



Wavy Fries (Double), ca. 131 x 20 x 20 cm, Ask og metal, 2020



Shrimp Soup Ceremony, Rejer, wakame-tang, sosa, spiseligt sand, suppe, stentøj, porcelæn, glaskande, tang, spisepinde, hulske, HolaBot robottjener, Variable mål. Den spiselige skulptur blev serveret af en robottjener på restauranten Høfde4 som en del af gruppeudstillingen *First There Is a Mountain*, Wadden Tide, 2023



Shrimp Soup Ceremony, 2023



Enhancing the Gut Feeling, Undertilberedt kalvemave, fermentede løg og jordskokker, surdejsbrød, miso pasta, probiotika-kapsler, akupunktur nåle, moxa (tørret bynke), ingefær, røgelse, WiFi-routers, forlængerledning, gips, maling og bambus, Variable mål, 2024



Enhancing the Gut Feeling, 2024

Denne spiselige skulptur er et forsøg på en servering, der understøtter maven som et organ, vi tænker med, i stedet for udelukkende at overlade den aktivitet til hjernen. Serveringen inderholder ingredienser, der er gode for tarmens mikrobiota så som probiotika, præbiotika og fermenter. Andre ingredienser har til formål at forbedre forbindelsen mellem maven og dens omgivelser gennem forskellige metoder og strategier så som akupunktur og WiFi-routers.



Instant Noodle Pig Snout Truffle Soup with Sensibility Tea Foot Bath Soup, Grisetryne, instantnudler, trøffel, forårsløg, bouillonpulver ala Japan, teriyakisauce, sensibility tea suppe med ingefær, kamilleblomst, koriander, citronmelisse, lavendel, rosenblade, rosenpeberkorn, vodka, stentøj, balje og refleksion af tigerkranium, Variable dimensioner. Serveringen var en del af middagsudstillingen *Cooking Your Spirit Animal*, Den Frie Udstillingsbygning og Inside-Out Art Museum, Beijing, 2025.



Instant Noodle Pig Snout Truffle Soup with Sensibility Tea Foot Bath Soup. Før servering blev et tigerkranium spejlet i suppen og fodbadet for at skræmme onde ånder væk (efter en scene i Murasaki Shikibus dagbog), 2025

**Instant Noodle Pig Snout Truffle
Soup with Sensibility Tea Foot
Bath Soup**

Ingredienser

Genetypne, instantnødder, trøffel, forårslog,
sennepspulver ala Japan, teriyakisauce,
sensibility tea suppe med ingeter,
kamilleblomst, koriander, citronmelisse,
lenselid, macchiado, rosepeberkorn, vodka og
refleksion af tigerkransum

Ingredients

Pig snout, instant noodles, truffle, scallions,
sennep ala Japan, teriyaki sauce, sensibility tea
with ginger, camomile flower, cilantro, lemon
balm, lavender, rose leaves, pink peppercorns,
vodka and reflection of a tiger skull

Instant Noodle Pig Snout Truffle Soup with Sensibility Tea Foot Bath Soup, Til hver servering blev der delt en ingrediensliste ud til gæsterne, 2025



Instant Noodle Pig Snout Truffle Soup with Sensibility Tea Foot Bath Soup, Gæsterne fik serveret samme suppe i deres skåle og fodbad, 2025



Sauerkraut and Savings 21/2-25, Kollage på print, tape, fyrretræ, 96,2 x 61,8 cm. Serie af 10 kollager, der indgik i middagsudstillingen *Cooking Your Spirit Animal*, Den Frie Udstillingsbygning og Inside-Out Art Museum, Beijing, 2025



Øverst tv: *Situated Brains*, Kollage på print, tape, fyrretræ, 96,2 x 61,8 cm.

Øverst th: *The Enchantment of Cordyceps Apple Pie*, Kollage på print, tape, fyrretræ, 96,2 x 61,8 cm.

Nederst: Installationsview.

Kollagerne indgik i middagsudstillingen *Cooking Your Spirit Animal*, 2025.



Øverst: Udvalg af egne udgivelser, 2025

Neders: Udvalg af udgivelser fra Forlaget emancipa(t/ss)ionsfrugten / Eksempler på mit redaktionelle arbejde, 2025



SKITSE til skulptur med rødbåndet calcitsted, skåret ud i facon som bacon.



SKITSE til skulptur (*Ghosts*) med tørrede grisetryne og “fun bar”, der er godkendt som rodemateriale i dansk svineproduktion.