

INRIKES

#9 2021

MAGASINET FÖR DIG
SOM RESER I SVERIGE

CAMILLA LÄCKBERG & HENRIK FEXEUS

- skriver tillsammans, scen för scen

UPPLEV RESTAURANG OXENSTIERNA
VANA – HAR ÖPPNAT I KARLSTAD

VINER FRÅN UDDA VINLÄNDER
ROBOT PÅ OPERASCENEN

TEMA: KULTUR, MILJÖ, HÄLSA,
FASTIGHETER & HOTELL

RESTAURANG OXENSTIERNA

- dukar upp i malmgården

Design och form såväl som närproducerat och hållbart är ledorden för silversmeden Sebastian Schildts nyöppnade restaurang på Östermalm. Restaurangen är inrymd i Oxenstiernaska malmgården från 1700-talet, och ett besök här är ämnat att stimulera sinnen och inspirera till matupplevelser — såväl smakfulla som hållbara.

TEXT YVONNE GULL FOTO RUBEN SCHILDT



Jag har djupdykt i den svenska myllan och nyfiket utforskat de godaste och mest hållbara råvarorna som våra lokala bönder och den svenska skogen ger oss.

flera år har silversmeden Sebastian Schilde huserat i en ateljé här på den Oxenstiernska malmgården. Hans ateljé ligger mitt emot den byggnad där han nu öppnat sin restaurang. Tidigare låg här en butik och ett café, när verksamheten upphörde såg Sebastian möjligheten att förverkliga sin dröm. Så han kontaktade hyresvärden, Statens Fastighetsverk, och berättade om sin idé.

– Det kändes både kul och förvånande att de såg positivt på att en silversmed skulle driva restaurang här. Men att få alla tillstånd på plats har tagit sin tid, berättar Sebastian då vi precis slagit oss ner för att äta lunch.

STENUGNEN ÄR TÄND

Just den här dagen har bjudit på ett, mildt uttryckt, växlande väder. Ömsom regn, ömsom sol. Det fina malmgårds kvarteret ligger vid Storgatan och bakom det historiska museet. Men att komma in på området är lite trixigt, när jag var precis alldeles nära och försökte hitta fram kom ösregnet. Dofinen av eld vägledde mig. Utomhus finns nämligen en vedeldad stenugn och en generös uteservering. Men sensommarvädet har gjort att man även öppnat upp inomhus – och just idag väljer vi att sitta inne.

Matsalen med plats för cirka 50 gäster ligger till vänster och det öppna köket till höger. Jag tar svängen förbi köket och hälsar på Peter som står här och förbereder. Tillsammans med den kreativa ledaren Elvira Lindqvist har han ansvar för maten. De båda har jobbat på Fotografiska tidigare och har med sig erfarenhet av att sätta grönsakerna i centrum. Här är dock konceptet lite bredare. Elvira förklarar:

– Jag har djupdykt i den svenska myllan och



nyfiket utforskat de godaste och mest hållbara råvarorna som våra lokala bönder och den svenska skogen ger oss. Vi tror på att balansera om rätterna, att lyfta vegetabilier och låta animaliskt protein bli en mindre byggsten. Vår ambition är att ta tillvara alla råvarors unika delar och skapa det där lilla extra som får smaklökarna att dansa.

KREATIVA UTMANINGAR

Sebastian har själv för många år sedan jobbat på restaurang. När han själv skulle öppna eget visste han att han ville ha en kvinna som ansvarade för köket. Med sitt hållbarhetstänk, kunskap inom växtbaserad matlagning och med en vilja att förändra var Elvira det självklara valet. Hon valdes till Årets Stellakock 2020 – i



RESTAURANG OXENSTIERNA

Adress: Storgatan 35B, (in på gården)
Stockholm

Prisnivå: en trerätters för under 400 kr, konceptet är små- och mellanstora rätter – så välj utifrån hur hungrig du är.

Öppet: tisdag – söndag, bordsbokning rekommenderas

Tips: på sin hemsida lyfter man fram ett antal av de leverantörer man köper in sina råvaror från.

samband med utmärkelsen så ha bland annat:

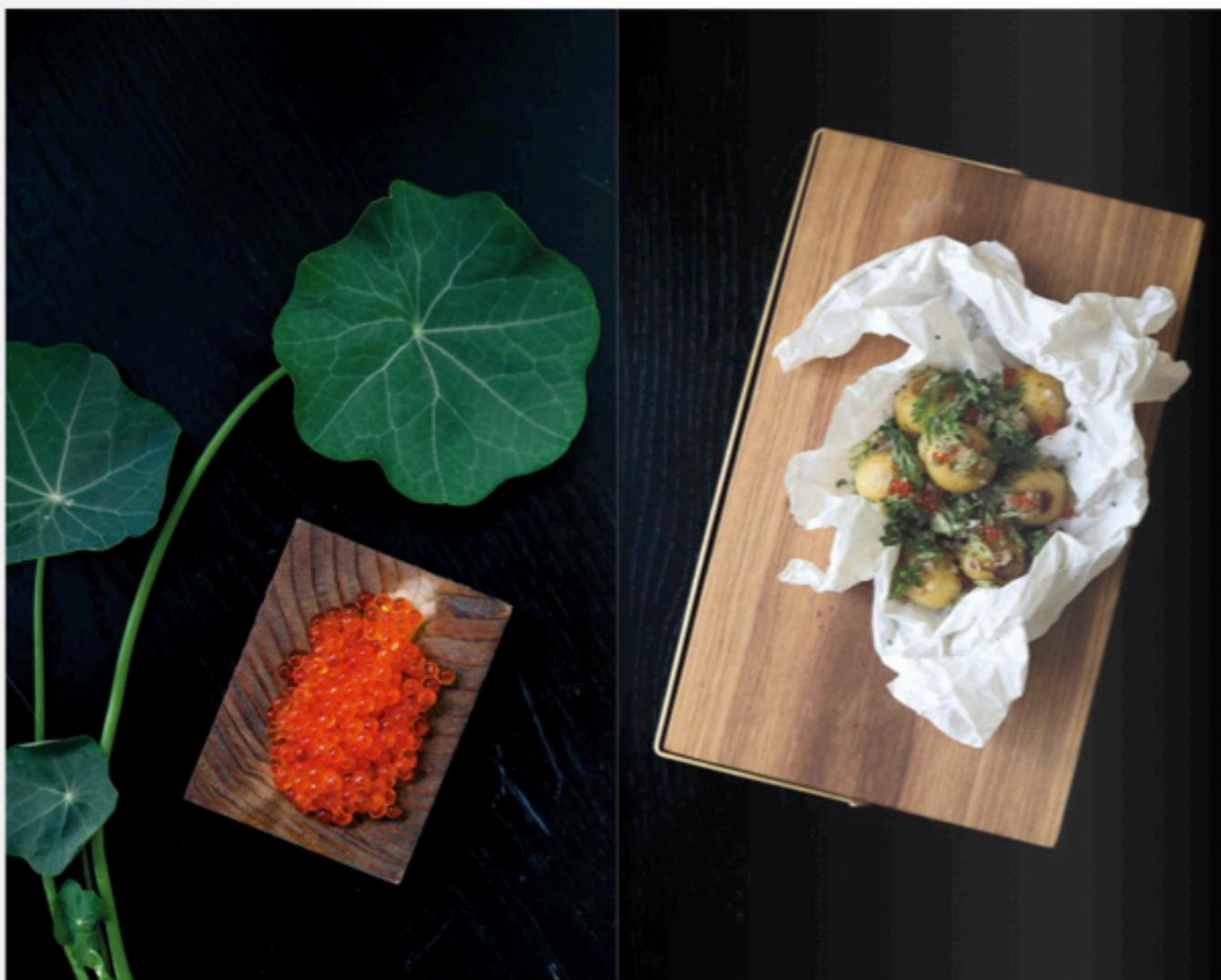
– Att jobba hållbart är att ta tillvara allt på råvaran. No waste är aldrig en börda, vi ser det alltid som en möjlighet och en kreativ utmaning.

En lika viktig del som maten är här miljön som vid en snabb blick syns enkel och självklar. Börjar man syna det hela lite mer noggrant är det genomtänkt, ytterst hantverksmässigt och engagerat. Den hemtrevliga känslan finns där.

Tillsammans med sin son har Sebastian startat designkonceptet Subjective. Här samarbetar de med några av Sveriges främsta formgivare som varit med och tagit fram de olika delarna i form av såväl, möbler, armaturer och allt det som finns på bordet. Besticken avslöjar Sebastian är dock köpta second hand. Fokus på det man låter producera är hållbarhet i kombination med form som står sig över tid. Närproducerat och av svenska formgivare likaså. På borden ligger rutiga dukar från Kässbols linneväveri, och här står handblåsta glas utan fot - subtila men samtidigt robusta. Lamporna fångar min uppmärksamhet, Sebastian berättar:

DEN LILLA PONNYN LYSER UPP

– Motivet kommer från Mats Theselius dotters teckning av My Little Pony! Mats arbetade teckningen och jag tog fram en siluett av motivet i mässing. Jag har några lampor till att färdigställa, säger han.



» No waste är aldrig en börda, vi ser det alltid som en möjlighet och en kreativ utmaning.

Och visst finns det att göra, ett annat pågående projekt är bardisken där Sebastian arbetar kopparplåtar för att de ska få en annan patina. På plats är golvet – som påminner mig om min skärbräda därhemma. Det är lärkkubb förklarar Sebastian, ett golv som även bidrar till att ljudnivån är dämpad. På väggarna finns absorberer som även de gör sitt.

Det är dags att beställa. Menyn här kommer att ändras utifrån säsong. Just nu är den vedeldade stenugnen tänd så det gäller att passa på. Vi beställer in nybakat bröd från stenugnen



med rökt smör från Löts gårdsmejeri. Sedan blir det sommarens storsäljare mozzarella från Ängsholmen med grillad tomat. Härpå pizza från stenugnen med kantareller – jösses så gott. Avslutningsvis beställer jag in en hallon- och rosmaringlass som serveras mellan två havreflarn. Kylande och uppfriskande – att man får två av dessa munsbitar känns lite extra lyxigt.

Maten är både god och självklar. Enkelt, bra råvaror och spännande kombinationer gör att det inte alls känns främmande att själv laga liknande rätter därhemma. Dessutom gör den säsongsinspirerade menyn att jag redan ser fram emot ett nytt besök lite längre fram i höst. Och vårens primörer ja de skulle i alla fall jag gärna vilja inmundiga just här på Restaurang Oxenstierna. ■