

# TIDSKRIFTEN RUM

Tidskriften om arkitektur, inredning och design  
ISSN 1101-8710 F-09 126 58X  
A35 027 0000

238





Vem tackar nej? (E) Simon Klerell, Åsa Persson, Carina Seth Andersson och Monica Förster?



## Objektivt utmärkt

Nylanserade svenska designföretaget Subjective Form slår ett slag för småskaligt och lokalt med svindlande hög verkshöjd.

Text Lisa Marie Mannfolk Eklund

### HÅLLBARHETSFOKUS! STÄNDIGT denna hållbarhetsfokus.

Men vad betyder det egentligen när det kommer till design? Köp flere men bättre än en ingång. Nya märket Subjective Form satsar på lokal tillverkning i små serier för det dukade bordet – lika mycket för miljön skull som för att hålla liv i vår svenska produktionskunskap. Sebastian och Ruben Schöldt är mätarekjektörernas bakom, och de har samlat halva svenska designeliten (också kallad "våra kompisar") med sig på denna resa. Simon Klerell står för dricksglas, Monica Förster för serveringsbehållarna *Balsobäbe*, Åsa Persson för den ljusliga, rutiga textilen, Carina Seth Andersson för vaser i mässing ("Vi tänkte att hon skulle göra något i glas men hon sa att hon ville jobba med metall"), för att bara nämna några exempel. Lidköpings porslinsfabrik, Gustavsbergs porslinsfabrik, Klämsböll och Schilm Glas är en handfull av producenterna som når nya höjder. Till våren lanseras fler produkter, och vi väntar med spänning. ■

*Läs mer om Sebastian och Ruben Schöldts arbete med restaurang Överstörarna på sidan 48.*



# I fokus

December 2021

Aktuell svensk arkitektur och inredning.

- 
- 48 **Restaurang Oxenstiernan** Sebastian Schildt med vänner
- 
- 58 **GroupM Sveriges entréväning** Note Design Studio
- 
- 70 **Sara kulturhus** White Arkitekter
- 





En blick på lokal förbrukning genomgår projektet. Från vad som ligger på tallriken till själva tallriken, tillverkad i Gustavsberg.



## Restaurang Oxenstiernan

Sebastian Schildt med vänner

Text Lisa Marie Mannfolk Eklund

Kategori **Restaurang**

Projekt **Restaurang Oxenstiernan**

Arkitekt **Sebastian Schildt med vänner**

Adress **Storgatan, Stockholm**

Färdigställt **2021**

Fotograf **Ruben Schildt**

Bord färdigivna av Sebastian Schildt och stolar av Byarums bruk välkomna på gården.

# FERGIN

Nyhet!



## MONOSPOT S

Ny strålkastarserie med enkelt formspråk som lämpar sig bra på stolpe eller fasad





**Sebastian Schildt och Ebberichen Eivina Lindqvist.** När hon lyckades få till mysklet på plats tack vare hennes kontaktnät, ertjänhet och kontaktnät.

**VI HAR JUST SATT OSS TILL BORDS** på nya Restaurang Ösenstierman på Östermalm i Stockholm, lagt den rutiga servern i knäen. Det är bra stämning; en blandad crowd och trivsamt surt i lokalen. En medelålders korev vid vårt bord plodar upp ett av de Simon Klenell designade vinglaset utan fot. Han tycker att det är hussynligt och lite knäppt. Hur gick det här till liksom? Det finns ett kort och ett ganska långt svar på den frågan.

Börjar vi från början får vi gå sex år tillbaka i tiden. Silversmeden Sebastian Schildt hade just blivit utsparkad från sin lokal, där han suttit i 18 år, för att Östermalmskallen skulle renoveras och leasade nytt.

– Ja, jag blev utslängd och skulle få en ersättningslokal men det gick inte som jag hade tänkt mig, så jag började leta och fick tips om att ett annat hus på den Ösenstiermanska smalgåden stod tomt. Jag pratade med Statens fastighetsverk som föreslår det och de sa: "Kul, det är dig vi letar efter. Vi tycker att det ska vara din typ av verksamhet här." Och det är ju coolt att ha en egen 1700-talskäll på Östermalm. En chans man inte kan missa, säger Sebastian Schildt.

Han flyttade alltså in sin guld- och silversmedja



i huset närmast det som nu är Restaurang Ösenstierman. Då höll Gysinge Byggnadsvård till i lokalerna men de var på väg in mot city. Storgatan 35 är ändå att besöka som uti i spensan för att vara Östermalm.

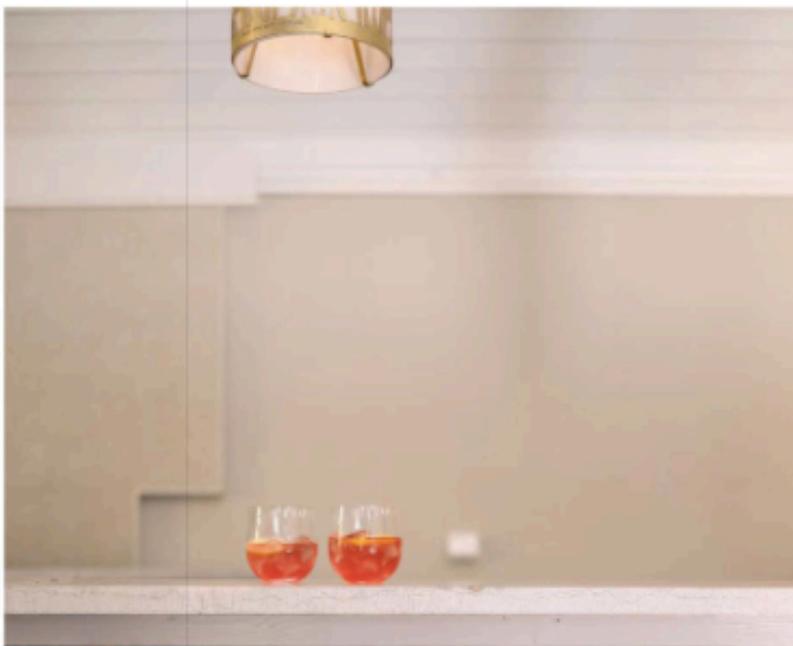
Jag tycker om att berätta och bli berörd så frågan har funnits med länge – hur kan man konditera olika storsliga ställen? Tänk att få smälta samman konst, design och mat. Att koka ihop det. Det har bubblat hos mig i ganska många år. Jag brinner för kvaliteten, för schyssta grejer och boras hela tiden med frågan: hur gör man bra kvalitet tillgänglig? Det borde vara normen i stället för en lyx.

När Gysinge flyttade stod stjärnorna tår. Ett fönster öppnades och det var nu eller aldrig för projektet. Sebastian Schildt hade vid det laget en bra dialog med fastighetsverket och peppade dem att göra något ambitiöst med området ("Det är en jättra idyll mitt i Stockholm. Se till att göra något bra av den!") Tanken var att agera snabbt när Gysinge flyttade ut i årskiftet 2019/2020.

– Jag är en doer och tänkte "nu gör vi en snabb renovering och öppnar till våren". Men sedan insåg jag att så snabbt såg inte ett stort verk. ■

De märkte tidigt att lokalen hade dålig akustik. Säkunniga sa att de behövde riva hela taket och isolera, vilket skulle kosta enorma summor. En annan expert pekade ut väggarna som problemet så de kördes med ljudabsorbenter tillverkade av företaget Okto Design.

Bardisken i grönpattinerad koppar med kalksten från Gotland. Övrigt står Simon Klenells glas.



# Vytab

God Jul och Gott Nytt År

På Vytab ser vi inte påsk med krusade presentsnören. Vi ser bara spindeltrappor. Nu tar vi gemensamt nästa steg in i julens magiska värld med både glitter och glamour tillsammans med månadens kuår PAL 300-M.



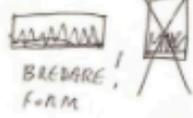
vytab.se





LITG SOM  
EN KRONA.  
Meta Theodora  
skiss.

INGET GLAS.



BREDARE!  
FORM

PAPPER/FILM



BLÅT

VALLAD KANT



Små, lokala produktcenter hjälper på väg om är i lekning.

Det minste rikens och projektens. Och det är löstsläppts, och bra. Vi gav den ett år. Och sedan ett till. Med facit i hand var det naturligt eftersom det kändes som en parallell värld i all. Den utopiska planen var att öppna i maj 2020. Vi öppnade i juli 2021.

Föransättningarna fanns på plats, nu behövdes inredning. Kalkyler från Filipa Lindqvist, tidigare på Fotografiska, kostade på Instagram och var pepp. Med henne följde både skyhöga kompetens, passion för det närodlat och bra kontakter.

När gästen nu kliver in i lokalen möts denne av en rejäl hardisk i grönpatinerad koppar med kalkstensskiva från Gotland. Den är signerad Sebastian Schilde själv. Men det är, som så har förtäret, ingen estmansshow detta.

– Det flesta jag gjorde innan jag ens började tänka på kök var att ringa kompisarna i formvärlden. "Hej, jag ska öppna restaurang. Vill ni vara med och leka?" Har jag valde föregivare! Det är klart att jag gick till Simon för att jag tänker att han ska göra glas. Sedan gick jag till Carina Seth Andersson för jag tänkte att hon också skulle göra något i glas, men hon ville jobba med metall. Okej, fine! Det blev intressanta diskussioner. De är vana att bli ett uppdrag av uppdragsgivaren. Men jag är på särt och vis en kollega så vi började prata på ett kanske lite annorlunda sätt, funderar Sebastian Schilde.

Och med det stötar vi tillbaka till Simon Klenells aningen ostrodoxa vinglas. De där som min hordgranne tyckte var lite kulfiska och oövtrade på en bättre restaurang.



# Vi kan leverera!

Saknar du skruv?  
Hör av dig till oss så löser vi det. Vi har det mesta på lager och snabba leveranser.



AB Fastex Fästeteknik  
Industrigatan/Stormgatan, 288 32 V  
Tel 044-590 10 90 • order@fastex.se

Er infästningsexpert • [www.fastex.se](http://www.fastex.se)



Toaletter som säljer  
agnarna från vetet.



Sebastian Schildt  
har inte valet ta  
över inredningen för  
mycket. Men visst  
klar det i fingarna.

– Vad behövs man att servera vin if? Man kan göra allt väldigt snyggt och elegant men vad är kärnan? Jo, vi behöver ett stort glas, ett mindre glas och ett glas för bubbel. Det är vad man behöver. Behöver glasen ha en fot? Nej det behövs inte. Att servera ett gott vin i ett glas utan fot blir något för gästen att förhålla sig till, menar Sebastian Schildt.

Det stämmer. Inredningen och föremålen på det dukade bordet idlar sig omedelbart uppmärksamhet. Allt är tillverkat i Sverige, ibland ljudabsorbenterna som är finska, och mycket är lakat tillverkade i Stockholmsregionen. (Det gäller för övrigt även maten.) Samtidigt som den nya restaurangen tagit form har även ett speillans nytt designmärke, Subjective Form, setts dagens ljus. Det är alltså möjligt för högade spekulanter att köpa Simons glas, Åsa Perssons textilier, Monica Fjærans glaskålar med lock och mycket av det andra som Sebastian och hans son Ruben Schildt har börjat producera i det nya företaget.

– Det finns en enorm energi och entusiasm i projektet och jag kände att det här är för bra för att bara göra till restaurangen, det måste bli något mer.

Och mer har det blivit. Subjective Form är ett lösningsambitiöst projekt som fortsätter att

utvecklas. Under 2023 lämnar Sebastian, Ruben och alla de andra delvis det dukade bordet och ger sig vidare ut i lokalen ...

Men låt oss stanna i närt ett ögonblick och för titta titta på restaurangen. Flera av möblerna är exempelvis gamla bekanta.

– Ja, när det gäller möblerna gick min ekonomiska hjärnskala in och så snopp. Det hade varit fantastiskt att förnya nya men vi fick vara realistiska. Jag har samarbetat en del med Källemo tidigare så jag pratade med dem och de hjälpte mig med unika utföranden av bekräftliga möbler. Tittar vi på stolen vi sitter i nu, Vienna av Pierre Sindre ... Jag vet inte varför det blev blått, det bara på något sätt fyllt sig så. Och den där stolen gjordes Matti Klenell och Peter Anderson till Nationalmuseum, den har vi gjort i ett barskåp-utförande hit.

En av de finaste detaljerna i lokalen är, i hård konkurrens, de flörtjansande lamporna av Mats Theselius. De vibrerar vänligt men bestämt att låta sig definieras; en förtjusande och kuriös mix av high tech och naivism.

– Jag och Mats har jobbat ihop många gånger. Jag hade en föreställning om att han skulle göra en pall eller något sådant till restaurangen, \*





RUM 12/21



– Den vanligaste frågan har varit: "vad är det för koncept?" Fulle vill stoppa in allt i ett fack. Då sa jag "Inget fack". Konceptet är att det inte ska finnas ett koncept. Det ska vara en levande plats där jag samlar på vithäjar säger Sebastian Schildt.

Chambra separée med Pierre Sindrás stol, duk och servetter av Åsa Persson och Justakarne Salut designade av Signe Persson-Melin för ett brett utbud av rum. Det här är ett steg för mig. ■

men han vill göra lampor. "Jag har sparat min datter Allis barnstreckning som vi ska använda", sa han. Okej, då kör vi på det. Lamporna är ganska avancerade tekniskt med en specialgjord LED-ring, berättar Sebastian Schildt.

Nu har ni fått det långa svaret på varför Restaurang Oxenskierns glas blev till och har. Lär oss avsluta med ett kortare: – Konstantverk är lösningen på alla problem. Om vi börjar göra saker som tar längre tid, förbrukar mindre resurser och kostar mer, då har vi löst rätt många problem. Jag kan ju inte ensam förändra världen men vad kan jag göra utifrån min kunskap och de möjligheter jag har? Det här är ett steg för mig. ■

RUM 12/21 37


**fasadsten**


Vill du skapa miljöer som förmedlar **exklusiv, robust och genuin** känsla? Lägg till **tunn, lätt & underhållsfri** på kvavblatan och din perfekta match heter **fasadsten**.


**StoneCo.**

 Se referensbyggen och info på [www.stoneco.se](http://www.stoneco.se)