

SVENSK HARRY POTTER  
LYFTER VÄRLDSARTISTER

INTERVJU SIDAN 48

LARS NORÉNS EGENDOM  
VÄNTAS SKAPA BUDYRA

REPORTAGE SIDAN 36

VARFÖR TROR ALLT  
FÄRRE PÅ GUD?

REPORTAGE SIDAN 42

# Di WENDEKEND

38-2021

DAGENS INDUSTRI SEKTION 2  
FREDAG 24 SEPTEMBER

»Säg  
hejdå  
– och  
håll dig  
borta«

EX-NATOCHEFEN **ANDERS  
FOGH RASMUSSENS** RÅD  
TILL STEFAN LÖFVEN



# Super-musiker som i ett trollslag

**A**tt vara född på 1970-talet och heta Maria innebar att aldrig kallas sitt eget namn. I varje skolklass fanns det minst två, ibland fyra av oss. "Maria L" står det på alla mina teckningar och böcker från skoltiden.

**VAD MAN HETER** är en stor del av ens identitet. Ett vanligt namn som mitt kan man fylla med vilken betydelse som helst. Men skänk en tanke till personer som den före detta riksdagskvinnan **WALBURGA MARIA HELENE ELISABETH FRANZISKA HABSBUROUGLAS**, född **VON HABSBUROUGLOTHRINGEN**. Det är ett namn som förpliktar. Eller föräldrarna **RONNY** och **ANN** som nyligen fick avslag av Skatteverket för att de ville döpa sin nyfödde son till Vladimir Putin.

I **VECKANS NUMMER** intervjuas 20-åriga musikproducenten och låtskrivaren **WIZARDMCE**. Inte bara har den unga, okända musikern varit med och gjort fem låtar på ett album som i somras toppade Billboardlistan i USA. Han är också den enda personen i Sverige som är döpt till **HARRY POTTER**.

Namnet skulle kunna vara det som skiljer honom från mängden, men i stället är det hans talang. Som **JAN GRADVALL** konstaterar på sidan 48 – "det mest osannolika är att musik var något han började med att testa för två år sedan."

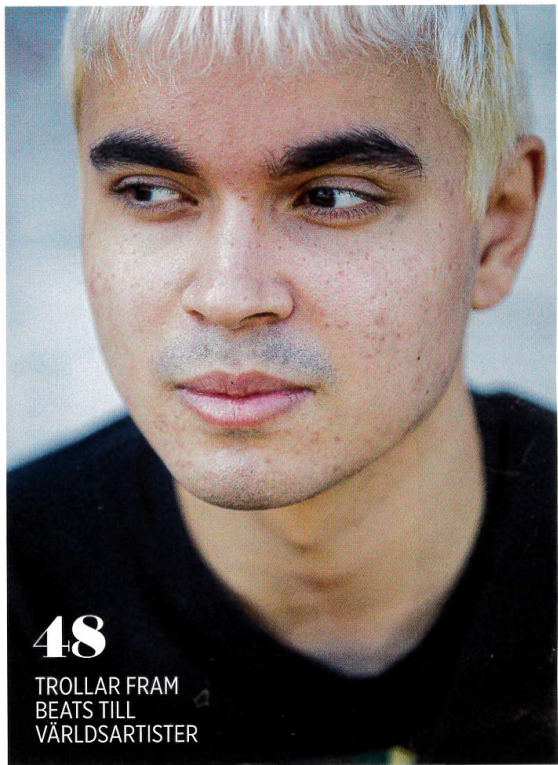
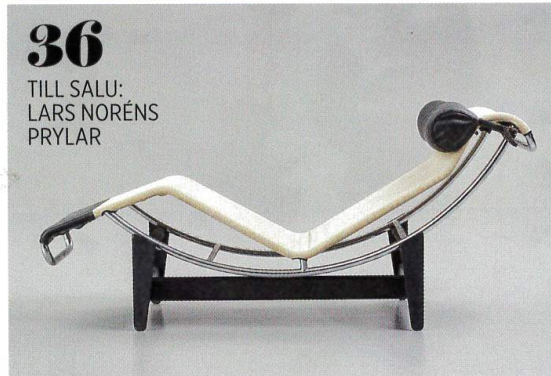


**MARIA LINDHOLM**  
maria.lindholm@di.se

**Di WEEKEND** Dagens industri, Box 34110, 100 26  
Stockholm, 08-573 650 00. E-post: weekend@di.se.  
Instagram/Twitter: @DiWeekend  
Ansvarig utgivare: Peter Fellman  
Redaktör: Maria Lindholm  
Biträdande redaktörer: Carl Björk & Jonas Lindblad  
Redigeringsledare: Johan Persson  
Redigering & layout: Helena Hallström Wallner  
Omslagsfoto: Jesper Frisk  
Prenumerationsärenden: Tel 08-573 651 00  
Tryck: Kroonpress, Estland, 2021.  
För insänt, ej beställt material ansvaras ej.

**Di Weekend** och dina personuppgifter: Vi behandlar personuppgifter om dig som kund och användare av våra tjänster. Vissa uppgifter delas även inom Bonnierkoncernen, där Di Weekend ingår. Uppgifterna är sådana som du lämnar själv, som vi samlar in baserat på hur du använder våra digitala tjänster samt uppgifter som inhämtas från tredje part. Personuppgifterna används främst för att tillhandahålla beställda produkter och tjänster digitalt och fysiskt, för statistik, utveckling och analys, kommunikation med dig och för direktmarknadsföring, även elektronisk. Du har rätt att ta del av och förändra dina uppgifter. Uppgifterna används även för att kombinera uppgifter som du lämnar direkt eller indirekt (via bland annat cookies) genom användning av våra digitala tjänster för att erbjuda innehåll, tjänster och annonser baserat på dina intressen.

Mer information: gdr.bonniernews.se/personuppgiftspolicy  
Vid frågor, kontakta: kundservice@dagensindustri.se



*»Vi kan inte bara falla tillbaka på Bibeln eller Koranen som kan tala om för oss vad som är moraliskt, etiskt eller hur vi bör handla. Vi måste i stället fråga oss vilken värld vi vill leva i.«*

Richard Dawkins, författare till *Illusionen om Gud*. **42**



## Bakom kulisserna: Vad gör en avgående statsminister?

Sverige har sedan 1994 sagt adjö till tre relativt unga och erfarna statsministrar – utan att de efteråt fått något riktigt toppjobb.

Norges statsminister **JENS STOLTENBERG** är chef för Nato, polacken **DONALD TUSK** har lett Europeiska rådet medan portugisen **JOSÉ MANUEL BARROSO** ledde EU-kommissionen i ett årtionde. **GÖRAN PERSSON** tilläts däremot bli bonde

i Sörmland, **CARL BILD** blev aldrig kommissionär (även om han gick i repris som minister) och **FREDRIK REINFELDT** är en anonym bankrådgivare och författare. Detta trots unika erfarenheter av EU-förhandlingar och flera globala frågor. I hopp om att förskona **STEFAN**

**LÖFVEN** från samma öde bad vi **ANDERS FOGH RASMUSSEN** – tidigare statsminister i Danmark som blev både Nato-chef och efterfrågad global vägledare, om karriär-tips. Tydligt finns det en utbredd motvilja mot att anställa gamla statsministrar, något som du kan läsa mer om på sidan 14. **GABRIEL MELLQVIST**



## SENASTE KROGSTESTERNA

Fler tester finns på [weekend.di.se](http://weekend.di.se)

Så läser du tabellen: I cirkeln står krogens totalpoäng/poäng för maten. Sedan krogens namn, priser, omdöme och testtillfälle.

23/9	<b>Knystaforsen, Rydöbruk</b> Skogen bjuder på fine dining.	1 300 kr* (13/8-21)
22/10	<b>Vollmers, Malmö</b> Högsta poäng för maten.	2 495 kr* (6/8-21)
22/9	<b>Etoile, Stockholm</b> Kreativ krogshow, nu i större format.	1 900 kr*** (10/9-21)
22/9	<b>På Skissernas, Lund</b> Sveriges bästa museirestaurang?	600 kr* (4/6-21)
22/8	<b>Brasserie Astoria, Stockholm</b> Frantzén i högform.	225-470 kr (23/4-21 + 3/9-21)
21/9	<b>La Ragazza, Stockholm</b> Maximalistisk kokkonst hos Crespi.	995 kr*** (17/9-21)
21/9	<b>Prospero, Stockholm</b> Matmagi till budgetpris.	545 kr (21/5-21)
21/9	<b>Naturaj, Sundsvall</b> Modern restaurang av hög klass. (30/10-20+16/7-21)	650 kr*
21/8	<b>Misshumasshu, Stockholm</b> Finstämt hopkok ger mersmak.	85-195 kr** (9/4-21)
20/9	<b>Mutantur, Malmö</b> Smått och gott från opretentiöst kök.	55-220 kr** (11/6-21)

## NY Oxenstiernan, Stockholm

Mat:  
[1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1]

Miljö:  
[1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1]

Service:  
[1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1]

Prisvärt:  
[1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1] [1]

**20**

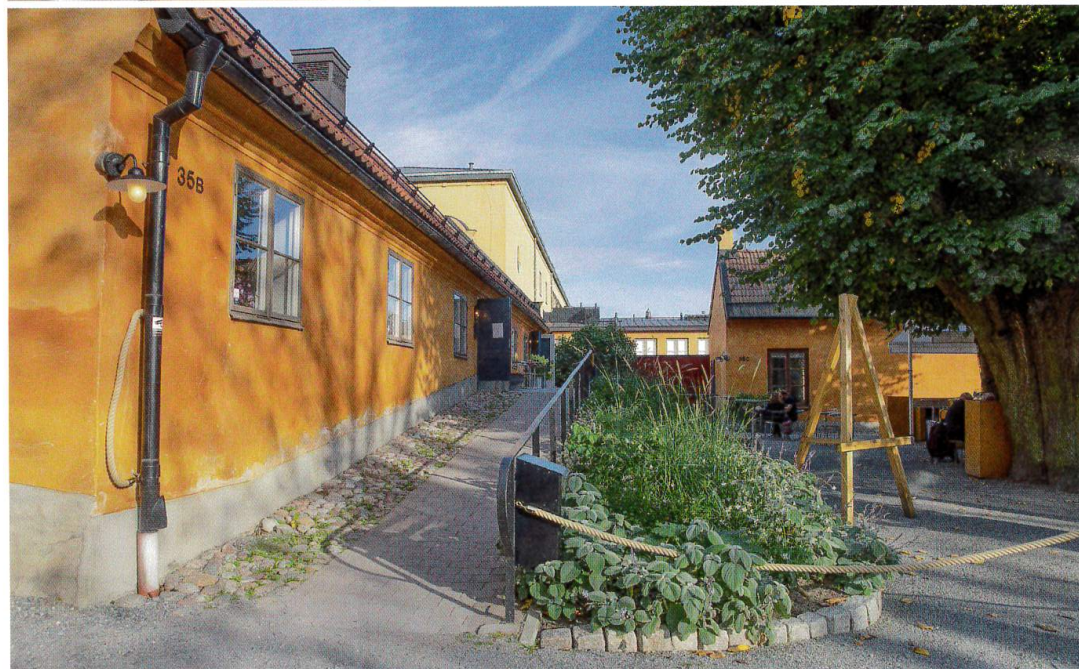
Hos silversmeden på den gamla malmgården står det gröna i centrum.



På menyn:  
Danskodlad hamachi med mjölksyrad rabarber, granskött och oxalis.

20/8	<b>Emmer, Stockholm</b> Gott om godsaker i grön oas.	750 kr* (2/10-20+11/6-21)
20/8	<b>Matbaren, Stockholm</b> Högklassig kokkonst till höga priser.	105-895 kr** (21/5-21)
20/8	<b>Sensum, Stockholm</b> Generöst och läckert att dela på.	140-195 kr (1/4-21)
20/8	<b>Surfers, Stockholm</b> Röd stjärna på Stockholms krogihimmel.	112-228 kr** (12/3-21)
20/7	<b>Garba, Stockholm</b> Lekfullt och smakrikt i Vasastan.	255-320 kr (24/6-21)
20/7	<b>Tavolo, Göteborg</b> New York-vibbar mitt i Göteborg.	225-395 kr (28/5-21)
19/9	<b>Sushi Sho, Stockholm</b> Strålände sushishow i snabbt tempo.	895 kr* (16/4-21)
19/8	<b>Ager, Borby</b> Sällsam upplevelse med grönt fokus.	575 kr* (30/7-21)
19/8	<b>Ichi, Stockholm</b> Japansk finmiddag i litet format.	785 kr* (30/4-21)
19/8	<b>Edsbacka Bistro, Strängnäs</b> Högklassigt i stjärnkockens spår.	235-289 kr (26/3-21)
19/7	<b>Almars Krog, Karlstad</b> Många fullträffar på charmig krog.	725 kr** (27/8-21)
19/7	<b>Bistro Capitol, Stockholm</b> Med film dining på repertoaren.	125-245 kr*** (19/3-21)
18/8	<b>Österdahls brygga, Visby</b> Fina fisken i Visby.	210-295 kr (16/7-21)
18/7	<b>Hörnet, Vadstena</b> Charmig kvarterskrog i sommarstaden.	570 kr* (3/9-21)
18/7	<b>Ricordi, Stockholm</b> Uritalienskt i Kungsträdgården.	165-450 kr (20/8-21)
18/7	<b>Lilla Bjers, Visby</b> Med sommar på menyn.	820 kr* (9/7-21)
18/7	<b>Sjögagasinet, Göteborg</b> Krogklassiker i ny regi.	229-495 kr (18/6-21)
18/7	<b>Bistro Arsenalen, Stockholm</b> Personalen lyfter bistro på fingatan.	245-500 kr (7/5-21)
17/8	<b>Villa Dagmar, Stockholm</b> Utsökt mat men bristande service.	105-295 kr** (2/7-21)
15/5	<b>Sjöstaden Skybar, Stockholm</b> Utsikten ger mersmak.	175-320 kr (23/7-21)

Restaurangerna är i första hand rangordnade efter den totalpoäng de har fått i tester (max 25 poäng). I andra hand efter matbetyg (max 10 poäng). Priset avser billigaste respektive dyraste varmrätt vid testtillfället. \* Priset avser hela menyer, tre eller fler rätter. \*\* Priset avser mellanrätter. \*\*\* Priset avser alla rätter.



ANNO 1700. Av Stockholms malmgårdar finns det 38 kvar. Merparten finns på Södermalm, men Oxenstiernska ligger mitt emellan Linnégatan och Storgatan på Östermalm.

# Ny krogjuvel på Östermalm

**V**arför får en juvelerare, tillika gallerist, för sig att starta en restaurang? Frågan är berättigad, för det är vad **SEBASTIAN SCHILDT** precis har gjort. I den gamla Oxenstiernska malmgården, med anor från tidigt 1700-tal och precis vägg i vägg med Schildts befintliga silversmedja, finns sedan i somras restauran-

gensen som har döpts efter byggnaden. Inför öppningen pratade Sebastian Schildt om att detta var ett drömprojekt som han har funderat på länge och om förhoppningen att skapa en kreativ mötesplats där hantverk, konst, design och mat möts. Det skulle vara lätt att avfärda detta som pretentiöst skryt. Allt för lätt visar det sig.

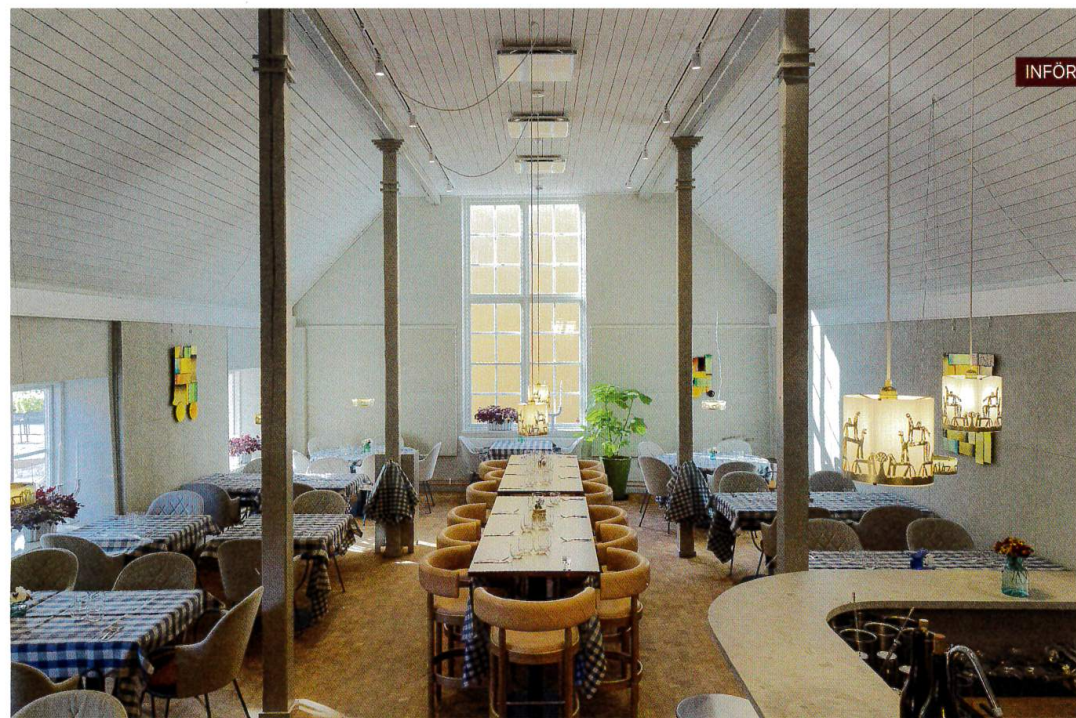
Vårt första besök på Oxenstiernan mitt

i högsommarvärmen är nämligen magiskt. Vi spatserar in på den väl undangömda gården mitt bland de historiska byggnaderna i skuggan av Historiska museet. Helt lätt att hitta är det inte.

Men väl runt ett hörn uppenbarar sig krogen likt en lummig oas. I skuggan av ett par enorma träd återfinns sommarversionen av restaurangen, inklämd mellan tre låga, historiska stenslängor. ▶

ticka.

»Den svenska mozzarellan från Ängsholmen med lite libbsticka och grillad tomat serveras i en delad glaskupa och smakar sommar i kvadrat.«



INFÖR BESÖKET →

**Öppettider:** Tisdag-lördag: 11.30-16, 17-23, söndag: 16-21. **Priser:** Blandrätter: 75-245 kr. **Desserter:**

25-125 kronor. **Platser:** 52 + 10 i baren samt 18 i chambre séparée.

**Kökmästare:** Elvira Lindqvist.

**Adress:** Storgatan 35 C, 114 55 Stockholm.

**Telefon:** 08-665 40 87. **Webbplats:** oxenstiernan.se

pizza, toppad med rabarber, och vandrar därifrån med känslan att Oxenstiernan är något stort på spåren.

#### Aningen svajigt vid andrabesöket

Tyvär är inte Di Weekends andra visit riktigt lika fulländad. Nu har hösten hunnit dra in och uteserveringen är ett minne blott. Så fort september inleddes flyttade restaurangen inomhus.

Miljön är dock fortfarande behaglig. Det märks att man har lagt stor omsorg på att få till rätt stämning i den nordiskt ljusa matsalen, som har högt till tak och enkel, väldesignad inredning med små bord med blåvitrutiga dukar.

Dessutom möts vi av synnerligen charmig och varm service, med träffsäkra vinrekommendationer. Helt inkörd är den dock inte, vår brödbeställning glöms bort helt. Samtidigt är ostronkombon, som var så lyckad i somras, inte alls lika fulländad denna gång. Havssmaken dränks helt av grädden och de övriga smakerna.

Den inledande råbiffen är dock kalasgod och en fröjd för ögat. Stora inlagda skivor rödbeta och ett lager kräm av smaskig ramslöskapris täcker helt det hackade rådjursinnanläret. De intetsägande bovetechipsen till är samtidigt helt överflödiga. Det hemmagjorda fröknäcket, som vi skopar upp gräddfilen som är generöst toppad av två sorters romkorn, är betydligt bättre.

Nu saknas det visserligen riktiga huvudrätter på menyn, men svampkombon är definitivt en sådan i storlek. Stekt karljoan blandas med svartkål, bakad lök, picklade kantareller och ett smaskigt vitt svampskum. Ljuvligt och mättande. Den svenska majspolentan med Wrångebäckost är lika väl tilltagen, men skulle gott kunna ha fått fler stänk av den hemmagjorda flädertabascon.

Den hemmagjorda glassandwichen går inte hem alls i sällskapet. Det dröjer helt enkelt för länge innan vi hittar till den utlovade havstornssmaken som döljer sig allra längst in. Sorbeten på oxiderade äpplen är betydligt roligare, en lätt smakbomb med innovativa inslag av slanggurka och fänkål.

Oxenstiernan är en riktigt lovande nyöppning. ☑



**BASAR ÖVER GRYTORNA.** Den meriterade kökschefen Elvira Lindqvist står för det kulinariska på Oxenstiernan. På menyn finns bland annat korngrynsrisotto med Wrångebäckost, stekt ostronskivling och svenska tomater från Skilleby.

► Menyn är också sällsynt somrig. I princip allt tillagas i den enorma svarta vedugn som monterats en bit bort, bredvid en bardisk. För riktigt modesta priser ligger fokuset på närodlat och grönt i mellanstorlek, även om den svårtydda menyn gör det svårt för att förstå hur stora rätterna är. För de allra hungrigaste levereras hantverkspizzor.

#### Vegetariskt i huvudrollen

Köttet spelar alltid en tydlig andrafiol och det är den grönsaksvurmande köksmästaren **ELVIRA LINDQVIST**s förtjänst. Hon kommer närmast från Fotografiska, där hon var kökschef och blev utsedd till årets Stellakock 2020, alltså Sveriges bästa kvinnliga kock.

Det svenska västkustostronet från Havstensund lyckas behålla sin fräschör trots att den toppats med en klick grillad gräddde, älvdalsrom och slanggurka. Den svenska mozzarellan från Ängsholmen med lite libbsticka och grillad tomat serveras i en delad glaskupa och smakar sommar i kvadrat.

Grillad spetskål kan vara både torrt och uttjat. Här serveras en enorm portion, saftig tack vare en smart smaksättning av vasslesås och lagrad ost som ringlats över, på en smakrik bädd av sommargrönsaker, brytböner och sotad knipplök. Fläsksidan samsas med grillad fänkål, helt täckt av ett tjockt täcke av distinkt örtskum.

Vi rundar av med en mättande fullträff i form av en kardemummastinn dessert-