

# GASTRONAUT

PRIS 159 KR | GASTRONAUTMAG.SE MATMAGASINET FÖR DE NYFIKNA

TEMA:  
**AROMERNAS RIKE**

*Att äta med näsan  
20 aromatiska recept,  
Hemliga påsar och  
matiga parfymer*



NÄR INDIEN ERÖVRAR STORBRITANNIEN  
TRÄNA DITT SMAKMINNE  
KROGRECENSIONER OCH VINTIPS 



9 781597 300007

# Sinnliga smaker

På den Oxenstiernska Malmgården i Stockholm har en gastronomisk oas vuxit fram. Här möts mat och design i en skön förening med hållbarhet som gemensam nämnare. I centrum står kökschef Elvira Lindqvist. Hon beskriver restaurang Oxenstiernan som ett drömprojekt och står nu redo att ta nästa steg.

TEXT: TOVE ÖRKARSSON HENCKEL | FOTO: RUBEN SCHILD

ntill Historiska museet på Östermalm ligger tre vackra, gulorangea kulturmärkta hus. Tillsammans bildar de en innergård där det pågår febril aktivitet. Det är en varm dag i början av juli.

Röken från den lilla grillen stiger mot himlen och den vedeldade pizzaugnen arbetar för högtryck.

– I sommar kommer vi enbart att ha servering på innergården, men i september öppnar vi upp inomhus, berättar Elvira Lindqvist, kreativ ledare som närmast kommer från Fotografiska.

Bredvid henne står etablerade formgivaren Sebastian Schild, ägare till Restaurang Oxenstiernan. Förutom den kreativa kraften är deras gemensamma nämnare vikten av hållbarhet, spårbarhet i produktion och råvaror, passion och yrkesstolthet. Deras samarbete känns som en match made in heaven.

Trots julivärmen fläktar det behagligt, och det ligger en förväntan i luften. Första rätten i menyn är ett gässostrom toppat med gräddde, regnbågsrom och gurka. Lätt, delikat och elegant. Det läckra blötdjuret följs upp av ett nygrillat bröd som doppas i stenbitsrom och gräddfil. Även detta känns fräscht och balanserat.

– Vi vill ha en levande meny och en bra dryckeslista med vin på glas och karaff. Det ska kännas spontant och härligt, berättar Elvira.

## FÖRSTA EGNA KROGEN

Att öppna ny restaurang är alltid en utmaning, och för Elvira är detta första gången hon själv får utforma koncept, sätta ramar och rätter, anställa all personal och sköta ekonomin. Sebastian har givit henne fria händer.

Sebastian Schildt är silversmed och smyckeskonstnär vars liv har kretsat kring form och design ända sedan han började i Waldorfskola som barn. I dag driver han även galleri och showroom på Strandvägen intill Svenskt Tenn.

– För mig handlar både mat och form om sinnlighet, säger han. Jag tycker om att beröra och bli berörd. Nu vill jag göra något nytt och annorlunda genom att kombinera mat, dryck och konst.

För fem år sedan flyttade Sebastian sin verkstad till Oxenstiernska Malmgården, men då hyrde Gysinge

Byggnadsvård lokalen där restaurangen ligger idag. När Gysinge flyttade ut såg formgivaren sin chans. Han pitchade idén till hyresvärderna som i sin tur gick med på att bygga om lokalen till restaurang. Allt såg ljus ut, men bygget drog ut på tiden. Under tiden ringde Sebastian runt till sina formgivande vänner och frågade om de vill skapa ny design till restaurangen.

– Vi började producera inredningsdetaljer redan innan lokalen stod klar. Jag insåg att projektet blev lite för stort för mig, så jag frågade min son Ruben om han ville hänga på. Vi startade ett nytt designbolag som skulle ta fram produkter till restaurangen, men så småningom är det tänkt att bolaget också ska leva sitt eget liv, säger Sebastian.

– Jag vet att jag är lite av en outsider. Det enklaste hade varit att fråga en etablerad krögare, men jag ville köra mitt race med någon som tänker som jag.



## KVINNLIG LEDARE ETT KRÄV

Ett av Sebastians kriterier var att hitta en kvinnlig ledare. Han fick tips om Elvira Lindqvist, men fick på omvägar höra att hon trivdes bra på sitt jobb på Fotografiska,

så han började se sig om efter någon annan. Tiden gick och plötsligt var det februari 2021.

– Jag hade halvt om halvt panik och drog iväg ett meddelande till Elvira på Instagram, berättar han. Hej, jag ska öppna en restaurang. Kan vi ses? Hon visste inte vem jag var och jag ville presentera mig ordentligt, så vi träffades över en långlunch. Jag kände direkt att vi hade en grundstomme, att vi delade ambitioner och filosofi. Vi var väldigt lätt för att kommunicera med varandra och drar åt samma håll. Det blev extremt bra.

Elvira minns både lunchen och meddelandet.

– Ja, han berättade lite kryptiskt att han skulle starta restaurang. Han har inte varit krögare förut, och jag blev nyfiken. När han började berätta om Oxenstiernan var det som om en hel fantastisk värld målades upp framför mig, berättar hon. Hans vision var att använda svenska tillverkare, små industrier som förtjänar att få stå i rampljus. Ett exempel är Gustavsbergs porslinsfabrik, som ställt om och tillverkat allt porslins till restaurangen. Sebastian jobbar mycket med det lokala och hållbara, med

## JAG BRINNER FÖR KVALITET, MEN PROBLEMET I DAG ÄR ATT KVALITET FÖRKNIPPAS MED LYX. JAG VILL SKAPA EN PLATS DÄR KVALITET INTE BEHÖVER VARA DETSAMMA SOM FINE DINING.

kvalitet och hantverk. Precis så arbetar jag också, fast med mat. Jag sa ja på en gång. Det kändes som ett drömprojekt.

Elvira återkommer till spårbarhet, som är en viktig hörnsten i restaurangens arbete.

– Här ska gästen veta vem avståndaren är. Vem som har blåst glaset, gjort tallriken, odlat moroten, slungat honungen och så vidare. Det finns en otrolig detaljrikedom i huset som jag tycker om.

Och självklart lägger både Elvira och Sebastian stor vikt vid hållbarhet.

– På senare år har det blivit ännu viktigare att tänka på vilket avtryck jag gör på miljön, säger Elvira. Jag kan laga mat och tycka att det är jättehärligt, men när jag väl börjar fundera på varför, och hur jag kan göra det bättre, får matlagningen ytterligare en dimension. Om jag hela tiden kan falla in ett 'varför' i mina val av råvaror, mitt tillagnings sätt och min användning av det som blir över, då blir matlagningen lite mer meningsfull och framförallt mer spännande och utforskande.

### VÄXTBASERAD MAT

Att vara ytterst ansvarig och ha möjlighet att utveckla sin egen matstil är både kul och läskigt, berättar Elvira.

– Det är visserligen min röst men även teamets som ska lysa igenom. Jag har tidigare arbetat med starka profiler som Paul Svensson och Stefan Ekengren. Jag har lärt mig otroligt mycket av dem, men nu vill jag hitta min egen väg.

Elvira beskriver sig själv som en person som tycker om att jobba i team, och här har hon tagit in både gamla kollegor och helt nya bekantskaper. Ledordet i rekryteringen har varit nyfikenhet på hållbar matlagning och glädje. Det är viktigt att ha roligt tillsammans och positivitet är viktigt för att få ett gäng som backar och peppar varandra att jobba framåt. En av medarbetarna är restaurangchef Jennie Ripa, som tidigare jobbat på Restauranglabbet, ett samarbete med starka hållbara värderingar.

– Vi jobbar växtbaserat, men inte helt vegetariskt. På Fotografiska pratade vi om proportioner på

stallriken, och det har jag tagit med mig hit. Proteiner är en del av naturen och faunan. Vi använder bara lite mindre av dem, förklarar Elvira och tillägger:

– Ett gigastrof har en tydlig story eftersom det är en invasiv art som behöver rensas ut. Ostron och musslor är dessutom renande för havet, och jag skäms inte för att servera dem. De är otroligt goda.

Elvira är född i Stockholm men familjen flyttade till Enköping när hon var ett år.

### ARVET EFTER MOR

– De hade tröttnat på stadslivet och byggde ett hus på landet. Jag tror att mamma alltid har använt det som finns runt omkring henne, dels på grund av ekonomiska skäl och dels för att hon tycker om att ta vara på saker. Hon har odlat en hel del själv och köpt råvaror från bönder, som ägg, potatis, mjöl och honung. Vid jul brukade hon köpa en hel gris. När jag växte upp var det ganska otrendigt att leva på det viset. Då ville alla ha Skogaholmslimpa med sig på skolutflykterna, men jag fick hembakat bröd. Det var nästan pinsamt ibland, som barn vill man ju vara som alla andra. Det arvet har hon har givit mig, och det är jag väldigt tacksam för idag, säger Elvira och fortsätter med ett leende:

– Mamma sa också alltid att jag var en envis unge.

En dag kom Elvira hem och deklarerade: "Mamma, när jag blir stor ska jag bli kock. Jag ska jobba i London och köra motorcykel." Någon motorcykel har hon ännu inte skaffat, men hon är bevisligen kock och har jobbat i London. Redan under tiden på restaurangskolan i Enköping jobbade hon extra på Fribergshs Herrgård, först i disken och sedan i köket.

– Konferensställen och hotell är ofta lite under-skattade. Jag fick lära mig att baka bröd, stå i luckan och lägga mat, preppa, göra kallt och varmt, ja, allt möjligt. Det gav mig en bra grund.

Vigen gick vidare till Stockholm, där hon bland annat jobbade med Stefan Ekengren på Ulvsunda Slott och på Artipelag i Gustavsberg. På den sistnämnda arbetsplatsen var hon också facklig representant och skyddsombud.



Elvira Lindqvist är kreativ ledare på Restaurang Oxenstiernan. Vid sin sida har hon Sebastian Schildt, ägare och smyckeskonstnär.

## HON VAR EN AV DE KVINNliga KOCKAR SOM FÖRRA ÅRET FRAMTRÄDDE I EN ARTIKEL I SVENSKA DAGBLADET OM SEXUELLA TRAKASSERIER MOT KVNNOR I BRANSCHEN.

– Mina föräldrar lärde mig att det blir lättare att vara med och påverka om jag förstår det som händer omkring mig. Jag gick tidigt fackliga utbildningar och det har jag mycket nytta av nu.

### METOO OCH STELLAGALAN

Engagemang är ett ord som lätt förknippas med Elvira. Hon var en av de kvinnliga kockar som förra året framträdde i en artikel i Svenska Dagbladet om sexuella trakasserier mot kvinnor i branschen. Hon var också med och startade Stellagalan, en gala som enbart premierar kvinnor.

– Jag var med i uppstarten. Efter metoo var det många som ville lyfta kvinnor som inte alltid syns, men som gör ett jättebra jobb och förtjänar mer utrymme, säger hon. Jag jobbade under första galan, men hade en väldigt liten roll. Det kom många bra idéer ifrån Stellagalan.

När det gäller kvinnofrågan idag menar Elvira att vi har kommit en bit på vägen.

– Det fokuseras mer på kompetens istället för att prata om hur kvinnor passar in och hur branschen måste anpassas för kvinnor. Ingen lägger längre huvudet på sned och undrar hur det går för mig som kvinna. Nu är det: 'Fan vilken duktig och bra person du är'. Det är också skönt att många män har gått ut offentligt och sagt att de vill ha en förändring.

När jag var ung fanns det väldigt få kvinnliga ledare och förebilder, fortsätter Elvira. Det var Malin Söderström och Karin Fransson. Jag vill gärna vara en bra förebild för unga människor i branschen, men inte bara för kvinnor. Jag vill till exempel kunna debattera jämställdhet, prata om framtiden, arbetstider, arbetsmiljö och hållbarhet.

### KVARTERSKROGEN

Andra gången jag besöker Oxenstiernan har det hunnit bli oktober. Höstmörkret har smugit sig på och restaurangen har flyttat in. Den ljusa lokalen har högt i tak och det skramlar hemtrevligt från köket. Borden pryds av rutiga dukar i grått och blått från Klässbols Linneväveri. Personalen är detsamma som

vid mitt förra besök, och jätteostonet finns kvar på menyn, men mycket har hänt sedan i somras.

– När vi flyttade in hit kändes det nästan som att öppna restaurang på nytt, även om vi blivit varma i kläderna, berättar Elvira som är glad över fina recensioner och att många gäster hittat tillbaka.

– Trots att vi inte marknadsfört oss har vi fått en hel del stammisar. Det känns som om vi har blivit den där kvarterskrogen som vi velat vara.

Hon berättar entusiastiskt om flera spännande rätter på den nya menyn:

– Vi har en 50/50 tartar på rödbetor och kött, där smaksättningen förändras beroende på säsong. Vi har också en salt bröppudding där vi tar tillvara rester som blir över, det kan vara allt från svamp till vildsvin.

Sebastian berättar att han ofta får frågan om vilket koncept han vill skapa i restaurangen och svaret är: Inget tjafs.

– Gästerna ska komma hit med ett öppet sinne. Jag brinner för kvalitet, men problemet i dag är att kvalitet förknippas med lyx. Jag vill skapa en plats där kvalitet inte behöver vara detsamma som fine dining.

Restaurangen ska vara inkluderande, inte exkluderande, säger han och tillägger:

– Vi ska fortsatt bygga vidare där vi står. Vi har många drömmar men tiden räcker inte alltid till. Vi vill gärna göra restaurangen till en mötesplats där man kan lyssna på samtal, musik och arrangera utställningar, men först kanske vi ska hitta vår egen form och bli trygga i det.

Elvira ser Restaurang Oxenstiernan som en plats för utveckling och lärande:

– Hela huset är grundat på en idé om förändring, och jag tänker att maten också ska spegla det. Rent matmässigt är vi fortfarande i en uppstart, och vi jobbar framåt i ett ständigt nyfiket utforskande. +



Ostron serveras i sitt skal.



Under sommarmånaderna har Oxenstiernan servering på innergården.



Gurka och stenbitsrem i skön harmoni.