Retten er anrettet, så den ligner kysten, og den dufter salt af hav.

Gæsterne på restauranten var – efter den første forargelse over den "forstyrrende" iPod – positivt overraskede over resultatet. De var enige om, at lyden bidrog til oplevelsen, som spillede på alle sanserne samtidig.

Kilde: news.bbs.co.uk (17. april 2007)





Vi spiller musik for at give gæsterne en komplet oplevelse og en komplet time out. Vi siger, at vi giver vores gæster en time out i en hektisk hverdag, og her er musikken i høj grad med til at sætte stemningen.

Anita Grubbe Nørgaard, Produktchef, Baresso

baresso
COFFEE

Baresso

baress
CO

Espresso-drikke	Kaffe & chokolade	Te & tedrikke	BLEND
Espresso 100ml kr. 10,-	Espresso 100ml kr. 10,-	Espresso 100ml kr. 10,-	Espresso 100ml kr. 10,-
Cappuccino 150ml kr. 12,-	Cappuccino 150ml kr. 12,-	Cappuccino 150ml kr. 12,-	Cappuccino 150ml kr. 12,-
Latte 200ml kr. 14,-	Latte 200ml kr. 14,-	Latte 200ml kr. 14,-	Latte 200ml kr. 14,-
...	...	...	...



Musik er vigtigst i livet

Mad er livsnødvendigt for os. Vi kan ikke overleve uden mad. Vi kan godt overleve uden musik, men musikken spiller en grundlæggende rolle i vores liv. Moderen synger for at berolige sit barn, musik findes i alle kulturer, og årets og livets højtidere kædes sammen med musik. Vi synger til jul, til Sankt Hans, til bryllup og til begravelse.

Analysefirmaet MEC Access har undersøgt danskernes musikforbrug i 2010 og kan se at:

-
- **76%** af danskerne 12-70 år lytter til musik mere end 1 time dagligt

Musikken har forskellig værdi for os. I undersøgelsen sagde:

- **78%** at musik påvirker deres humør
 - **72%** at musik betyder meget for dem
-

MUSIK ER DET 3. VIGTIGSTE

3. pladsen er ikke umiddelbart noget, man stræber efter. Men når det handler om, hvad vi tillægger størst værdi i livet, så er en 3. plads - kun overgået af familie og privatøkonomi - ret flot. Og det er netop den plads, 2000 adspurgte folk i alderen 12-70 år placerer musikken på. Hvis man nøjes med at spørge de 18-25 årige, får musikken endda en rigtig flot 2. plads. For dem er kun familien vigtigere.

Musik er altså vigtigere end sport, karriere og uddannelse i de fleste menneskers liv. Prøv blot selv at forestille dig en verden helt uden musik... - meget ville være anderledes.

Derfor er det også oplagt at bruge musikken i mange forskellige sammenhænge. Vi har vænnet os til, at der er musik hos frisøren, i tøjbutikken og på restauranten. Musikken er altså flyttet ind i nye sammenhænge, hvor den spiller en rolle og er med til at skabe en stemning og en atmosfære for kunden.

80% siger, at de kan lide at høre musik, når de spiser ude.

De adspurgte gav følgende begrundelser

71% føler, at det er mere romantisk, når der spilles musik

74% siger, at god musik får dem til at nyde måltidet mere

78% siger, at restauranter, der spiller god musik får dem til at slappe mere af

Det rette musikvalg kan have indflydelse på folks opførsel. Blandt dem, der kunne lide at høre musik, siger:

39% at de vil komme sjældnere på en restaurant, hvis de stopper med at spille musik

56% at de vil være mere tilbøjelige til at anbefale en restaurant, der spiller musik

41% at de vil overveje at finde en anden restaurant, hvis ikke de kan lide den musik, der bliver spillet

64% at god musik i en restaurant får dem til at blive længere

67% at musik vil øge chancen for, at de vender tilbage til samme restaurant

Næsten 1 ud af 4 gæster på en restaurant er parate til at betale 5 % mere for mad og drikke på en restaurant, der spiller baggrundsmusik.

Fra overlevelse til oplevelse

NÅR MADEN FLYTTER IND PÅ MUSIKFESTIVALEN

Musik, mudder og masser af øl. Mad som er billig, fattig på grønt og rig på fedt og salt. Det er ofte den menu, man forbinder med musikfestivaler. Men på Roskilde Festival har maden fået en langt mere central og vigtig rolle. Lige som i det øvrige samfund har maden fået en betydning, som rækker ud over at spise og blive mæt. Der er signalværdi i, hvilken mad man spiser, og hvorfra den kommer.

Roskilde Festival stiller krav til kvaliteten af både maden og drikkevarerne. I de mange boder fokuserer man på at kunne tilbyde noget for enhver smag og mad fra hele verden. Og alle madboder tilbyder mindst én vegetarret. Den klassiske festivalmad finder man også stadig på pladsen, men i nye forklædninger.

MEYERS FLÆSKESTEGSSANDWICH KOMPLEMENTERER FESTIVALEN

I Meyers Deli reparerer friskristet økofair-trade kaffe, nybagte kanelnurrer og

koldpresset most på gårsdagens udskejelser for festivalfolket. Det er ikke kun "nye" madtendenser og retter, der møder den festrante, men også gamle kendinge. Meyers Deli gentager nemlig succesen fra sidste år - flæskestegssandwichen. I 2010 blev 22.500 friskbagte økologiske boller fyldt med sure agurker, sprød svær, hjemmerørt mayo og økologisk kamsteg langet over disken på tre dage.

Når musikken inspirer maden, så kan resultatet blive en attraktion i sig selv eller som en kommende festivalgænger skriver på madbloggen på anneauchokolat.dk

- Jeg MÅ smage Meyers flæskestegssandwich. Faktisk har jeg aldrig været til Roskildefestival (endnu). Det har jeg endnu til gode, og hvis man kan kombinere sommer og musik med god mad, så kan jeg da næppe blive gladere.

ØKOLOGI OG DANSKPRODUCEREDE RÅVARER

Maden kan altså godt være både

bæredygtig og økologisk og alligevel klare tømmermænd og være til at spise under en koncert. Lokale råvarer sender et klart signal om, at Roskilde Festival tager aktivt stilling til både publikum på festivalen, lokalområdet og verden. Men maden må godt stadig være lidt "rock'n roll".

KOM LIDT NÆRMERE MUSIKKEN

Maden på Roskilde handler altså ikke bare om at blive mæt. Det handler også om at signalere holdninger. Nu er Roskilde Festival jo ikke en madfestival men en musikfestival, og publikum kommer primært for at være sammen om musikken. Men maden og musikken kan kombineres. Som når Roskilde Festival inviterer til gammeldags fællesspisning med margueritter og rød- og hvidternet dug. Her kan helt almindelige festivaldeltagere spise side om side med garvede backstagefolk, og på den måde kommer de en lille smule nærmere musikken - og det hele bliver lidt mere autentisk.

Claus Meyer



Videostills fra youtube.com

Claus Meyer lavede brødkoncert unplugged på en selvkomponeret "palle-scene" foran Meyers Deli i 2010. Det blev årets sjoveste bagehappening, kampskrift mod lortebrod og et lynkursus, i hvordan man bager bedre brød.

Se brødkoncerten ved at scanne* koden



*Ingen scanner? Hent en gratis QR scanner applikation i App Store eller Android Market

Forlæng koncertoplevelsen med bandets favoritret

I 1998 laver tidens populære band Take That en DVD. I en af scenerne udpeger bandets medlemmer deres favoritrestauranter, mens de fortæller om deres yndlings curry-retter.

I juli måned 2011 er gruppen efter flere års pause blevet genforenet og skal give koncert i Parken i København. Inden koncerten har fansene mulighed for at spise en af de omtalte curry-retter på Prock, mens de hører Take That musik. På den måde kan de tyvstarte og forlænge oplevelsen af koncerten. På dagen før koncerten må Parken dog aflyse, da gruppens populære forsanger, Robbie Williams, har fået en slem maveforgiftning.

Prock ligger i Parken på Østerbro i København. Udover at være sportsbar og tilholdssted for FCK-tilhængere er stedet

også kendt for at være hangoutsted med fokus på musikken. Stedet har køkken og egen kok, og det er derfor oplagt at kombinere musikarrangementer med mad.

Også da Roger Waters tidligere på året opførte Pink Floyds legendariske album "The Wall" fra 1979, havde hardcore fans mulighed for at udvide koncertoplevelsen med et måltid à la Pink – hovedpersonen i "The Wall". I forbindelse med koncerten slog Prock dørene op for oplæg om musikken samt middag bestående af "Meat & Pudding" fortolket af nogle af Danmarks bedste kokke.

De fleste koncertgængere spiser umiddelbart før eller efter en stor koncert. Ved at maden og måltidet relaterer sig til musikken og/eller bandet, udvides og forlænges koncertoplevelsen for publikum.



Måltidet formidler musikken

Klassiske koncerter. I mange danskeres øjne er det noget med et stort orkester i fint tøj, der ser meget alvorlige og koncentrerede ud, når de spiller. Foran dem sidder et lige så velklædt publikum, der klapper på de rigtige steder og i det hele taget har forstand på takt og tone.

Men det billede trænger til at blive malet lidt om, hvis den klassiske musik skal have en fremtid, mener ensemblechef Erik Kamp Hansen fra Det Jyske Ensemble:

- Vi har forsømt at træne et nyt publikum op, så de også kan have glæde af musikken. Selvfølgelig skal vi blive ved med at spille de traditionelle klassiske koncerter, men vi skal også turde gå nye veje for at komme publikum i møde.

Et af de nye initiativer er konceptet "Mad & Musik", hvor de fem musikere tager ud i foreninger og forsamlingshuse i Midt- og Nordjylland og spiser med deres publikum. Mødet over måltidet skaber en langt mindre formel dialog. Når man sidder side om side og spiser stegt flæsk med persillesovs, falder paraderne, og samtalen forløber naturligt.

- Det handler om at nedbryde barrierer. Derfor kommer vi i vores hverdagstøj og sørger for at sprede os ved bordene, hvor vi gør os stor umage med at virke imødekommende. På den måde finder publikum hurtigt ud af, at vi er helt almindelige mennesker, og det skaber en afslappet stemning, hvor ingen er bange for at stille dumme spørgsmål, siger Erik Kamp Hansen.

Samtaleemnet er ofte musikken og instrumenterne. Ensemblet har blandt andet skullet forklare, hvorfor klarinettisten ikke bladrede i sit nodehæfte, når nu pianisten gjorde det hele tiden.

Det mente spørgeren var mærkeligt, fordi de to musikere jo spillede det samme stykke musik. En anden ville vide, hvordan man bedst lærer at lytte til klassisk musik.

- Du skal høre på, hvad folk spørger om og så svare på det. Det kan ikke nytte noget, at du svarer på et andet niveau. For så bliver det enten opfattet som om, at du taler ned til folk eller hen over hovedet på dem, siger Erik Kamp Hansen.

Det er maden og måltidet, som samler musikerne og deltagerne i forsamlingshusene, men det er musikken, det handler om.



Læs mere om Det Jyske Ensemble og dets arbejde på www.detjyskeensemble.dk





Musikken skal afpasses efter storby/provins eller maskulin/feminin profil – spillelisten i en storby er anderledes end i provinsen – lige som sæson og lignende også er faktorer, man skal huske at tage hensyn til.

Carsten Eriksson; amuseic, Beat a/s

Nogen skal turde gå foran

Ikke al mad skal være iscenesat som kunst, men inspirationen skal komme et sted fra, og kunstprojekterne kan bane vejen for nye måder at tænke mad og musik.

Når Armani kan sælge deodoranter til over 200 kroner stykket, er det i høj grad på grund af signalværdien i produktet. Signalværdien bliver skabt et helt andet sted – nemlig i Haute Couturen. Når Giorgio Armani skaber sine unikke kollektioner, koster det modehuset store beløb at fremstille kreationerne, og der er et meget lille marked for at aftage produktet. Men samtidig er det disse kjoler, buksesæt og hatte, der skaber tendenserne, som man kan se afspejler sig i de langt billigere og mere indtjenende tøjlinjer og accessories.

- Det er nødvendigt med Haute Couture for at gøre Armanis "stangtøj" og deodorant til en attraktiv vare, siger Klaus Ib Jørgensen, direktør for musikforlaget Edition-S – music-sound-art og selv komponist af uddannelse, og han fortsætter, "omvendt er Armani-deodoranten og "stangtøjet" nødvendige for at kunne finansiere Haute Couturen".

På samme måde kan kunstprojekterne bane vejen for mere økonomisk stabile projekter. Kunstprojekterne kan inspirere og prøve idéer af. Idéerne danner grundlag for andre, som tager dem op og bruger dem aktivt i tilpassede udgaver. På den måde øges værdien af en madoplevelse eller et fødevarerprodukt.

- Eksperimenter på et højere niveau – som haute cuisine og eksperimenterende kompositionsmusik er nødvendige for at bane vejen for mere tilgængelige oplevelser for det brede publikum, siger Klaus Ib Jørgensen, Edition-S.

SMAGFULDE KLANGE

Lars Kynde er tilknyttet Edition-S. Han har skabt et koncept, hvor han undersøger forholdet mellem musik og gastronomi. Projektet hedder Smagfulde Klange eller Tasteful Sounds.

Konceptet ændrer karakter fra gang til gang. Det er blandt andet blevet realiseret i en karakter, hvor publikum præsenteres for seks forskellige retter inspireret af den japanske gastronomi og komponeret

ind i et musikalsk flow. I den japanske gastronomi er der tradition for at tænke fire sanser ind i maden – smag, udseende, følelse og duft. Lars Kynde tilføjer med Smagfulde Klange den sidste sans, og supplerer retterne med musik.

Hver enkelt bid af maden synkroniseres med musik, og alle musikalske udtryk spiller sammen med madens form, duft, temperatur og æstetik. På den måde skaber kunstneren en ny oplevelse for publikum, hvor musik og gastronomi komplementerer hinanden.

Begreber som ”smagens tempo”, ”aromaens rytme” og ”ingrediensernes toneleje” giver pludselig mening, når det hele præsenteres i en kunstnerisk totaloplevelse for publikum.

- Gastronomi er den unikke oplevelse, og den klassiske musik er den unikke oplevelse – der er masser af lighedspunkter i skabelsesprocessen i både køkkenet og hos komponisten, siger Klaus Ib Jørgensen.



Smagfulde Klange





Mange taler om gastronomi som kunst, men det er jo ikke kunst i vores traditionelle opfattelse af begrebet. Men mad udnytter jo, akkurat som kunst, vores sanser til at give en oplevelse. Mad har en visuel kvalitet; både maden selv og det at indtage den kan have en klanglig kvalitet; tempoet har stor betydning for både måltidet og for musikken; og så er der selvfølgelig madens helt unikke påvirkning på smagssansen.

Klaus Ib Jørgensen, direktør for musikforlaget Edition·S –
music~sound~art og selv komponist af uddannelse

Mad og musik – to sider af samme sag

I 2007 samlede AROS Kunstmuseum i Aarhus i samarbejde med Det Danske kokkelandshold og Dansk Fødevarer Forum kokke og kunstnere og inviterede dem til at mødes live foran et publikum. Resultatet blev en fire dages festival, hvor topkokke og kunstnere fra hele Norden udfordrede og inspirerede hinanden til glæde for sig selv og for publikum.

Udgangspunktet i billedkunsten giver god mening. Selv for den ikke så billedkunstkyndige kok er der farver og former, som man kan kopiere til sin anretning. Der, hvor det bliver rigtig spændende og udfordrende, er, når kokken skal fortolke billedet, i forhold til smag og konsistens. Det er ting, som ikke direkte fremgår af billedet men er en proces, som udelukkende foregår i hovedet på kokken.

Aros





Helle Brønnum Carlsen



For mig er det jo meningen – at lade kunsten og maden mødes i et fortolkningsspørgsmål, for vi fortolker jo ubevidst altid.

Gastronom Helle Brønnum Carlsen – fortolker Edward Munchs billede "Damerne på broen"

SPIL FOR GASTRONOMIEN.

I 2009 flytter projektet til Musikhuset i Aarhus, hvor det bredes mere ud. Gastronomien møder nu mange flere typer af kunstnere for eksempel glaspustere, iskunstnere og keramikere. Med arrangementets placering i Musikhuset er det selvfølgelig også naturligt at invitere musikken fra improviserende jazz til freestyle rap.

Når kokke og musikere møder hinanden på scenen, er dynamikken anderledes. Begge parter møder uforberedte op, og der er således ikke et allerede eksisterende værk, de kan tage udgangspunkt i.

Et fuldt udstyret køkken bliver placeret på en scene i Musikhuset ved siden af kunstnerne. Kokken kokkerer og musikerne spiller i 1-1½ time – hele tiden med øje til hinandens arbejde, mens publikum kan gå til og fra seancen. Projektleder ved Taste Aarhus, Johanne

Sønderlund Birn, fortæller:

- Nogle gange startede møderne på scenen med en dialog mellem kokkene og kunstnerne – andre gange gik kokken bare i gang med at finde råvarer, og så ”faldt musikerne ind”, når de følte sig inspireret.

Værket bliver skabt i synergi mellem musikere og kokke, og fokus er på den dialog, innovation og kompetenceudveksling, der foregår i nuet på scenen.

Kokken Wassim Hallal komponerer sin ret til tonerne fra Jazztrioen Virvar, som er rutinerede i at improvisere og lade sig inspirere af nuet. Lars Fiil spiller klaver i trioen og fortæller om, hvordan de samarbejdede med Wassim Hallal:

- Inspirationen kom fra, hvad vi så, duftede og hørte af lyde fra køkkenet. Hvis maden var meget farverig og krydret, kunne det gøre musikken mere

ekspressiv, og hvis kokken stressede, forsøgte vi måske i musikken at komplementere ved at spille det modsatte – altså rolig musik.

Samarbejdet stiller store krav til musikerne, som skal være klar til at improvisere musikken på scenen og ikke blot fremføre et allerede komponeret musiknummer. På samme måde skal kokkene også være klar til at ændre kurs undervejs – inspireret af musikken – og de vil derfor også skulle flytte fokus fra det endelige resultat på tallerkenen til processen, der leder derhen.

- Åbenhed er nøgleordet for, at mødet har den ønskede effekt, og deltagerne skal være indstillet på, at produktet kan være anderledes, end man havde regnet med – det er især nyt for gastronomerne, siger Johanne Sønderlund Birn.

Samarbejdet flytter grænser for begge parter, og resultatet af projektet er gode

oplevelser og inspiration for deltagerne.

SYNERGI MELLEM KUNSTNERE OG KOKKE

Synergierne bliver ikke kun skabt mellem kunstnerne og kokkene. Hele rummet, hvor samspillet foregår, inddrages. Det kræver en vis portion formidlingslyst fra deltagerne. De skal ikke blot udvikle produkter fordybet i deres egen verden. Der er også et publikum, for hvem det handler om at få en god oplevelse.

- I vores musik blev vi ikke kun inspireret af det arbejde, kokken udførte. Vi blev inspireret af alt, hvad der foregik i rummet. Alt havde indflydelse, siger Lars Fiil fra Virvar.

Oplevelse er derfor også et nøgleord. Oplevelsen for kokken, som er blevet inspireret af kunstneren. Oplevelsen for kunstneren, som er blevet inspireret af kokken. Men også en oplevelse for publikum.

- Det fungerer rigtig godt og er sat godt sammen. Det er virkelig værd at bruge sin

tid på, fortæller en tilskuer om projektet. Publikums rolle er nemlig også vigtig. Det er publikum, som har oplevet, at samspillet i mødet og udvekslingen mellem to meget forskellige parter har skabt et helt nyt værk.

Læs mere på www.smagpaakunsten.dk

FAKTA



SMAG PÅ KUNSTEN er en nordisk madkunstfestival, hvor høj gastronomi, forskellige kunstarter, gode råvarer, passion og ildsjæle tilsammen skaber nye kreationer inden for hvert deres område.

SMAG PÅ KUNSTEN tager publikum med på en anderledes og sansestimulerende rejse. Musik og kunst inspirerer maden til nye smage, udtryk og sammensætninger.



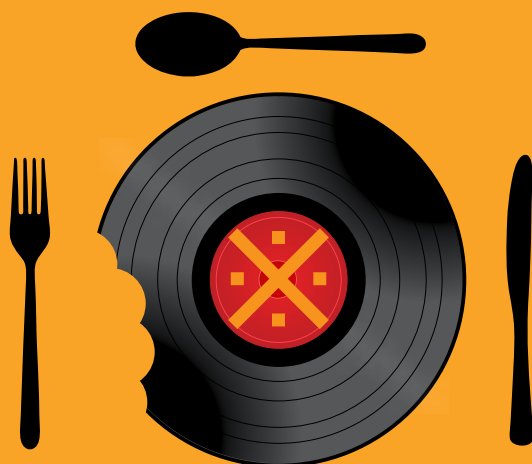
Digital Magic





Det hele skal være inspireret af de to fyre, så det bliver sådan en lille smule Ibiza med lidt piller og lidt skum.

Gastronom Thorsten Schmidt blev inspireret af DJ-gruppen Digital Magic's elektroniske musik.



Maden og musikken påvirker hinanden indbyrdes, og det har betydning for den oplevelse, vi får. Sætter vi musik til måltidet eller mad til musikken, øges muligheden for de helt specielle og unikke oplevelser. Mulighederne er uendelige, og det er kun fantasien, der sætter grænser.

HVORDAN BRUGER DU MUSIK I DIN VIRKSOMHED?

Scan* koden og test dig selv



og læs mere om musikkens værdi på
www.musikkensvaerdi.dk

*Ingen scanner? Hent en gratis QR scanner applikation i App Store eller Android Market



KOLOFON

UDGIVET AF KODA, GRAMEX OG MUSIKZONEN

FORFATTER OG REDAKTØR

Line Fog Mikkelsen

"Skibet er ladet med mad og lyd" tekstbidrag af Lis Kruse
"Måltidet formidler musikken" tekstbidrag af Roberto Zacharias

PROJEKTANSVARLIG

Trine Nielsen
Christine Zacho

ART DIRECTION

Jesse Jacob/iBureauet.dk

ILLUSTRATIONER

Dennis N. Andersen/iBureauet.dk
Jesse Jacob/iBureauet.dk

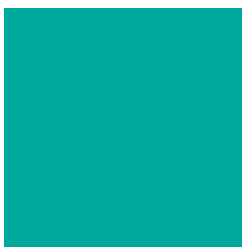
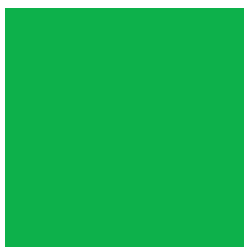
PRODUKTIONSÅR

2012

ISBN

987-87-993325-2-6









ISBN: 978-87-993325-2-6