PERISKOP
FORUM FOR KUNSTHISTORISK DEBAT

Periskop: Forum for kunsthistorisk debat

Nr. 35, 2026

“Omsorg”

Titel: “Madens omsorg: Interview med Johanne Anastasia Stoffersen om Måltidet”

Forfatter(e): Marie Inge Malberg

Sidetal: 122-129

Dato: 28.10.2026

DOI: 10.7146/periskop.v2026i35.172401



MARIE INGE MALBERG

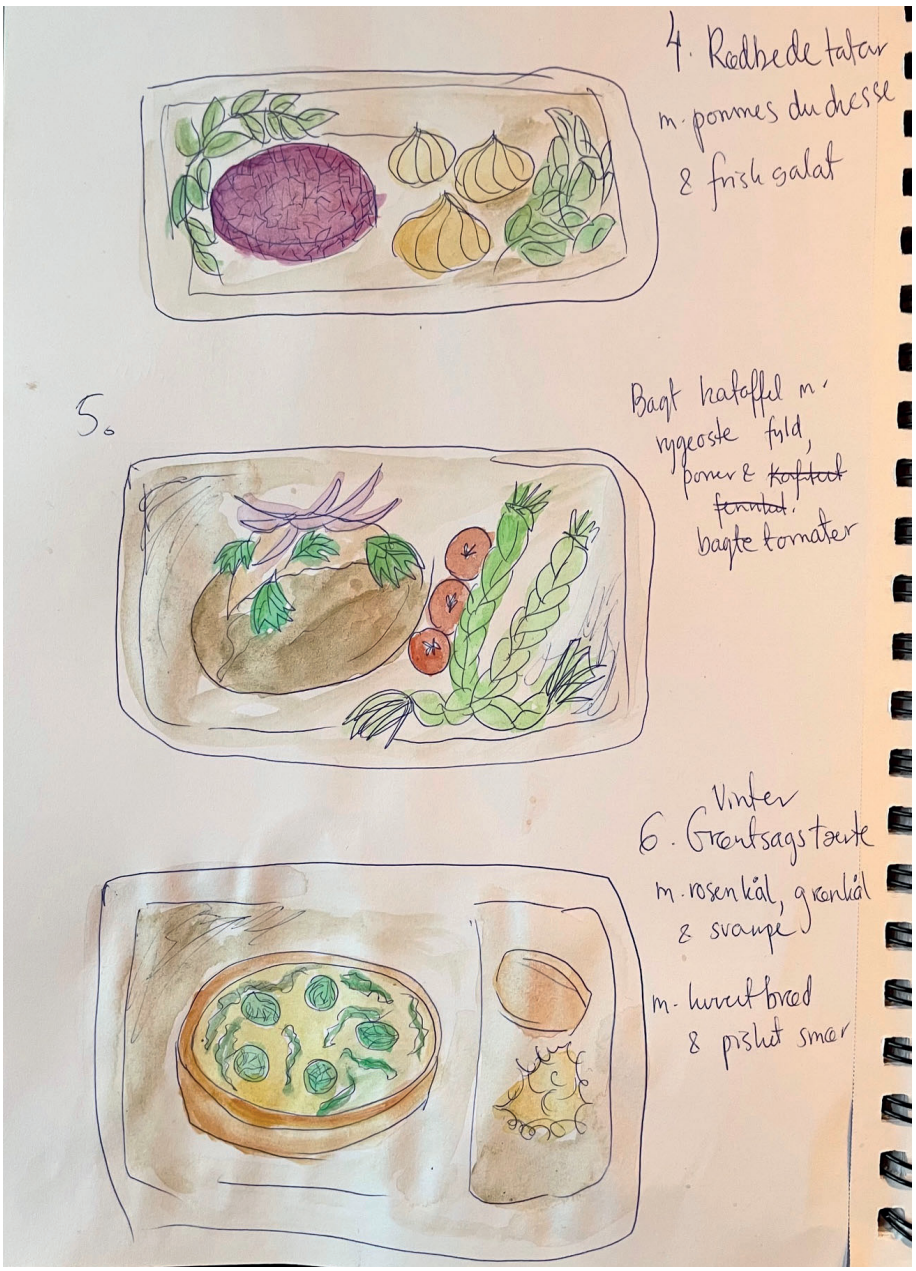
Madens omsorg: Interview med Johanne Anastasia Stoffersen om *Måltidet*

I februar 2025 fik beboere på 34 plejehjem kunst på menuen. Bogstaveligt talt. Her serverede billedkunstner Johanne Anastasia Stoffersen (f. 1994) i tæt samarbejde med køkkenpersonalet fra Madservice Aalborg og Kunsthal Spritten en kunstnerisk, vegetarisk frokost til omkring 1700 personer. I begyndelsen var skepsissen over eksperimentet tydelig hos personale og plejehjemmenes beboere, men med åbenhed og omsorg påtog Stoffersen sig opgaven som brobygger mellem generationer, land og by.

Masseproduktion af omsorg

Johanne Anastasia Stoffersen er kulinarisk kunstner, ikke kok. Det vil sige, at maden er centrum for hendes kunstneriske virke, og hun skaber relationelle performanceværker, hvor deltagerne inviteres til at spise. Hendes mission er at kreere unikke spiseoplevelser og facilitere fællesskab, uanset om performancen foregår i et kunstrum, på et plejehjem, i det private hjem eller på en festival. Fællesskabet om maden er kernen i *Måltidet* (2025), der blev udført på plejehjem i og omkring Aalborg.

Her blev kunsten et middel til at give både beboere og personale en uforglemmelig oplevelse og starte samtaler. "Det var i starten svært for nogle at se, hvor værket var. Der var nogle, der spurgte, om der kommer til at være en kæmpestor frikadelleskulptur." Men samtalen vendte sig hurtigt til en forståelse af, at "det i virkeligheden er samtidskunstens metoder, der bliver brugt, og ikke et værk, der bliver skabt". Hun uddyber: "Jeg tænker ikke *Måltidet* som et værk på den traditionelle måde. Jeg tænker det i højere grad som et greb til at undersøge, om man



[1] Skitser til tre måltider: Det første består af rødbedetatar med pommes de duchesse og frisk salat. Det næste består af bagt kartoffel med rygeostefyld, flettede porrer og bagte tomater. Det sidste er en vintergrøntsagstærte med rosenkål og svampe, serveret med kuvertbrød og pisket smør.

kan producere omsorg og masseproducere den omsorg. At undersøge og sørge for, at omsorgen når ud til alle." I den forstand spejler værket en central funktion i velfærdsstaten, hvor omsorg ikke blot er en handling mellem få individer, men noget, der organiseres og distribueres til mange. Stoffersen fortsætter: "Æste-



[2] Masseproduktion af pommes duchesse hjerter, der skal serveres til rødbedetatar.

tikken var en del af denne undersøgelse, men ikke det vigtigste, det var på en måde bare cherry on top."

Spiselig kunst

Måltidet og Stoffersens praksis skriver sig ind i en tradition af relationelle og sociale kunstværker, hvor spisningen er i centrum. Rirkrit Tiravanija (f. 1961), ofte omtalt som kunstverdenens kok, er eksempelvis kendt for sine deltagerbaserede performances, som han startede med at udføre i 1990'erne, hvor han serverer thairetter til besøgende på museer og gallerier. Intentionen er, at maden

skal fungere som barrierenedbryder over for de usynlige regler og normer, der hersker på kunstinstitutionerne, og samtidig sætte spørgsmålstegn ved, hvad et kunstværk er.

Forud for Tiravanija har særligt avantgarde- og neo-avantgardekunstnere eksperimenteret med rammerne for kunsten og madens rolle heri. Blandt kunstnere, der har serveret spiselig kunst, er eksempelvis Méret Oppenheim (1913-1985) med performancen *Festino di primavera* (1960) og Daniel Spoerri (1930-2024) med hans Eat Art-eksperimenter samt kunstneriske galleri og restaurant *Eat Art Gallery* og *Restaurant Spoerri*, hvor blandt andre Joseph Beuys (1921-1986), César (1921-1998) og Roy Lichtenstein (1923-1997) har kokkereret.

Maden er ligeledes central for Fluxus-kunstneren Alison Knowles (1933-2025), der inviterer til fællesspisning med sin performance *Proposition #2: Make a Salad*, som blev opført første gang i 1962. Værket har det simple mål, at kunstner og deltagere i fællesskab laver en salat, ofte i enorm skala, som de slutteligt spiser sammen. På den måde ophøjer Knowles en simpel hverdagshandling og danner fællesskab gennem en anderledes og delt spiseoplevelse, hvilket Stoffersen også stræber efter.

I Stoffersens arbejde trækkes spisningen ind som en velkendt hverdagspraksis for at danne udgangspunkt og ramme om en kunstnerisk situation. Maden fungerer her både som kulturbærer og som et socialt afvæbnende element, der gør det lettere for deltagerne at træde ind i værket og interagere med det. Netop fordi måltidet er en genkendelig og sanselig oplevelse, er det Stoffersens erfaring, at den kan gøre mødet med samtidskunsten mere umiddelbart for deltagere, der ellers ikke nødvendigvis opsøger kunstinstitutioner.

Fra leverandør til medskaber

Et måltid handler ikke kun om dem, der spiser. Det handler også om dem, der laver maden, og her blev samarbejdet med Madservice Aalborg helt centralt.

Fordi Stoffersen kun kunne besøge to af de 34 plejehjem, var hun i direkte dialog med få af værkets modtagere. Men intentionen var heller ikke, at samtalen skulle foregå mellem hende og beboerne, men blandt beboerne selv. "Det er meget sparsomt, hvad jeg selv har haft af samtale med de ældre, ud over at jeg har hørt, at de synes, det smagte godt, og at den generelle oplevelse var god. Jeg hørte, der blev spist op, og de synes, det var lækkert. Det var faktisk også det vigtigste for mig. Så ved jeg, at der har været en åbenhed for projektet."

I udformningen af projektet var det oprindelige fokus på de spisende og deres oplevelse. Men undervejs blev relationerne i køkkenet afgørende. Madservice Aalborg gik fra at være leverandører til at blive centrale medskabere. I begyndelsen

var flere blandt køkkenpersonalet skeptiske over for projektet: Hvorfor skulle en københavnerkunstner komme og blande sig i frokostordningen? Hvad vidste hun overhovedet om beboernes ønsker? Så før samarbejdet kunne blomstre, måtte der foregå et omsorgsarbejde i køkkenet:

"Jeg tænkte: De behøver ikke at kunne lide mig, men jeg var nødt til at få dem over på min side, og jeg havde også brug for, at de fik mig over på deres. Så i dét gik der også et omsorgsarbejde i gang. Det handler i meget høj grad om at tilpasse sig, men også om at være meget opmærksom på de sociale dynamikker, der opstår."

Det betyder for Stoffersen at møde folk i øjenhøjde og inddrage sig selv som person, snarere end at træde ind i en kunstnerisk rolle. Hun beskriver madlavningen som en sårbar proces: "At planlægge og få lov til at lave frokost til nogen er et kæmpe privilegium for mig. Det føles, som om der er noget på spil i det. Man sætter sig også selv på spil, når man viser omsorg. Jeg synes, det kommer fra et meget privat sted."

Der var meget på spil for begge parter: Stoffersen som kunstneren fra København (selvom hun er født og opvokset nord for Aalborg), der ville gennemføre sin hidtil største performance og introducere vegetarisk mad i en sammenhæng, hvor deltagerne ikke selv havde valgt at deltage. Og Madservice Aalborg, som i forvejen arbejder under stor offentlig bevågenhed, fordi maden på plejehjem ofte gøres til et symbol på kvaliteten af velfærdsstatens omsorg og derfor er genstand for medieopmærksomhed og kritik.

Intentionen med værket var dog ikke at rette kritik mod Madservice Aalborg, men at skabe rammer for samtale og fællesskab, og den agenda kunne Madservice Aalborg spejle sig i. "Jeg har lidt en politisk agenda, men jeg ved ikke, om jeg tænker projektet som en kritik, for det er ikke en kritik af maden på plejehjemmene eller af Madservice Aalborg. Deres madproduktion er meget imponerende. Det er mere en omfavnelse af en måde at tænke omsorgsarbejde i mødet med samtidskunsten." Og hun tilføjer: "Man kan bruge de her måltidsprojekter til at danne fællesskaber, som er inkluderende, og det er en kæmpe politisk agenda."

Tilgængelighed og genkendelighed

Madens evne til at åbne for fællesskab og samtale er, hvad der inspirerer Stoffersen til at arbejde med den kunstnerisk. "For mig handler det om at bygge broer og skabe fællesskab omkring kunst. Oplevelser, som er konstruerede, men som foregår lige nu og her, og som man kan dele."

Derfor var det vigtigt i materialevalg og sammensætningen af menuen til *Måltidet*, at ingredienserne og måltiderne ikke skulle afskrække, men invitere deltageren ind i værket. Stoffersens udgangspunkt er derfor retter fra det danske



[3] Anretning med bagt blomkål, æg, ærter, tomater og urtecreme.



[4] Johanne Anastasia Stoffersen forbereder blomkål i køkkenet hos Aalborg Madservice.

folkekøkken, som den ældre generation typisk kender til. Derfra videreudvikles disse til vegetariske og æstetiserede retter.

Hun forklarer: "Jeg lavede for eksempel pommes duchesse formet som et hjerte. Det er en meget lille ting, men det skaber både en billedlighed, og så ser det smukt ud, når det ligger sammen med rødbedetataren. Det er grøntsager, plejehjemsbeboerne kender rigtig godt, og samtidig bliver de opmærksomme på visualiteter, de små gestusser og det genkendelige i retten."

Planetær omsorg som hverdagskost

Alle retterne, der blev serveret på plejehjemmene, var vegetariske. Stoffersen arbejder altid med grønt som udgangspunkt, som en form for planetær omsorg:

"Jeg synes ikke, at det ville ikke være forsvarligt at servere kød i store mængder. Der er flere ting i det, for der er både omsorg for planeten, men der er også omsorg i læring. Når man kommer til et sted, som eksempelvis et plejehjem og en madfabrik, hvor der bliver tilberedt så meget kød, er det oplagt at lave noget grøntbaseret og vise dem, hvordan man kan gøre det, hvor det ikke 'bare' er bælgfrugter." Og hun fortsætter: "For mig handler det om at give oplevelser med ikke-kødbaseret mad

til nogle, der ellers på papiret ville foretrække kødet. Når man giver dem gode oplevelser, så er det også med til at skabe mindre afstand til den grønne omstilling."

Danmarks forbrugsudledninger er blandt verdens højeste, og ifølge Tænketanken Concito udgør fødevarer omkring 20 % af danskernes samlede forbrugsudledninger, hvor kødet står for en stor andel, oksekødet alene for 55 %.* Så at vise vejen til en mere grøn hverdag på institutioner, hvor kød dagligt er på menuen, kan give rigtig god mening. For Stoffersen er den grønne mad ikke kun et politisk projekt om en mere bæredygtig hverdag, men også et kunstnerisk benspænd:

"Jeg synes, det er fedt at arbejde med grøntsager, og det kommer jo fra en politisk grøn tanke. Jeg prøver at tænke bæredygtighed ind i rigtig meget af mit arbejde. Jeg synes nogle gange, det er svært, men det er så rigtig fedt, når det lykkes. I forhold til materiale i det hele taget arbejder jeg på at genanvende så meget af det, jeg laver," fortæller Stoffersen og fortsætter: "Det er svært på den fede måde. Jeg tror, det er en slags positivt benspænd, fordi der nogle gange ophober sig rigtig mange materialer, når man arbejder som kunstner. Det er ligesom at åbne køleskabet og se, hvilke materialer der står inde i det. Og hvad kan vi så lave til aftensmad med det? Det kan styre værkerne på en ret nice måde, når man bruger, hvad man har."

Kunst til aalborgenserne

Projektet er initieret og koordineret af Kunsthal Spritten, der i skrivende stund er i gang med at bygge deres kunsthal i de gamle spritfabrikker i Aalborg. Indtil udstillingsstedet åbner, har de igangsat blandt andet dette projekt, så kunsten og Spritten kan komme ud til Aalborgs borgere. Udgangspunktet var frokost, så værket forbinder sig til Sprittens historiske bygning, der er en tidligere snapsefabrik.

Måltidet er delt i to: 1. del til plejehjemmene, der foregik i februar 2025, og 2. del, der foregår, mens denne artikel bliver skrevet i september 2025 og finder sted på en folkeskole i Aalborg. Formålet med projektet er at undersøge, hvordan samtidskunsten kan bidrage til en stærkere madkultur med betydning for fællesskaber, trivsel og ernæring. For Johanne Anastasia Stoffersen handler arbejdet med *Måltidet* ikke om at give svar, men om at stille bordet til rådighed for dialog. Det er i mødet mellem mad, mennesker og situation, at værket finder sin form, og samtalerne starter.

NOTE

* "Danskerens forbrugsudledninger | CONCITO". https://concito.dk/klimapakker/forbrug/danskerens-forbrugsudledninger. (Sidst tilgået 25. september 2025).