

# COUNTRY SMART

*inredning, livsstil och trender*

106  
SMARTA LÄNKAR  
148  
SIDOR

 **EXCLUSIVE**

Ta i svenskt trä  
Doft av honung

Mer Grekland  
Rosor för alltid

Karl Fredrik kåserar  
Nääs Fabriker i nutid

MAT • MILJÖ • MÄNNISKOR • DESIGN • BÖCKER • KONST





TEXT CATARINA OFFE • FOTO CATARINA OFFE OCH RESTAURANG OXENSTIERNAN

# Krog med silverkant

*En gång lantlig sommarbostad för greve Oxenstierna, idag restaurang och samlingspunkt för design, kvalitets-hantverk, hållbar mat och dryck. En unik plats med en vision att förändra Sveriges scen för hållbart och kvalitativt mat- och designhantverk.*





**T**ur i oturen eller bara en sällsynt passande omständighet? För sex år sedan blev silversmeden Sebastian Schildt uppsagd från sin lokal på platsen där nya hotell Villa Dagmar, granne med Östermalmshallen i Stockholm, nu tronar och i sig är värt ett besök. Sebastian blev i stället erbjuden en av de gamla verkstadslokalerna i den Oxenstiernska Malmgården, en fram till idag okänd oas mitt på Östermalm, där historiens vingslag är påtagliga i allra högsta grad.

”Oxenstiernska Malmgården, en fram till idag okänd oas mitt på Östermalm, där historiens vingslag är påtagliga.”

Gården är från tidigt 1700-tal, och här hade greve Oxenstierna sin sommarbostad, långt från stadens brus. Efter någon liten tvekan tackade Sebastian ja, och nu fylls byggnaderna av hantverkare. Ett av husen inrymde Gysingens butik för byggnadsvård, och då de för tre år sedan meddelade sina flyttplaner tänkte Sebastian: Nu eller aldrig! Ett tillfälle att förverkliga en gammal dröm hade plötsligt uppenbarat sig. Han presenterade sin vision om ett spännande konstprojekt för Byggnadsverket, ett projekt som riktar sig till såväl öga som till gom, en symbios mellan restaurang, konst och design.

Medan verkets kvarnar malde sakta men säkert fick Sebastian bräda dagar. Utöver sitt arbete i silversmedjan skulle



Konst, hantverk och mat i utsökt kombination.







han planera dels för inredning och design i restaurangen, dels för hur själva maten skulle gestalta sig. Det första var lättast. Sebastian är ju hemma bland högkvalitativt konsthantverk och har skapat exklusiva delar av inredningen i sin silversmedja. Dessutom vände han sig till några av landets främsta formgivare:

– Vill ni vara med och leka? frågade Sebastian, och det var det flera som ville.

Tvärt emot det vanligare arbetssättet jobbade alla var för sig. Ingen visste vad den andra gjorde och ingen synkronisering påbjöds.

”Han vände sig till några av landets främsta formgivare: – Vill ni vara med och leka? frågade Sebastian, och det var det flera som ville.”

Sebastian lyckades med konststycket att få Gustavsberg att för första gången på många år skapa en ny servis. Blir vi förvånade när tallrikar, glas, linne, möbler, belysning, ljusbärare med mera från olika formgivare passar som hand i handske? Nej, det blir vi inte – inte med Sebastians vision som utgångspunkt. Turligt nog, om man får uttrycka det så, hade magasinet ursprungliga inredning ”förstörts” redan på 1930-talet. Därigenom gavs en möjlighet att skapa en nutida fungerande restaurang utan att förstöra den kulturskyddade utsidan. Taket med den imponerande höjden liksom de djupa fönsternischerna har förstås bevarats.

Nästa uppgift var lättare att formulera

Sebastian Schildt valde Elvira Lindqvist som kock. Årets Stelliakock 2020 med passion för det skandinaviska köket.







Rustikt och lantligt mitt på Östermalm.

än genomföra – att hitta en kreativ ledare tillika kökschef som delade Sebastians matfilosofi. Att det skulle vara en kvinnlig kock hade han klart för sig från start. Efter många om och men hittade han Elvira Lindqvist från Fotografiska, Årets Stellakock 2020 och skolad i det klassiska skandinaviska köket. Elvira brinner helhjärtat för det hållbara mathantverket.

## ”Elvira brinner helhjärtat för det hållbara mathantverket”

Miljöaspekten får ta stor plats, det gröna dominerar och det protein som serveras till är noga utvalt. Hon har gjort en djupdykning i den svenska myllan och nyfikat utforskat det godaste och mest hållbara. Säsongerna är viktiga, både för det gröna och för djurens slaktcykel. Med omsorg om hav och sjö hämtas fisken med fördel hos de fiskuppfödare som odlar i tank. Samtliga leverantörer som uppfyller Elvira's krav på kvalitet kommer att namnges i restaurangen.

Sebastian är inte född med silversked i mun men väl i en teaterfamilj med kreativitet och intresse för all sorts konst i generna. Elvira är inte född i en kastrull men väl i en familj på landet där hennes mamma lagade mat av det som fanns att tillgå och där bönderna var närmsta grannar. Tillsammans kommer de att skapa stordåd, och den unika platsen kommer att locka både boende från kvarteren runt Malmgården och gäster mer långväga ifrån.

Bordet i köket med tio platser kommer att bli populärt – de flesta älskar att inta sin måltid vid ljudet av slamrande kastruller och med kockarna tätt inpå. Under sommaren kommer uteplatsen under de pampiga lindarna som är lika gamla som kvarteret – det vill säga några hundra år – att vara det självklara valet. Det

blir smårätter och à la carte i en salig men genomtänkt blandning, matlagning utomhus över öppen eld så fort väderet medger – vänta bara!

I september flyttar köket in och då utökas menyn med nya smakupplevelser – vänta bara!

Slutligen måste kreditkortet vara väl-laddat då alla utensilier som finns i restaurangen kan köpas och det kommer att vara frestande – vänta bara!

[www.oxenstiernan.se](http://www.oxenstiernan.se)

## Formgivare

Anna Lerinder,  
Åsa Parson,  
Mats Theselius,  
Sebastian Schildt,  
Simon Klenell,  
Gunilla Lagerheim Ullberg,  
Carina Seth Andersson,  
Alexandra Nilasdotter,  
Monica Förster,  
Tilde Ullberg.

