

Pop-up under event:
MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries



A Journey Through Forgotten Flavours and Future Feasts

Content

<i>Projektidé og baggrund</i>	3
<i>Udstillingskoncept: Fortidens og fremtidens mad</i>	5
<i>Gourmet event: Pop-up midt i byen</i>	7
<i>Formidling: Smag som kulturarv og vækkelse</i>	9
<i>Tidsplan og målgruppe</i>	10
<i>Økonomi og perspektiver</i>	12
<i>The Team</i>	25
<i>Kontakt</i>	28



Projektidé og baggrund

Time Travellers' Guide to Gastronomy er et nyt og nyskabende udstillingskoncept udviklet af 10 Tons og Studio Megaton. Det tager form af en fiktiv tidsrejse-restaurant, **The Restaurant Beyond Time**, hvor gæsterne serveres delikatesser fra fortiden og får smagsprøver på fremtidens mulige madvarer. Formålet er at sætte gang i refleksion og debat om, hvordan vores kostvaner kan være med til at løse fremfor at forværre de kriser inden for klima, biodiversitet og sundhed, som verden står overfor. Projektet blev initieret med støtte fra Statens Kunstfond (500.000 kr.) og videreudviklet i samarbejde med udstillingsdesigner **Lars Holm** og kunstkurator/forfatter **Jacob Lillemoes**.

Den faglige og kreative opbakning bag projektet er betydelig. Et stærkt team af eksperter og formidlere er tilknyttet, herunder gastronom **Claus Meyer** (medstifter af restaurant Noma en.wikipedia.org), bryggeriforsker **Zoran Gojkovic** (Director of Brewing Science, Yeast & Fermentation, Carlsberg), professor **Ole G. Mouritsen** (gastrofysiker og tang-ekspert researchprofiles.ku.dk), økolog og forfatter **Rob Dunn**, samt fødevareforsker **Lenore Newman** (forfatter til Lost Feast om tabte fødevarer en.wikipedia.org). Desuden bidrager førende palæontologer såsom **Derek Briggs** (Yale Peabody Museum), **Mats E. Eriksson**, **Achim Reisdorf** og **Eva Koppelhus** for at sikre videnskabelig tyngde i formidlingen af fortidens fauna og flora.



Udstillingskoncept:

Fortidens og fremtidens mad

Kernen i udstillingen er en legende kombination af gastronomi, videnskab og kunsthåndværk. Publikum præsenteres for en **“Specialvarebutik for fortid & fremtid”** – en mobil pop-up udstilling indrettet i en showrooms container, udformet som en lille gourmetbutik midt i byen. Butikken består af to afdelinger (to “butikker”):



Udstillingskoncept:

Fortidens og fremtidens mad

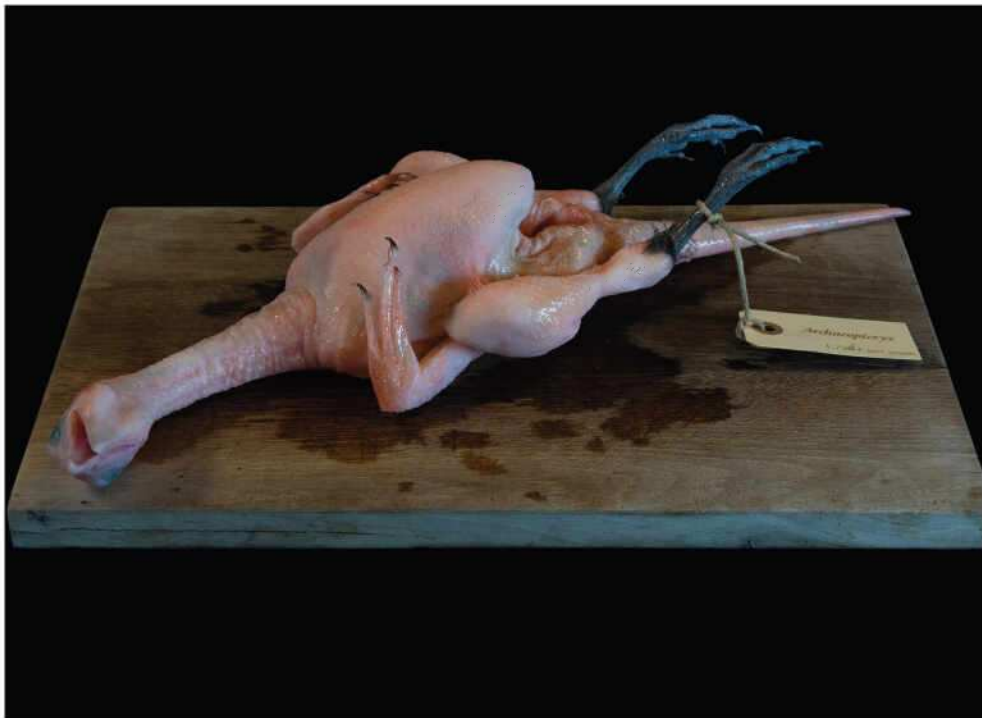
- **Fortidens Delikatesser:** I den ene ende af containeren møder man fortidens tabte delikatesser præsenteret, som var det en moderne fiskehandler eller slagter. Her udstilles hyper-realistiske, håndbyggede modeller af uddøde dyr og planter, arrangeret fotogent på is og hylder. Publikum kan f.eks. se en køledisk med udskæringer af ichthyosaurer, “deep time” skaldyr og et Nanosaurus-lår, flankeret af forhistoriske grøntsager. Disse opsigtsvækkende varer repræsenterer mad, som mennesker aldrig fik chancen for at smage og visualiserer den overflod af smagsoplevelser, der er gået tabt i evolutionens løb.
- **Fremtidens Menuer:** I den anden ende af containeren får publikum lov at dufte, røre og smage på morgendagens mulige fødevarer. I løbet af udstillingsperioden vil vi i samarbejde med FOOD holde nogle events hvor der serveres smagsprøver på bæredygtige råvarer og koncepter, der kan præge vores kost i fremtiden. Det kunne være retter med tang og blåmuslinger, småfisk og fermenterede vilde planter, insektbaserede snacks eller prototyper fra den nyeste cellelandbrug (lab-grown meat, alge-protein, 3D-printet sushi osv.). Alt sammen præsenteres i en indbydende gourmetsammenhæng, der aktiverer alle sanser. **Gastronomi × videnskab** er omdrejningspunktet: Vi bruger smagsoplevelsen som formidling, hvor stjernekokkenets æstetik møder naturhistorien, biodiversiteten og klimaudfordringerne på en ny måde.

Ved at lave en setting midt inde i byen og præsentere kølediske med råvarer fra fortiden og fremtiden, trækkes diskussionen hen et sted som er vedkommende og dagligdags for de fleste mennesker - vi skal transportere os, og vi skal købe ind til noget aftensmad. Ved at stille vores “tidsmaskine” op ved et knudepunkt og åbne dørene til vores lille pop-up-shop hvor man kan forestille sig at købe dinosaurbøffer og fermenterede kultids-padderokker og lige gribe noget tangdessert, nogle regenerative oksebøffer og lidt 3D-printet sushi, afmonterer humoren i den velkendte dagligdags setting løftede pegefingre og ophidsede debatter om kød vs. broccoli. Time Travellers Guide to Gastronomy viser at gastronomi er en grundlæggende og vigtig ting i vores liv. Det er et sted med stærke følelser og holdninger - det er kultur, kunst og natur i forening som gennem tiden har ændret vores anatomi, vores klodes økosystem og klima.

Time Travellers' Guide to Gastronomy



Kunstigt mad lavet af 10 Tons



Kunstigt mad lavet af 10 Tons

Gourmet event:

Pop-up midt i byen

Time Travellers' Guide to Gastronomy er inviteret til at indgå i programrækken af events, der finder sted hele næste år, når København er værtsby for *MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries*. Vi forestiller os en aktiv tilstedeværelse midt i byen, hvor gourmetfesten bringes ud til folk på gaden. Pop-up-butikken vil blive opstillet på centrale trafikknudepunkter – eksempelvis ved en banegård eller et andet sted med mange mennesker – for at fange det bredest mulige publikum i byens puls. En placeringen ved en banegård ville skabe en fin synergi mellem rejse og tidsrejse: Pendlere og forbipasserende inviteres til at “tage toget til Næstved – eller tidsmaskinen til Kridttiden”.

I praksis består pop-up'en af den nævnte show-rooms container med glasparti i siden. I udvalgte tidsrum er butikken åben, 2-3 timer af gangen bemandet med kyndige værter/ formidlere, og byder på små guidede “events” på ca. 5 minutter. Her kan forbipasserende høre anekdoter om f.eks. hvorfor enkelte fortidsarter smagte fortrinligt men forsvandt, eller hvordan fermentering og tang kan spille en rolle i fremtidens køkken. Derudover vil der være særlige events hvor der uddeles smagsprøver mod betaling. Uden for åbningstiden vil containerne være lukkede, men de store ruder i “butikken” forbliver oplyste indefra, så alle døgnets timer tilbyder et gratis kig til de spektakulære varer på is og hylder.

Der er en stor fladskærm i showrooms-containeren, hvor der vil køre billedformidling. Der vil ligeledes være QR-koder som guider nysgerrige videre til digital formidling, om både fortidens og fremtidens gastronomi.

Under selve eventet omkring Tivoli planlægges desuden et samspil med **The Food Organisation of Denmark** (FOOD) – den officielle danske partner på *MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries* – som, bl.a. i samarbejde med Københavns Kommune, faciliterer en række arrangementer i forbindelse med stjerneuddelingen. FOOD er ikke medansøger på denne ansøgning, men en værdifuld samarbejdspartner, der har det nødvendige netværk i madbranchen og mange års erfaring med eventplanlægning i byens rum. I samarbejde med FOOD vil vi arrangere en række events i og omkring udstillingen, som bliver en del af det officielle program for events i København i løbet af 2026 i forbindelse med værtsskabet i København for *MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries*.

Time Travellers' Guide to Gastronomy



Skalamodel af *Lost Feasts* bordet

Formidling:

Smag som kulturarv og vækkelse

Projektets budskab tager afsæt i, at smag og madkultur er en del af vores fælles kulturarv – men en truet en af slagsen. **Vi har allerede mistet smagsoplevelser for altid**, når arter udryddes: Ingen nutidsmennesker kan eksempelvis smage dronten eller vandreduen, to dyr der engang var almindelige på spisebordet men nu er væk for evigt på grund af menneskelig overudnyttelse. Og flere elskede råvarer kan gå samme vej, hvis vi fortsætter med monokulturer og kortsigtet produktion. I butikken formidles denne pointe ved konkrete eksempler: Man kan sammenligne Cavendish-bananen, som ligger i supermarkeder verden over med historien om **Gros Michel** der var Cavendish forgænger men nu er næsten forsvundet. Den var en større og rigere banansort, som blev lagt øde af plantesygdom. Cavendish står nu overfor at lide samme skæbne. Man kan smage på **Criollo-chokolade** (den fineste kakaotype) der som Gros Michel blev stort set udryddet og nu er erstattet af en ringere sort. Vi hører om hvordan klimaforandringer truer kaffeplantager og dermed fremtidens kaffeforsyning. Tabet af elskede smage bliver gennem disse møder meget håndgribeligt for publikum – og dermed også en invitation til at træffe andre valg: at efterspørge mere diversitet på markerne, at udnytte mere af havets spisekammer, at acceptere nye proteinkilder og reducere madspild.

Formidlingen balancerer hård videnskab med leg og æstetik. Når man først har smagt blæksprutte-is eller en “dinosaur-bøf” (måske lavet af kalkun, nutidens nærmeste nulevende dinosaur), er det meget lettere at diskutere fremtidens kostvaner åbent og nysgerrigt, uden skyttegravskrig. Udstillingen skaber et anderledes rum for samtale, hvor naturvidenskabelig viden kombineres med humor, sanseoplevelser og interaktion.

Samtidig adresserer projektet nogle af vor tids mest presserende udfordringer – klimaforandringer, biodiversitetstab og livsstilssygdomme – på en måde, der gør dem personlige og nærværende. Publikum mærker bogstaveligt talt problematikkerne på deres egen tunge. Målet er, at den indsigt “sidder i kroppen” længe efter besøget: at de besøgende tager fra pop-up’en med en forståelse af, at **smag er kulturarv**, og at bevare den kræver, at vi ændrer hvad vi dyrker, producerer og lægger på tallerkenen fremover.

Cambrian menu design



Kunstigt mad lavet af 10 Tons

Tidsplan og målgruppe

Time Travellers-pop-up'en planlægges gennemført over **tre uger** omkring eventet *MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries*: en uge op til- under selve eventet i Tivoli, og ugen efter. På den måde både opvarmes og afrundes stjerneeventen med offentlig engagement. Vi forventer et stort og bredt publikum, især grundet placeringen ved trafikknudepunkter: i myldretiden vil mange tusinder potentielt passere udstillingen dagligt. En del vil stoppe op og kigge ind gennem ruderne, og i de annoncerede åbningstimer forventer vi et kontinuerligt flow af nysgerrige besøgende i alle aldre – fra pendlere og turister til familier, studerende og madinteresserede borgere. Vi koordinerer også med skoler og uddannelsesinstitutioner om mulige besøg for elever og studerende, så læring og oplevelse kan gå hånd i hånd.

Gennem partnerskabet med **The Food Organisation of Denmark** står vi godt rustet til at håndtere logistik, sikkerhed og myndighedstilladelser for placeringen. Den brede promovoring i forbindelse med eventet *MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries* vil yderligere sikre opmærksomhed fra både pressen og offentligheden.



Specialdesignet bestik til *Restaurant Beyond Time*

Økonomi og perspektiver

For at realisere pop-up-udstillingen under eventet *MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries* søger vi **500.000 kr.** i støtte. Beløbet skal dække produktion af de hyperrealistiske modeller og udstillingsdesign, transport og ombygning af containere, udvikling af smagsprøver i samarbejde med kokke og forskere, samt drift (herunder løn til formidlere under afviklingen).

Projektets profil vil under eventet: *MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries* – midt i København med gratis adgang og stor medierespons – give fonden synlighed i pressebilleder og kommunikation. For Københavns Kommune tilbyder pop-up'en desuden en kulturel oplevelse i øjenhøjde: alle kan kigge ind 24/7, og når der er åbent er det gratis at træde indenfor. Med korte, mundrette formidlingsseancer på både dansk og engelsk og særlige tidsrum målrettet familier og skoleklasser, når vi ud til nye målgrupper på byens egne præmisser.

Opsummering: Time Travellers' Guide to Gastronomy pop-up specialbutikken under eventet *MICHELIN Guide Ceremony Nordic Countries* bliver en publikumsvenlig, presseegnet og fagligt solid oplevelse. Den møder fejringen af gastronomien med et budskab, der bliver hængende: Vores gastronomiske fortid og fremtid hænger uløseligt sammen, og hvis vi vil bevare fremtidens smagsoplevelser, må vi allerede nu tænke i nye baner. Projektet gør denne erkendelse både **lækker, lærerig** – og umulig at gå forbi.



The Team

The Restaurant Beyond Time is conceived by a core team consisting of model-maker Esben Horn/10 Tons, exhibition maker Lars Holm and curator Jacob Lillemose but has been developed in collaboration with a group of prominent international scholars and food experts the exhibition integrates up-to-date scientific thesis and discoveries with spectacular staging and top of the crop model-making, adding up to a both fun, informative and critical exhibition – equal part science communication and science fiction adventure – on the universally relevant topic of humans and food.



Esben Horn, For 25 years, Esben has elevated the company 10 Tons to international recognition in the natural history museum world. The creative drive and knowledge of materials and techniques that have fueled this success have now begun to overflow and, over the past three years, have crystallized into exhibition designs that lie somewhere between art and science.



Majbrit Zornig Rivas, Educated as an architect from the Royal Danish Academy in Copenhagen, with solid experience in interior design and concept development. For the past five years, Majbrit has worked as a project manager at 10 Tons, responsible for the development and execution of cross-disciplinary projects.



Lars Holm:

Educated at Danmarks Designskole, worked at NHM in Copenhagen and has built many a great exhibition - among these Lars was in the core team of the refurbishment of Natural History Museum in Bergen.



Jacob Lillemose, curator, writer and passionate food lover.

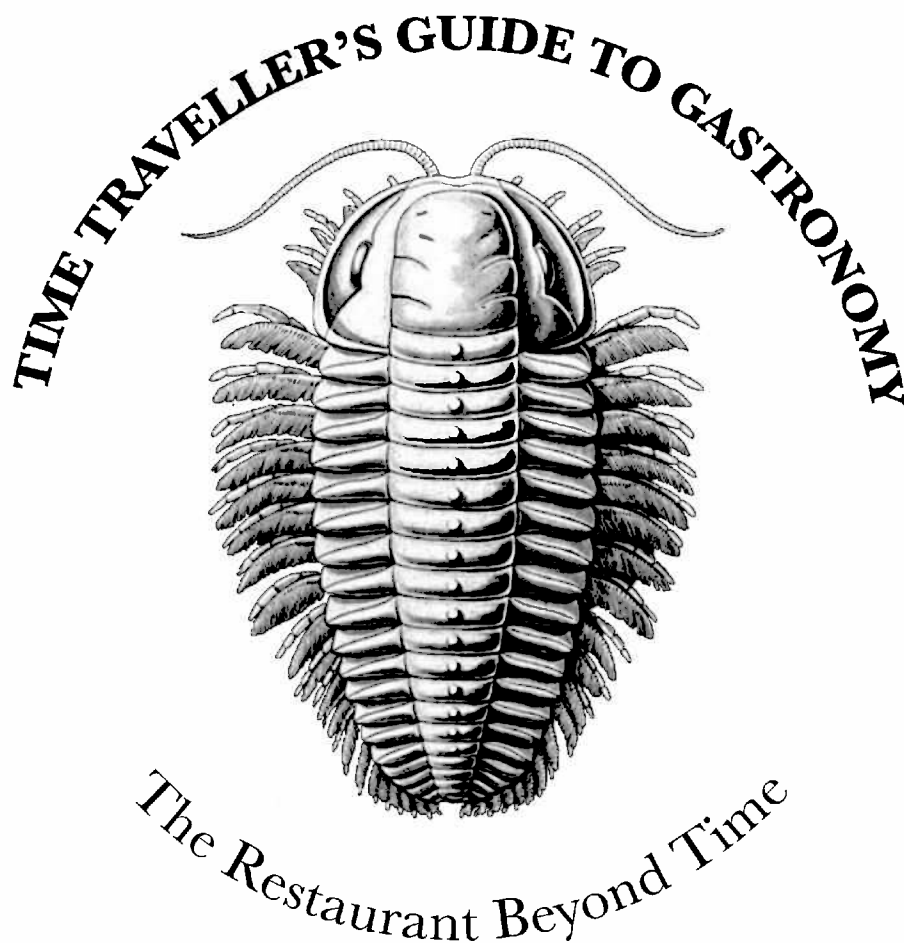
Jacob was curator on the danish pavilion in Venice 2022. Postdoc, Medicinsk Museion, Københavns Universitet. Postdoc, Changing Disasters, Københavns Universitet. Ph.d., Institut for Kunst- og Kulturvidenskab, Københavns Universitet

Kontakt

Esben Horn

Email: horn@10tons.dk

Phone: +45 51 94 71 48



Statens
Kunstfond

Made in collaboration with: Jacob Lillemose & Lars Holm

10 TONS // STUDIO MEGATON



BUDGETSKABELON, PROJEKTTILSKUD

Det er en forudsætning for udbetaling af Københavns Kommunes projekttilskud at tilskudsmodtager udarbejder et budget, der er opstillet i overensstemmelse med denne budgetskabelon. Budgettet skal godkendes af Kultur- og Fritidsforvaltningen.

Alle felter markeret med gult skal udfyldes. Der må gerne tilføjes linjer, under såvel indtægter som udgifter. Såfremt I ikke har indtægter fra eksempelvis fonde, honorarer eller billetindtægter, skriver I 0 i feltet ud for.

Aflyses eller ændres væsentlige dele af projektet skal budgettet revideres og sendes til Kultur- og Fritidsforvaltningen med en forklaring på ændringerne. Ændringerne og det reviderede budget skal godkendes af Kultur- og Fritidsforvaltningen.

Det senest godkendte budget skal sidenhen anvendes som grundlag for regnskabsaflæggelse, og væsentlige afvigelser fra budgettet skal årsagsforklares (se vedlagte regnskabsmodel og -instruks).

Tekst i kursiv er vejledningstekst.

Tilskudsmodtagers navn: Esben Horn
CVR: 30195892
Projektets navn: Time Travellers' Guide to Gastronomy

Projektperiode: 1. januar 2026 - 1. juli 2026 <i>Projektperioden er lig med udgiftsperioden, dvs. den starter når de første udgifter afholdes og slutter, når den sidste udgift er afholdt.</i>

Indtægter	Budget	Budget året før (hvis der er givet tilskud året før)	Notér om beløbet er ansøgt eller allerede bevilliget.
Ansøgt tilskud fra Kultur- og Fritidsudvalgets disponible midler	519.314 kr.		<i>Ansøgt</i>
Øvrige tilskud, specificeret (<i>herunder øvrige tilskud fra Københavns Kommune, fra fonde, sponsorer mm. hvis I ingen har skrives 0. Posterne er eksempler, der kan ændres efter jeres konkrete indtægter</i>)			
Statens Kunstfond	500.000 kr.		Modtaget
Medfinansiering modeller	100.000 kr.		Bevilliget
Medfinansiering konceptudvikling	75.000 kr.		Bevilliget
Honorarer	0		
Billetindtægter	0		
Øvrige indtægter, specificeret	0		

a)			
b)			
c)			
INDTÆGTER I ALT	1.194.314 kr.		

Udgifter <i>Posterne er eksempler, der kan ændres efter behov, men I skal oplyse til hvad I ønsker at anvende det ansøgte tilskud</i>	Budget	Budget året før (hvis der er givet tilskud året før)
Leje af 20 fod showroom container (1 mrd)	10.000 kr.	
Fragt og afhentning af container	20.000 kr.	
Indretning af container	30.063 kr.	
Materialer til indretning	68.750 kr.	
Lys	8.125 kr.	
Grafisk arbejde	30.063 kr.	
Plancher og foldere	12.500 kr.	
Modelproduktion af 'Fortids mad'	130.000 kr.	
Modelproduktion af 'Fremtids mad'	130.000 kr.	
Projektledelse	60.125 kr.	
Værts honorar	19.688 kr.	
UDGIFTER I ALT	519.314 kr.	

RESULTAT	519.314 kr.	
-----------------	--------------------	--

Kommentarer/forbehold:

Vi ansøger Agustinus -og andre eksterne fonde sideløbende med dette, for at få en evt. kunstoverbygning af projektet.
Projektet påtænkes gennemført som beskrevet i projektoplægget uanset om der findes midler til kunst.

