

Stipendierapport för Lisa Nordgren Lemke

Jag blev 2009 tilldelad ett stipendium på 28 000 kronor av Hiertanämnden för att kunna praktisera på mattidningen Donna Hay i Sydney, Australien.

På grund av ändrade förutsättningar på Donna Hay valde jag, efter godkännande från Hiertanämnden, att istället lägga större delen av min praktik på mattidningen Gourmet Traveller i Sydney och en mindre del på mattidningen Dish Magazine i Auckland, Nya Zeeland. Jag var emellertid och besökte Donna Hay och teamet bakom tidningen under en dag.

När jag ansökte om stipendiet hade jag enorma förväntningar på min eventuella praktik. Under flera år hade jag drömt om att få göra det här, men då jag är frilansande ensamföretagare har de ekonomiska möjligheterna aldrig infunnit sig. Några av matkreatörerna i Australien är i mina ögon bland världens främsta, dels när det kommer till synen på att skapa recept men framför allt vad det gäller matstyling och presentation. Och att få praktisera hos dem såg jag som en enorm inspiration och möjlighet att utvecklas i min yrkesroll. Därför blev jag oerhört glad, stolt och hoppfull över att få bli tilldelad mitt stipendium. Inte bara för min egen del, utan också för det faktum att ni lät en matskribent få stipendium. Med tanke på den uppmärksamhet som det väckte inom "min bransch" så tror jag att det är många matskribenter som sträckte på sig lite extra och som kände att de också faktiskt hör hemma inom journalistkåren. Inte någon sidoförm av branschen.

Så hur var det då? Hur gick det med mina höga förväntningar? De överträffades. De överträffades med råge.

På Gourmet Traveller fick jag genast ta del av allt som pågick på redaktionen. Från redaktionella planeringsmöten och testlagningar till rekvisitainköp och fotograferingar. Jag var på sätt och vis förvånad över hur lättvindigt de släppte in mig i arbetet, med tanke på att man i Australien sällan arbetar med frilansare just för att man vill ha full kontroll över sin produktion. En av anledningarna till att förutsättningarna förändrades på Donna Hay var exempelvis att delar av styrelsen var rädda för att jag skulle stjäla tidningens idéer! På så sätt arbetar man på ett helt annat sätt än i Sverige där frilansare är en naturlig del av produktionen. De enda delar som man tar in frilansare på där är fotografer (och då jobbar man i stort sett alltid med fasta frilansfotografer), rekvisita-stylist och testlagare.

Det var enormt inspirerande att dels få ta del av hur de arbetade på tidningarna, men likaså var det oerhört intressant och lärorikt att faktiskt få vara del av en redaktion. Till skillnad mot hur jag arbetar som frilansare. Fördelen med att hålla produktionen inom redaktionen är att de tidningarna på ett helt annat sätt kunde arbeta med relationen mellan text, layout och bilder. Det är något som jag verkligen tagit med mig tillbaka till Sverige och de uppdragsgivare som jag arbetar med.

Även om det var oerhört svårt att faktiskt få praktikplats på tidningarna, så var alla väldigt bra på det här med att ta emot praktikanter. På Gourmet Traveller hade de till exempel planerat så bra att jag fick ta del av i stort sett alla olika typer av fotograferingar som de har. Från omslagsfotografering till gästkockar till alla de olika fasta inslagen i tidningen.

Hos samtliga tidningar jag besökte hade vi många, långa intressanta diskussioner kring det här med råvaror, matlagning, styling och mattidningar. Jag kände att det fanns ett stort intresse för hur vi faktiskt arbetar i Skandinavien och de var glatt förvånade över hur mycket vi i norr inspireras av just deras matstyling och syn på matlagning. Just det här med matstyling var något som var uppe på tapeten många gånger. En intressant detalj var att jag en dag på Gourmet Traveller läste en tidning från 2003 och redan då arbetade de med den matstyling som vi först de senaste tre åren börjat utforska här i Sverige. Den rustika, verkliga, sinnliga och enkla styling där mat får se ut som mat gör och man som läsare får en känsla av att det bara är att hugga in. Det perfekt perfekta som jag brukar säga. Om man tittar på svenska mattidningar från samma år jobbade vi då med mer fine dining, avancerade uppläggningar som kanske snarare skrämde iväg folk än inspirerade dem till att verkligen laga mat.

I Sverige tittar väldigt många i min bransch just på kreatörer i Australien. Donna Hay är för många en enorm inspirationskälla – så även för mig. Och därför kändes det som jag drog en ordentlig vinstlott när min kontaktperson på Gourmet Traveller, food editor Emma Knowles, hade dels erfarenhet av att frilansa och dels av att arbeta på både Donna Hay och Gourmet Traveller. Det kändes som att jag på så sätt, tillsammans med praktiken på Dish Magazine, fick ta del av det bästa av två världar.

Inte nog med att jag under min tid i Australien och Nya Zeeland fick ta del av arbetet på tre olika tidningar och fick kontakter för livet, fick jag även ta del av spännande matfestivaler. I stort varje helg var det någon mat- och vinfestival och jag hade turen att få träffa och samtala med landets duktigaste krögare, kockar, kreatörer och producenter. Jag fick smaka de mest fantastiska råvaror och äta rätter vars smaker och presentationer jag tagit med mig i min egen smak-minnesbank till Sverige.

Nu har jag varit tillbaka i Sverige ett par veckor och det känns fortfarande som jag har huvudet fullproppat med nya idéer, inspiration och kreativitet. Som sagt överträffade min praktik alla de förväntningar jag hade med råge. Jag tycker att mitt stipendium har gett min fördelar på marknaden och ett nytänkande som gör mig attraherande för både gamla kunder och nya. Dessutom känner jag att det finns alla möjligheter i världen att ta upp kontakterna med de människor som jag träffat i Australien och Nya Zeeland. Både redaktörer för framtida frilansuppdrag här från nordens och krögare samt producenter för eventuella intervjuer för svenska och nordiska tidningar.

Jag är oerhört glad och tacksam att ni gav mig möjligheten att göra detta. Som jag skrev tidigare, tror jag att min praktik har varit en stor inspirationskälla för andra i min bransch. Mat-i-media-branschen.

Matglada hälsningar,
Lisa N Lemke

Falkenberg 27 april 2010