

OMNIBUS

UGEBREVET OM KUNST, REJSER, GASTRONOMI, LITTERATUR & SAMFUND

UGE 19 * 2. KVARTAL 2022 * 9. ÅRGANG

OMNIBUS HARDTALK

AUTODAFÉ

Ytringsfriheden er under moralsk og politisk pres

Af chefredaktør Knud Meldgaard



Bogbrænding 10. maj 1933 i Berlin

Billedet tilhøjre er kendt af de fleste danskere, der har læste bare en smule om nazisternes bogafbrændinger, de såkaldte autodaféer, som var et led i det tyske rædselsregime.

Det er en en politisk, religiøs eller kulturel handling som udtrykker utilfredshed eller vrede over eksistensen af visse bøger eller forfattere og blev – og bliver – anset som et anslag mod vort demokrati og vor ytringsfrihed.

Nu tænker jeg på om det er meningen, at Staten vil foranledige indsamlinger af russisk litteratur hos danskerne og sende bøgerne til den nærmeste forbrændingsanstalt og lade en ny afdeling i politiet, **Bogpolitiet**, foretage stikprøver hos danskerne for finde

skjulte bøger af *Tolstoj, Dostojevskij, Solsjenitsyn*, m. fl.

Man kunne også, som i filmen *Fahrenheit 451* fra 1966, instrueret af *François Truffaut*, oprette et brandvæsen, der ikke skal *slukke* ildebrande, men *starte* ildebrande, hvor disse brandmænd brænder bøger af, der er blevet forbudt af regeringen for at forhindre en selvstændigt tænkende befolkning. Velkommen til Fagre Nye Verden

Regeringen er godt i gang med indføre et nyt tankesæt hos befolkningen, hvor det er regeringen og endnu et nyt politi, **Tankepolitiet**, der kontrollerer befolkningens intellektuelle habitus og sørger for at danskerne kun læser SE&HØR, ANDERS AND og EKSTRABLADET.

*Man binder os på mund og hånd,
men man kan ikke binde ånd,
og ingen er fangne, når tanken er fri.
Vi har en indre fæstning her,
som styrkes i sit eget værd,
når bare vi kæmper for det, vi ka li.
Den, som holder sjælen rank, ka aldrig blie træl.
Ingen ka regere det, som vi bestemmer sel.
Det lover vi med hånd og mund,
i mørket før en morgenstund,
at drømmen om frihed blir aldrig forbi.*

Teksten er et uddrag af *Poul Henningsens* sang "Man binder os på mund og hånd" fra 1940 og blev opfattet som PHs udfald mod besættelsesmagten.

Overdriver jeg? Måske en smule, men vi er godt på vej mod ovenstående tilstande pga. krigen i Ukraine. En krig der, ironisk nok, bliver forsvaret af en præsident, der kæmper, ikke bare for personlig frihed, men også for tankens frihed. Lad os følge hans eksempel.



FUGLSANG KUNSTMUSEUM NYERHVERVELSER Vilhelm Hammershøi og J. C. Dahl

Af chefredaktør Knud Meldgaard

Egentligt er det lidt snydt at tale om to ny erhvervelser, da den ene, af *Vilhelm Hammershøi*, (1893-1950), blev erhvervet allerede i maj 2021, men det er så fremragende et maleri, at jeg gerne vil fremhæve det igen, sammen med den rigtige ny erhvervelse: "Klintekorset i Liselund Have på Møn" af Guldaldermaleren, norske *J. C. Dahl* (1788 -1857), der tilbragte sommeren 1814 på Sydsjælland og på en af sine udflugter fandt sit motiv på Liselund Slot.

Et fremragende maleri, men, som så ofte med Dahl, så er han lidt "fedtet" med formatet (52,5 x 42 cm.), det kunne godt have tålt mindst 10 cm. både på højde og bredde. Hele motivet virker lidt "klemt", men flot er det.

På trods af formatet, så er det lykkedes Dahl af vise Klintekorset i sine rette omgivelser, en storslået natur, der, uden at underdrive korsets betydning, dog understreger: Rolig nu, kære besker, det er jo "kun" et kors.

Hammershøi

Bliver man aldrig træt af at se på Hammershøis malerier? Det korte svar er NEJ!

Hammershøi er for billedkunsten, hvad *Herman Bang* (1857-1912) er for litteraturen. En beskriver af de "de stille stuer" og af "stille eksistenser".

I Hammershøis maleri "Landskab" (Falster) fra 1890, er han flyttet ud af stuerne og ud i det åbne landskab hvor der, som ofte i hans interiørbilleder, ikke er nogen mennesker.

Et næsten "traditionelt" landskabsmaleri uden markante geografiske kendetegn og med en horisontlinje næsten præcis i midten, men, for der er et men! Hammershøj er ofte næsten dristig, når han fordeler "vægten" i et maleri. Motivet må ikke "vælte", hverken til højre eller til venstre er Mantraet.

I "Landskab" har Hammershøj placeret en trægruppe lidt tv. for midten, men hele billedet "rettes"

op af landskabet nedenunder, der går ud mod højre. En ubetydelig detalje? Nej, en detalje der klart viser, hvilken detaljens mester Hammershøi også er.

At betragte "Landskab" i bare fem minutter gør at du roligt kan hoppe din beroligende medicin over i aften, Hammershøi har sat dit måske urolige sind på vågeblus foren tid.

Er "Landskab" et typisk Hammershøi-billede? Ja, mener denne kunstanmelder. Roen, det stille,

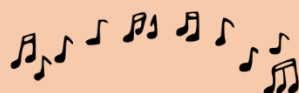


er beskrevet og de få elementer, uden forstyrrende mennesker eller dyr, er også typisk for Hammershøi. Har jeg glemt noget? Undskyld, ja, hele den Hammershøjske grå palet. Den grå farve, i mange nuancer, som min alt for tidligt afdøde, gode ven, kunstneren *Preben Franck Stelvig* (1942-1921), ledte efter det meste af sit liv, men aldrig fandt.

Men de to nævnte er jo kun et beskedent udsnit af den kunstschat, der gemmer sig på Fuglsang Kunstmuseum. Forår og sommer er på vej og hvis vi ellers får lov af de "styrende magter" på Borgen, så lav en familieudflugt til dejlige Lolland. Der er masser af gode oplevelser i vente, ikke mindst på: www.fuglsangkunstmuseum.dk

Koncertanmeldelse:

RSO, Nattergalen og Orgelsymfonien Et, bogstaveligt, brag af en koncert



Af chefredaktør Knud Meldgaard

Lad mig begynde med slutningen, der ikke handler om musik, men om hvad musik kan gøre ved mennesker, der har nået både skelsår og alder og hvor flere af disse endvidere betjente sig af stokke, krykker, kørestole og rollatorer. Kort sagt: mennesker der i pensionsalderen.

Hvad får disse mennesker til, ved koncertens afslutning, at te sig som italienere til fodboldkamp eller som begejstrede unge til Roskilde Festival, at trampe og råbe og klappe, så hænderne glødede? Svaret er kort: aftenens koncert i DR Koncerthuset.

Knap var de sidste toner af *Camille Saint-Saëns* 3. Symfoni, Orgelsymfonien, fadet ud før Fanden (eller måske Vorherre) tog ved publikum, som ovenfor beskrevet. Herligt!



Men nu til begyndelsen.

Efter flere års fravær var det herligt igen at sidde på den vante plads på 1. balkon, 8 række, hvorfra der er både fremragende udsigt, men, ikke mindst, en fremragende lyd fra RSO, der denne aften var under dansende ledelse af den fremragende tyske dirigent, *Corinna Niemeyer*. Vi skulle gennem et stort program, men allerede fra starten havde Niemeyer danseskoene på og når hun ikke dansede, så lavede hun krumbøjninger og armløftninger med og uden "kæp" (dirigentstok) og ikke en node blev udeladt i hendes direktion.

En sådan opførsel kan virke påtaget og manieret, men ikke hos Niemeyer. Hun kan, simpelthen, lide at dirigere – og hun er god til det! Både i det stille, med en lille besætning, og i det store, med hele RSO iført "piber og trommer – og orgel".

Niemeyer og RSO lagde ud med *Igor Stravinskij's "Le Chant du Rossignol"*, der er et uddrag af operaen *Le Rossignol*, et symfonisk digt, der blev sunget af aftenens solist, den fransk-cypriotiske sopran, *Sarah Aristidou*, der fortsatte med *Quatre Poèmes hindous* af *Maurice Delage* og sluttede med tre små sange af *Camille Saint-Saëns*, der jo var koncertens "hovedperson".



"Den små" Sarah var en virkelig forfører og jeg savnede *Odysseus* til at binde mig til stolen, som han bandt sine mænd til masten, da de hørte de forføriske sireners sang. Oh, hvilken vellyd, der flød fra hendes læber.

Ikke mindst i sidste del af *Saint-Saëns* tre små sange (*Nattergalen* og *rosen*) der bare er et rent udstyrsstykke, uden tekst, men ren koloratur. Sarah var virkelig aftenens nattergal. Lad bare *H. C. Andersen* beholde sin svenske nattergal, *Jenny Lind*, som sikkert var udmærket, men lad mig blot dvæle i skovbunden, mens "min" nattergal, Sarah, lader sine triller vederkvæge min følsomme sjæl.

Nå, nu går denne anmelder vist udad en tangent, men hun var nu fantastisk, hvilket også publikum kvitterede for. Stor velfortjent applaus til Sarah – og RSO!

Orgelsymfonien

Kan man anmelde *Saint-Saëns* Orgelsymfoni ud fra en nøgtern vurdering af orkestrets kvalitet, dirigentens forståelse af værket og sidst, men ikke mindst, om komponisten har skrevet et godt værk. Alle disse betragtninger og kvaliteter kan en musikakademisk og musikbelæst anmelder sikkert gøre rede for i højtravende vendinger, men ikke denne anmelder. Tre af mine gode venner i RSO i 80'erne og 90'erne havde sat et anmeldermærke på min ringhed: "Du er og bliver en følelsesladet, intellektuel anmelder der bare elsker den klassiske musik og giver denne kærlighed videre til dine læsere". Så var det sat på plads og rigtigt var det dengang og er det stadig.

Saint-Saëns Orgelkoncert er for mig primært forførelse. Han vil os det godt, den gode komponist, men mange er tilbøjelige til at sidde og "vente" på orglet i 4. sats og glemmer måske at koncentrere sig om de tre første satser, der, det erkender jeg, lægger op til 4. satsen, i ordets bogstavelige forstand. Så lyt godt efter.

Allerede i 1. satsen får man en fornemmelse af, hvad der venter. Den røde tråd, så at sige. Et lille tema der hele tiden vender tilbage og som varsler "store tidender": bare vent, kære publikum, det er på vej, men nyd vejen dertil.

Vi får en lille forsmag på orglet allerede i 2. satsen, hvor orglet, suverænt betjent af *Per Salo*,

blander sig lidt med strygerne og i 3. satsen, der flere steder næsten får form af en humoreske, udvides orkestret med et flygel og nu får vi virkelig fornemmelsen af at det trækker sammen.

Og så går det løs! Med fare for at blive uvenner med de "lærde", så er denne "forløsning" i symfonien næsten at sammenligne med et Dies Ira (Vredens Dag) fra de store Rekviem. Vi ved det kommer, men alligevel bliver vi "blæst omkuld", som her i Orgelsymfonien, der med en majestætisk C-dur akkord vandrer op og ned i en hymne ledsaget af hele "bandet" af messingblæsere og nu med 2 pianister! *Rikke Sandberg* og *Tanja Zapolski*, (den får ikke for lidt)

To pianister, der under de tre første satser, nærmest vuggede i takt med symfonien, men fandt så lidt ro til at gøre deres arbejde i symfonien. Det var tydeligt, at jobbet var herligt, tænk at spille på et lille piano sammen med et stort orgel – og kunne høres!

Det blev vist ikke nogen nøgtern anmeldelse, men det blev hvad det blev.

"- og jubelen ville ingen ende tage". Nej, men den har jeg jo indledt med, så STOR tak til RSO, dirigent og solister.



Kunstmuseum Brandts til 24. juli **ÆRTEBJERG I RETROSPEKT**

At begive sig ind i Kathrine Ærtebjergs billedverden er som at bevæge sig ind i en verden, hvor alt ligner noget, du kender, og alligevel ikke.

Oplev den danske billedkunstner *Kathrine Ærtebjergs* første store retrospektive museumsudstilling på Kunstmuseum Brandts.

"De tusind gåders sted" inviterer dig på en gådefuld rejse ind i danske billedkunstner Kathrine Ærtebjergs forunderlige og foruroligende billedunivers.

Et univers, hvor grænselandet mellem barn og voksen og spørgsmål om køn, identitet og seksualitet er tilbagevendende temaer.

Kathrine Ærtebjerg (f. 1969 i Sorø)

dimitterede fra Det Kongelige Danske Kunstakademi i 2002. Mange vil nok kende hende som en af de ti danske billedkunstnere, der bidrager til at udsmykke Frederik VIII's Palæ på Amalienborg. For sit kunstneriske virke har Ærtebjerg modtaget en række legater og hædersbevisninger, senest Ny Carlsbergfondets prestigefulde kunstnerlegat i 2021.

Udstillingen på Kunstmuseum Brandts er Kathrine Ærtebjergs hidtil største. Glæd dig til at opleve en totalinstallation, der gennem maleri, skulptur, lyd og animationsfilm udfolder Kathrine Ærtebjergs værk som én samlet fortælling; fra gennembrudsmalerierne, der skildrer unge piger og dyr i drømmeagtige landskaber og rum, til helt nye værker, der er skabt specielt til udstillingen.

Det hele bindes sammen af et lydunivers, der er skabt af Kathrine Ærtebjerg selv, hendes datter *Vera-Line Ærtebjerg* (f. 2011) og komponisten *Lola Ajima* (f. 1979). De tusind gåders sted er også en udstilling, der – alt afhængigt af øjnene der ser – kalder på vores underbevidsthed og fantasi. I museets kreative værksted, Spektaklet, inviterer vi børn og voksne til at eksperimentere med inspiration fra Kathrine Ærtebjergs gådefulde billedunivers. www.brandts.dk

OMNIBUSHARDTALK

Nyt, periodisk tillæg til OMNIBUS

Maj 2022

OMNIBUS HARDTALK er et nyt tiltag i redaktionens bestræbelser på at bidrage med artikler og indlæg som vi mener fortjener ekstra opmærksomhed. OMNIBUS HARDTALK vil derfor primært bringe stof, der ikke normalt finder vej til de etablerede medier og vore læsere kan derfor forvente "stof med kant".

Vi forventer ikke, at vore læsere altid vil være enige med den nye linje, der vil være endnu mere kritisk og kontroversiel end resten af magasinet, og vi modtager derfor gerne indlæg fra vore mange læsere, der ønsker at rise eller revse.

Indholdet vil være nærmest "anarkistisk", forstået på den måde, at det er skribenten, der står for det skrevne, hvad enten indholdet er politisk eller kulturelt. OMNIBUS HARDTALK behøver ikke nødvendigvis være enig med skribenten og kun straffelovens bestemmelser er gældende. Det betyder også, at vi *ikke* absolut forlanger "en god tone", men gerne ser indlæg, der KLART afspejler skribentens holdning til "dette eller hint".

OMNIBUS HARDTALK udkommer når redaktionen føler, at vi har modtaget indlæg, der fortjener offentliggørelse, men vi vil, naturligvis, også selv bidrage til "løjerne", når vi føler at et emne trænger sig på.

Velkommen til OMNIBUS HARDTALK



Francois Voltaire, fransk forfatter og filosof



UBALANCE!

Vi har erstattet det *gode* køkken med det *nemme* køkken

Af Steffen Andersen

Efter mere end 45 år i fødevarerbranchen fandt jeg det nødvendigt at skrive bogen, *There Is Enough*, udgivet på Aalborg Universitetsforlag i 2020 og siden oversat til dansk (*Der er nok*). Bogen henvender sig til alle, der interesserer sig for mad - og produktionen af den.

I mine studier til bogen gjorde jeg den skræmmende opdagelse, at fire mia. mennesker, i stigende antal, på kloden spiser alt for meget forkert mad, og bogen er mit lille bidrag til at rette op på den ubalance.

Bogen i korte træk:

I takt med, at urbaniseringen og vores moderne livsstil fjerner os fra marker og dyr, svækker det også vores forståelse for sammenhængen mellem den mad, vi spiser og vores helbred. I vores travle hverdag erstatter vi madlavning med "de nemme løsninger", og en lang række livsstilssygdomme peger mod risikoen ved disse valg og det at forlade de friske fødevarer: Overdrevet forbrug af forarbejdet mad kan bidrage til dårligt helbred, som behandles med stigende forbrug af medicin. For nogle er kombinationen af dagligdags mad og medicin blevet normalt.

Vores mad har, begyndende for seks millioner år siden og derfra fire millioner år frem, udviklet os fra at være aber til tidlige hominider. De følgende 1,7 millioner år førte til at vi for ca. 100.000 år siden blev *Homo Sapiens* med talesprog. Gennem de 1,7 millioner år havde vores krop vænnet sig til en bestemt diæt. Med landbrugsrevolutionen for 10.000 år siden ændrede maden sig så igen, og for 300 år siden slap vi i princippet af med at skulle lide af sult. De sidste 60 år har maden dog ændret sig så radikalt og hastigt, at den forarbejdning, der nu sker i fødevarerindustrien, som ofte er et gode for os, også i visse tilfælde er en trussel, vi må forholde os til.

Før vi havde adgang til færdige måltider og industriforarbejdet mad, var der nære familiemedlemmer, som tilberedte måltider af friske fødevarer, når de var tilgængelige, og som keredede sig om vores fysiske velvære. De drastiske ændringer, der er sket det sidste halve århundrede, har haft store konsekvenser for samfundet generelt, og har bebyrdet velfærdssystemet med behandling af sygdomme relateret til mad og ernæring. Men hvilken dynamik ligger bag dette?

Kvantitet eller kvalitet

Fødevarerindustrien "læser" vores valg af varer i indkøbsvognen og laver så mere både af den dårlige og gode mad. Ud over at god mad sikrer sundhed, sikrer tilstrækkelig mad også, til en vis grad, at der ikke er krig, og mad har også vist sig at være baggrund for optakt til voldelige revolutioner. Vi må derfor engagere os i emnet og blive aktive forbrugere, der ikke blot stiller os tilfredse med kvantitet men også kvalitet, når vi handler ind i supermarkeder.

Men hvorfor går vi i stedet "amok" i supermarkeder og køber mad, der over tid gør os syge? Selvom fødevarerindustrien leverer, hvad vi ønsker, forstår vi dårligt, hvilken ernæring vores krop behøver. Engang var dette "tavs viden" i lokale kulturer og udtrykt i, hvad og hvordan vi spiste. Nu er dårlig mad for en del mennesker delvist selvpåtvunget pga. vores glæde ved globale mærker og vores lyst til højt forarbejdet mad og fremmedgørelse i forhold til madens oprindelse. Endnu værre: som *Homo Sapiens*, eller '*Homo Consumens*', spilder vi 30-50



procent af maden, lider af livsstils- sygdomme, velfærdsunderernæring og allergier. Kan vi rette op på dette? Svaret er: Ja.

Holdbarhed

Vort forbrug har 10.000 år gamle hastigt voksende rødder i landbrugssamfundet. Helt nye familiesystemer opstod og voksede med landbrugsrevolutionen og byer voksede frem af denne dynamik. Byer gør, at vi overlever som art, da vi har gavn af den dynamik, de kan rumme. For at forsvare byer opstod hæere og militæret har gennem tiden haft afgørende indflydelse på vores fødevarertraditioner, bl.a. fordi holdbarhed i felten er vigtig for soldater, og holdbarhed på mad er også vigtigt for et supermarked.

Ellers skal alt for meget smides bort i de nuværende industrialiserede selvbetjeningskoncepter, hvor specielt mærkevarer er vigtige. Men hvorfor er de vigtige?

Mærkevarer lover ensartet kvalitet over tid. Netop fordi vi værdsætter ensartethed, er fødevarerproducenter og marketingfolk i stand til at opfange vores loyalitet som forbrugere, ved for en udvalgt målgruppe at garantere ensartet oplevelse i hvert køb af et bestemt mærke. Faktisk tager industri og butikker på den baggrund beslutningen fra os og gør os lidt passive, også selvom det er usund mad, vi signalerer ønske om.

DNA som rettesnor

Men faktum er, at celledannelse i vores krop bl.a. konstant kræver næringstætte proteiner fra vores mad, som bliver til aminosyrer, byggesten, der fungerer på forskellige måder i vores celler. Og vores kroppe fornyr sig konstant. Vi får så at sige en ny krop hvert syvende år med DNA som rettesnor for dette evige byggeprojekt, vi giver videre til vores afkom, som forprogrammeret bliver mere eller mindre sunde, af det vi spiser.

Sund mad gør, at vi spiser mindre, forbliver sunde, slanke og undgår medicin og virkningerne studeres i det som hedder Epigenetik. De studier hjælper os til at forstå, hvordan eksterne påvirkninger rammer os genetisk og psykisk fra generation til generation. Det burde være basal viden, for alle der har med mad at gøre, fordi maden påvirker os i dagligdagen på præcis samme måde som forskelligheden i faren ved at køre i bil med eller uden sikkerhedssele både nu og i fremtiden, hvor vi har udfordringer og muligheder i vores mad: De kommende ti år sker der et generationsskifte i landbruget og banker og kapital overtager store dele af fødevarer systemet i en slags madrevolution. Den stolthed og nærhed, der var til maden, kan forsvinde hastigt.

Selvom jeg mener, at forbrugerne bør tage et større ansvar og sende signaler gennem deres køb, møder signalerne desværre, som det er nu, i mange virksomheder en mur af maduvidenhed.

Det er prisen der gælder

Madanfabetisme blandt de ansatte i industriens kommercielle afdelinger, som er i kontakt med forbrugerne, betyder, at indkøberne i supermarkederne heller intet ved om mad. For dem er det

kun prisen, der tæller. Ikke næringsindholdet i en agurk, som er vigtig for mave og hjerne.

Hvordan kan vi genvinde større mål af kontrol over at vælge næringsrig mad dagligt overfor den overvældende magt, qua marketing, industri, supermarkeder og vores egen krops- og hjerne kemi?

Vores bedste forsvar, eller angreb om man vil, er at skifte fra at være passive til aktive forbrugere, og kontrollere det vi kan, når vi vælger mærkevarer. At forstå moderne markedsføring, hvor forbrugeren er hovedaktør, er nøglen til, at vi som forbrugere kan komme ud af den klemme, vi er i, hvor vi på en måde latent føler, vi har mistet ansvaret for maden:

“Giv forbrugeren, hvad han, hun (den) ønsker”, opsummerer *raison d’être* i salg- og marketingpsykologi: Alt er 100 procent forbrugerdrevet, og som det er nu, motiveres forbrugere primært på laveste madbehovsniveau, dvs. ved lav pris, fordi der er flest forbrugere og antallet er konstant stigende. Det giver stigende volumen, som giver.... lavere priser,...som... efterspørges af forbrugerne.

En ond cirkel, hvor ingen kan pege fingre ad andre, fordi vores samfund ift. mad stadig er på en form for baby-stadie, inspireret af *Robert Kegans* orden af bevidsthed over et menneskes liv.



Uden omtanke

De sidste 50 års hastige udvikling af supermarkeder og handel, som jeg selv er en stolt deltager i, har vi i rollen som forbruger ikke kunnet følge med. For megen mad vælger vi at købe uden omtanke. Men vi har, i alle vores roller indenfor systemet, ansat, forbruger osv. sammen formået at lave et supereffektivt globalt fødevarer system, hvori vi fremad kan øge madkvaliteten.

Hvad skal vi så gøre som handlende? At investere i kød med tre hjerter på pakken er signal om, at vi ønsker dyrevelfærd. Økologiske indkøb peger mod ønske om sundhed, natur, biodiversitet osv.

Af erfaring ved jeg at fødevarerindustrien, trods alt, når den opfanger tilstrækkelig med signaler, indretter sit udbud efter dem. Og jeg har førstehånds erfaring i at den positive sideeffekt er, at de kommercielle medarbejdere over tid bliver nysgerrige og vil lære mere om den mad, de udbyder. Den onde cirkel kan således helt sikkert brydes, når flere forbrugere træder i karakter og tager ansvar for deres indkøb. At den onde cirkel kan brydes, er rigtigt, viser også internationale undersøgelser i forskellige storbykvarterer i udvalgte lande.

Mængde gør en stor forskel i vores moderne fødevarer system. Og hvis et stigende antal vælger mere sund mad oftere, kan vores madkultur modnes fra dens nuværende unge tilstand i alt for mange socioøkonomiske grupper til en mere udbredt, moderne, socialiseret, voksen og ansvarlig tilstand, - og der har aldrig været en bedre chance for at gøre det, fordi i byer tager vi nemlig hurtigt farve af hinanden, og verdens byer vokser hastigt.

Denne spændende historie foldes ud i: 'Der er nok'. Bogen kan købes/bestilles hjem i boghandler, direkte på Aalborg Universitetsforlag eller gennem min hjemmeside:

www.derernok.dk

Forfatterinfo

I 35 år har Steffen Andersen arbejdet internationalt med salg og marketing af fødevarer i forskellige virksomheder som salgs- og marketingchef og administrerende direktør.

Steffens passion for handel med industriprodukter og fødevarer og specialiteter i fødevarerbranchen kommer fra læretiden i Østasiatisk Kompagni, ØK, at arbejde i tobaksmarker og -produktion gennem næsten tre år i Mellemmamerika, Mexico og USA samt handel med franske og italienske oste gennem fem år.

I de sidste 12 år har Steffen Andersen været Senior Vice President i Arla Foods' internationale mejerifdeling. Forretningsrejser har givet bred indsigt i, hvordan verden opfatter danske produkter.

Fra 2016 til 2018 boede Steffen Andersen i USA, og det bidrog med inspiration til bogen. Samtidig har det skærpet hans interesse i at forstå og formidle, hvordan fremtidig globalt salg og markedsføring af produkter, fra kooperativer med fokus på høj kvalitet og mærkeværdi, kan optimeres.

*"Sådan er den menneskelige tilstand,
at ønske storhed for ens land er at
ønske skade på ens naboer."*

VOLTAIRE

- og, måske, Putin?

OMNIBUS

Ansvarshavende Redaktør Knud Meldgaard

Kultur- og Rejseredaktør Lone Arnesen * Kulturredaktør Mille Højerslev

Direkte + 45 5181 2837 * kem@meldgaard.mail.dk

Instagram: #omnibus_redstone * #rejsegalleriet

OMNIBUS LÆSES HVER UGE AF CA 10.000 PERSONER

VANITY TV-PRODUCTION

- et selskab i Redstone Communication