



CHRISTINA MEYER BENGTTSSON

AT INDRETTE ET LEVERUM

Design- og kunsthistorien flyder som en evig understrøm i alt, hvad designer Christina Meyer Bengtsson rører ved, for har tingene ikke rødder, sjæl og historie, kan det være lige meget. Det gælder også i hendes nyrenoverede køkken, hvor tysk porcelæn og inspiration fra art deco, Bauhaus og Skønvirke lever side om side med hendes mands kulinariske eksperimenter og hendes egen nyforelskede begejstring for ler og farvestrålende glasurer.

Styling & tekst MARIE MONRAD GRAUNBØL *Foto* MIKKEL TJELLESEN

CHRISTINA MEYER BENGTSSON

*er uddannet på Royal Danish Academy of Fine Arts og står bag en lang række specialdesignede møbler og interiørløsninger på Restaurant Radio, Meyers Deli, Great Northern Foodhall i New York og senest Fasangården i Frederiksberg Have. Hun bor i en villa på 350 kvadratmeter på Frederiksberg sammen med sin mand, Claus Meyer, og to ud af sine i alt fire børn.
Heartwork.dk*



Lampen i messing over køkkenbordet blev til ud fra en idé om at samle de farver og materialer, der allerede var i køkkenet, i et enkelt og funktionelt stykke design. Erfaringen med de specialdesignede løsninger har Christina fra sine mange indretningsprojekter på Meyers restauranter. Armaturet er fra Toni Copenhagen.

En del af elementerne fra familiens gamle køkken med fronter i massiv valnød genopstod i en ny farve og med nye greb i det nye køkken, hvor også ovnen fulgte med. Ny var til gengæld ideen om et åbent ildsted, der i dag er i gang fra Christina og hendes mand og børn står op og spiser dagens første måltid, til de går i seng. Køkkenets farver blev valgt som et lysere og mere energisk modstykke til det gamle køkkens mørke træflader. Stolene omkring bordet er designet af en af Tysklands store funktionalister Egon Eiermann.



En form for ordnet kaos. Sådan beskriver Christina indretningen af et realsystem på køkkenets ene bagvæg, der gemmer på stabler af glas med krydderier, syltede grøntsager, te og tørvare, utallige poser mel, ris og pasta – og en dunk hjemmelavet balsamico-eddike.

Uden for køkkenvinduet spankulerer fire små, buttede høner af den distingverede britiske race Orpington selvsikkert omkring på plænen, som om de ejede matriklen. I et hjørne af haven står et tomt drivhus og venter på foråret, og bag huset ligger en gammel hestestald, hvor Christina Meyer Bengtssons mand, Claus Meyer, har et lille eddikebryggeri på førstesalen, hvor han nørder med at producere og lagre eddiker på nordiske råvarer.

Vidste man ikke bedre, ville man tro, at man var på et landbrug et sted i provinsen med udsigt til mark og skov og ikke i den herskabelige, hvide villa fra midten af 1800-tallet placeret på en stille sidegade på Frederiksberg i København, hvor familien Meyer har boet siden 1995. Den samme følelse af at være havnet i en uventet lomme af uforstyrret idyl rammer, når man træder indenfor i husets køkken. Der er jazz-standarder i højtaleren og flammer i rummets åbne ildsted. Rester af morgenmaden står stadig fremme, selv om dagen er godt i gang, den sorte te på kanden er frisk og skoldhed, og i et hjørne ligger et læs grove, økologiske grøntsager, som lige er ankommet. Roen er slående. "Det er her, vi lever en stor del af vores liv. Ofte sidder vi her til langt ud på aftenen og snakker, arbejder, spiser eller er fordybede i hver vores. På mange måder er det husets vigtigste rum, fordi det er her, vi alle instinktivt søger hen," fortæller Christina, der ud over sin mand deler huset med to af parrets tre døtre. Hendes ældste søn og datter er for længst flyttet hjemmefra, men er alligevel ofte faste gæster omkring spisebordet. Vigtigt er rummet også, fordi det er et af hendes seneste indret-

ningsprojekter. Det er husets tredje køkken i de år, familien har boet her. De to tidligere blev ganske enkelt slidt ned – noget, der ikke kan undre, fordi netop husets køkken bruges i både privat og professionel sammenhæng, når Christinas mand tester nye vareprøver, inviterer venner og forretningsforbindelser på middag eller bager det daglige brød, hvilket skal forstås helt bogstaveligt, fordi surdejen skal holdes ved lige. Noget, som sker med en ny portion friskbagt brød hver eneste eftermiddag året rundt.

Det var kokken Henrik Boserup, der på et besøg kom med ideen til det åbne ildsted, som ifølge Christina er "det bedste, der er sket for huset i nyere tid." Resten er hendes værk.

"Jeg havde lyst til at skabe et rum, der var lysere og mere imødekommende end vores gamle køkken, som var af massiv valnød, ret mørkt og lidt mindre. Farver og materialer måtte gerne tale sammen med husets sjæl og historie, men samtidig måtte rummet ikke blive en uvedkommende, historisk kulisser, og det var væsentligt for mig, at balancen blev

ramt, så det stadig havde en aktualitet og ville fungere i den tid, vi lever i," fortæller hun om de tanker, hun gjorde sig.

Derfor faldt valget på farvede klinker med en grafisk kant fra producenten Golem og tegnet af den tyske arkitekt, maler og designer Peter Behrens – en af pionererne inden for industrielt design i begyndelsen af det 20. århundrede. Derfra kom ideen til køkkenelementernes på én gang sarte og skæve blanding af gul og grøn, som viste sig at fremhæve lysindfaldet fra haven. Dernæst udtænkte hun de art deco-inspirerede industrielle lamper i messing, som hun tegnede med øje for rummets særlige farver og proportioner, og siden fik hun i samarbejde med en snedker skabt hylderne med

"Det er her, vi lever en stor del af vores liv. Ofte sidder vi her til langt ud på aftenen og snakker, arbejder, spiser eller er fordybede i hver vores."

Det er tydeligt overalt i køkkenet, at der arbejdes lidenskabeligt med smage, teksturer og farver – også når det gælder samlingen af syltede råvarer på glas, her limefrugter og citrusfrugten Buddhas hånd.



En dør fører fra køkkenet direkte ud på terrassen og videre ned i haven. På hylden med de smukke udsålinger står en samling af Christinas egne keramikopper sammen med glas til vand og vin – og på køkkenbordet venter grøntsager til aftensmaden placeret på en bakke af kunstneren Danh Vo.



Hver dag bringer et nyt brød, der æltes om morgenen af Christinas mand, Claus, og bages ud på eftermiddagen.



udsålinger i siderne – et simpelt, kreativt greb, der fik dem til at fremstå afgørende lettere og mere forfinede, end hun først havde forestillet sig, de skulle være.

Designprocessen, hvor en idé føder den næste, indtil alt til sidst står klart i et sammenhængende hele, er på ingen måde uvant for Christina, der er uddannet fra The Royal Danish Academy of Fine Arts på linjen for visuel kommunikation. Usædvanlig var derimod køkkenprojektets skala, for normalt har hun – ofte i samarbejde med industriel designer Ulrik Nordentoft – langt større rum at lege med. Og også langt flere spillere, der skal gøres tilfredse – og flere behov, som skal opfyldes, og forventninger, der skal indfris. De færreste, som sætter sig ind på Meyers Deli på Gammel Kongevej på Frederiksberg for at nyde en af stedets berømte kanelnurrer, er nemlig klar over, at hyggen der er nøje iscenesat af Christina Meyer Bengtsson – og at alt fra lamperne på væggen til bestikket på tallerkenen er håndplukket for at understøtte den samlede fortælling om et sted, der er varmt og uformelt, som var du på besøg hos gode venner. Der er næppe heller mange, der kender til hendes centrale rolle i indretningen af Restaurant Radio, Meyers spisesteder på Grand Central Terminal i New York eller Fasangården i Frederiksberg Have, som åbnede i oktober sidste år, men lige nu ligger i corona-dvale i spændt forventning om en sommer, der forhåbentlig bliver som danske somre er flest, med masser af glade gæster. Almindeligt kendt er det nok heller ikke, at noget så ordinært som en pakke mel bærer hendes tydelige formsproglige signatur, og at det var en mindre revolution, da Meyers særlige version udkom i 2011 med Christinas store grafiske typer og stærke farver, som spillede på helt nye tangenter i markedsføringen af en ellers ret anonym hyldevare i supermarkedet.

På den måde er Christina på den ene side en usynlig del af det kendte danske madimperium, der i mere end 25 år er blevet båret frem af hendes mand, Claus Meyer, som tydelig frontfigur, driftig iværksætter og ivrig del af den offentlige samtale om nordisk gastronomi, fødevarer og velsmag – og på den anden side er hun en meget synlig del af forretningen, fordi den gode smag, firmaet er kendt for, også gælder indretningen af restauranter, labels på juiceflasker og layout af kogebøger. Alt sammen udtænkt og udført af Christina.

”Mit arbejdsliv har især handlet om indretninger, selv om min uddannelse egentlig pegede i retning af grafisk design. Men er man først skolet i at se sammenhænge i form, farve og visuelle koncepter, så er der ikke så langt til at overføre de samme principper til rum. Både i de store linjer og de helt små detaljer, som f.eks. da jeg sidste år arbejdede på Fasangården, hvor det meste er

fredet, og vi derfor måtte fokusere på at få møblelementet og alle de små ting til at fortælle historien,” siger hun og henviser til de Murano-lamper, svenske slagbænke og quiltede tæpper fra USA, som i dag tilsammen udgør indretningens nøje orkestrerede collage af perioder, stilarter og kulturelle referencer.

Ved siden af de mange opgaver for Meyers har Christina desuden fundet tid til at fokusere på udvalgte solo-projekter, blandt andet et køkken for det danske firma Reform i 2016 og senest et spisebord i massivt træ, som hun lige nu er i gang med at undersøge, hvordan hun kan få sat i produktion. Som det allerførste flytter bordet dog ind i familiens køkken, så hun kan se, om det kan klare den ultimative test.

”Vores køkken er jo hele tiden i brug og bevægelse – der er altid nogen, der har gang i at sylte eller bage eller et helt tredje projekt, som ikke har noget med mad at gøre, men som alligevel foregår her. Det er her, vi samles, og det betyder selvfølgelig også, at der bliver slidt på en anden måde end resten af huset. Men så må man

jo bare rydde op, trække på skuldrene og arbejde lidt med sig selv,” fortæller hun og griner. Det er nemlig ingen hemmelighed, at det for en æstetiker som hende indimellem kan være sin sag at acceptere rodet og de mange forskellige behov, der skal finde udfoldelse netop her, hvor hun har gjort sit ypperste for at skabe den smukkeste tænkelige ramme. Men det er – som hun formulerer det – ”en umulig kamp at kæmpe.” Og sådan bør det også være i en familie, mener hun.

Lige nu er hun selv i gang med arbejdet, der også for hendes eget vedkommende ofte finder sted på spisebordet. En laptop står åben, men det er en beskidt stenplade, en lille plastikbakke med redskaber og ikke mindst en klump ler i knytnevestørrelse, der har hendes udelte opmærksomhed. Keramik er hendes nye lidenskab. De første kopper og skåle lavede hun, da familien for to år siden lige var vendt hjem efter tre hektiske år i New York, og hun havde brug for at snævre verden lidt ind, finde den danske puls igen og omplante sine børn fra et brownstone-byhus i bydelen Chelsea til villaen på Frederiksberg.

”At lave keramik er jo på mange måder terapeutisk og giver en god ro, og her havde jeg pludselig både behov for og tid til at fordybe mig i det håndværksmæssige i en lille, overskuelig skala modsat de kæmpe projekter, jeg havde været involveret i, da vi var i New York,” fortæller hun.

Siden har hun drejet, formet og glaseret en lang række hverdagsgenstande til bord og bolig, og lige nu handler det især om at gennemarbejde og raffinere en prototype på en lysestage, der også kan bruges som vase. Det næste eksperiment er at placere en fatning i mundingen, så den desuden kan fungere som lampe – og så

”At lave keramik er jo på mange måder terapeutisk og giver en god ro, og her havde jeg pludselig både behov for og tid til at fordybe mig i det håndværksmæssige i en lille, overskuelig skala.”



Christina havde taget tilløb til at kaste sig over keramikken i flere år, da hun endelig fandt tid og ro til at fordybe sig i håndværket, efter at familien var kommet hjem fra New York. I dag er hendes skåle, vaser og tallerkener i brug i køkkenet hver dag.

kommer naturligvis arbejdet med at udforme en passende skærm, måske endda af keramik.

”Den er – ligesom så meget andet, jeg beskæftiger mig med – præget af en bevidsthed om designhistorien og om, hvad vores nutidige formsprog kommer af. Her er inspirationen eksempelvis art deco. Men det er materialet, som for alvor fascinerer mig – det er sanseligt og kan bruges igen og igen og på så uendeligt mange måder. Man siger, at ler husker. Hvis det først har fået en form, så kan man f.eks. puffe til det, men det vil alligevel finde tilbage til den måde, det først stod på. Det er da magisk!” udbryder hun, tydeligt begejstret.

”Jeg aner jo ikke, hvordan det, jeg har lavet, ser ud, før det kommer ud af ovnen – og så bliver jeg faktisk ofte glædeligt overrasket, for der skal gå ret meget galt, før det ikke er interessant at se på.”

Ligesom mange af hendes indretninger, der både rummer historiske referencer til eksempelvis Bauhaus, art nouveau og art deco og er fulde af vintage-objekter fundet på auktioner og loppemarkeder rundtomkring i Europa og USA, finder man også i hendes keramik små tegn fra svundne tider. F.eks. har en lille vase på køkkenhylden fået en sirlig dekoration af spinkle blomsterranker.

”Den er jo lidt art nouveau – en periode, hvor man bragte naturens motiver ind i formsproget,” forklarer hun.

Kærligheden til det ornamenterede går således igen i de fleste af de ting, Christina rører ved, hvilket hun forklarer med både sin uddannelse og med den sentimentale side, der gør, at design for hende først får følelsesmæssig værdi, hvis det har en ”ånd” med sig, har været brugt og haft en betydning for andre end bare hende selv. Men helt principielt mener hun også, at de formgivere, der op igennem historien på samme måde har foretrukket det dekorerede, farverige og spraglede, ofte står lidt i skyggen, når man oplister vores nationale designtraditions særlige kvaliteter. I hendes øjne er eksempelvis Thorvald Bindesbølls keramik eller design fra nationalromantikken og Skønvirke-perioden – den danske pendant til

den franske art nouveau og tyske jugend-periode – mindst lige så vigtig som dansk design-guldalder og møbelmestrene Wegner og Mogensen, som typisk fremhæves. I stedet for at fokusere så snævert på den danske funktionalisme ville vi måske derfor have gavn af at dykke lidt dybere ned i den nationale designarv, hvor der også er meget andet at hente end myrestole og Margrethe-skåle alene, mener hun.

”Dekoration har været et fyord i Norden. Vi har en stærk designtradition efter de store danske mestre, som i deres tid gjorde op med det gamle, og det er jo dét, vi i det store hele bygger videre på i dag. Men det kunne også være velkomment, hvis vi turde dyrke det ornamenterede og dekorative lidt mere,” siger hun og fortæller, hvordan hendes blik på de danske traditioner ofte er blevet skærpet af at rejse – og ikke mindst af at komme hjem igen.

”Man skal ikke være i udlandet særligt længe, før det slår en, hvor strømnetet og ensartet det meste er herhjemme, og det er den enkelthed, jeg får lyst til at udfordre en smule, når jeg arbejder. Der må gerne være en varme, en sjæl. Noget, der skubber lidt til vores vaner,” siger hun.

Sjæl og varme er også kodeordene, når det handler om de tendenser, hun oplever er på vej inden for sit professionelle felt i restaurationsbranchen.

”Jeg synes, jeg ser flere og flere små restauranter i både København og New York, der er indrettet mere tilfældigt og med en masse ting, som måske ikke umiddelbart passer sammen, men alligevel bidrager med en stemning, der er langt mere ægte, end hvis alt var strømnetet og ’designet’. Det interessante er, når man på de virkelig gode spisesteder oplever, at der er lidt mere mådehold og en accept af, at alt ikke behøver at stå snorlige. Måske er det et opgør med det fortænkte og perfekte?”

Lidt ligesom i familien Meyers køkken, hvor alt er helt perfekt ... uperfekt! ♦♦*



Ting skal have historie og sjæl – ellers er de ikke interessante. I stedet for et enkelt stel er skabene i køkkenet og spisestuen proppet til randen med enlige tallerkener, umage skåle og forskellige gamle steldele, der enten er fundet på loppemarkeder eller gået i arv i familien. Her en samling af Christinas egen keramik sammen med en portugisisk skål og dele af forskellige vintagestel.