

NR 3  
2022  
Pris: 75 kr  
ISSN 1651-2244  
Första utgåvan  
Sverige 8700  
Sverige 8700

Sveriges mest älskade  
hus- & inredningsmagasin!

# Hus&tem

SLÄPP LOSS  
KREATIVITETEN!  
KERAMIK • MOSAIK • TEXTILKONST

**NYBYGGT  
LADHUS VID  
SKOGSBRYNET**

TRÄDGÅRD

*Rofylld oas  
på liten yta*

**Badrum  
2022**

- *Japansk spakänsla*
- *Klassiskt stilfullt*
- *Nyheter & trender*

**Värmande  
smaker  
från Asien**  
*6 läckra recept*

**MYSIGT &  
STILFULLT**  
*4 hem som inspirerar*

TIDSAM 0361-03



7 388036 107300

Returvecka 9





# Sebastians mötesplats för form

Silversmeden Sebastian Schildt arbetar med kvalitet och hantverk i fokus i allt han gör. Nu har han öppnat restaurang och startat ett nytt designvarumärke.

KARIN ÖHLSSON-LEJON FOTO: RUBEN SCHLÖT

Sebastian Schildt är både en välkänd person och en doldis i Sveriges designvärld. Han är silversmeden som länge varit känd för sin förmåga att smida corpusföremål, som ställs ut både i Sverige och utomlands. Han älskar ädelstenar och smider även smycken i sin smedja på Östermalm i Stockholm – en smedja som är den största i Sverige, med nio platser för silver- och guldsmeder. Utöver detta driver han sedan tio år tillbaka Galleri Sebastian Schildt på Strandvägen, en av de främsta arenorna för konsthandverk i Sverige.

När det gäller att uppmärksamma kvalitet i design och hantverk är han en centralgestalt och eldsjal och när han nu

tagit steget att öppna restaurangen Oxenstiernan i lokalen intill smedjan och samtidigt lansera det nya varumärket Subjective tillsammans med sonen Ruben är det både ett naturligt och ett väldigt oväntat steg. Naturligt, eftersom han länge arbetat gränsöverskridande med kvaliteten i fokus, oväntat eftersom det är svårt att se hur tiden kan räkna till ens för en så engagerad person som Sebastian Schildt.

För att få veta mer om Sebastian Schildt och hans planer kommer jag till restaurang Oxenstiernan, som ligger i Oxenstiernska målmgården på Östermalm, en gård som funnits på platsen sedan början av 1700-talet och som numera förvaltas av Statens Fastighetsverk. Restaurangen

Oxenstiernan ligger i Oxenstiernska målmgården på Östermalm i Stockholm.



Tallrikarna och skålarna tillverkas av Gustavsbergs porslinsfabrik och är designade av Anna Lerinder, som också handmålar dekoren.

har en matsal som är helt inredd med ny, unik design tillverkad i Sverige och ritad av svenska formgivare. I köket lagas mat av enbart närproducerade och ekologiska råvaror och personalen har kläder sydda i ett tyg med mönster av textildesignern Gunilla Lagerhem Ullberg. Det är en strilsam plats som andas kvalitéer, Sebastian Schildts eget universum och en perfekt plats för att förstå vem han är och vad han vill skapa.

**Vem är då Sebastian Schildt och hur började det?**

**Kan du berätta lite om din bakgrund?**

– Jag läskade egentligen in på silversmediet. Jag är gammal waldorfskolelev och då får man mycket hantverk i sig och det var något jag ryckte om. Jag ville hålla på med snerar och frågade först några guldsmeder om jag fick sitta hos dem. När alla sade nej tänkte jag att jag skulle fråga hos några silversmeder och jag fick till slut chansen att sitta hos silversmeden Jan Brunk.

**Hur mycket hinner du ägna dig åt silver- och guldsmede nu?**

– Just nu har det varit en ganska lång period när det inte har varit så mycket som det brukar vara. Jag vill för mycket – det är mitt problem och min tillgång, kanske. Allt vävs ihop. Folk säger att jag jobbar väldigt mycket och så kan man ju se det, men jag ser det mer som att jag lever mitt liv. Men silvercorpus ligger mig varmt om hjärtat och jag har bland annat blivit inbjuden till en utställning i Venedig i vår, vilket är väldigt roligt. Jag har blivit förknippad med kannor och ska göra en ny kanna till utställningen.

**Hur hamnade du på den här platsen?**

– Det var först verkstaden som flyttade hit. Jag hade en lokal på Nybrogatan, men blev utkastad när Östermalmshallen skulle renoveras för sex år sedan. Någon tipsade om att det fanns lokaler som stod tomma här så jag ringde Statens Fastighetsverk och de sa "det är precis dig vi letar efter".

När verkstaden flyttade in 2015 hade Gysinge Centrum för byggnadsvård en butik i det som nu är



Sebastian Schildt och Elvira Lindqvist, kökmästare på restaurang Oxenstiernan.

restaurangen. Sebastian blev inspirerad av den unika miljön med de gamla busen som ligger lite undanskymt, men ändå mitt på Östermalm, och tankar på att skapa en mötesplats för konst och design i någon av lokalerna i området väcktes.

– Det hade bubblat i bakhuvudet att jag ville kombinera mat, vin, design och konst och när sedan plötsligt Cysinge flyttade för några år sedan så öppnades en dörr. Jag gick till Fastighetsverket och presenterade en galen idé och jag är imponerad av att de hakade på den.

Redan för tio år sedan hade Sebastian startat galleriet, som numera ligger på Strandvägen. Där vill han lyfta "en kulturskatt som vi ofta glömmer": objektskonsten, brukskonsten eller konsthantverket. I galleriet har han ställt ut föremål av svenska och internationella konsnärer och skapat en plats för högkvalitativt hantverk. Under de år som gått har han sett kunderna bli äldre och insett att det behövs ytterligare en del i verksamheten för att kunna fortsätta och även kunna locka yngre kunder. Lösningen blev tanken på en restaurang, som samtidigt är en mötesplats för alla sinnen.

– Alla säger "du är galen som ska öppna en restaurang, det är det svåraste som finns". Men jag har drivit galleri och det kan inte bli svårare än så. Jag kände att jag ville göra det här på mitt sätt och då visste jag att jag måste hitta en kvinnlig kökschef, som inte sitter fast i gamla



Asa Pårson har skapat ett nytt ruttmönster till servetterna som produceras av Kilsbohs för Subjective.





## KARIN MÖTER

All inredning i restaurangen är av svenska formgivare och tillverkad av svenska producenter. Lampa av Mats Thesellius med motiv av hans dotter Alice.



Glas och karaff av Simon Klenell, blåsta i hans hytta i Gustavsberg.



lampetterna på toaletterna och lamporna av Mats Thesellius, annat tillverkas av exempelvis Klässbols Linnevveri, porslinsfabrikerna i Gustavsberg och Lidköping eller i Simon Klenells nysrartade glashytta i Gustavsberg.

– Jag insåg snart att det inte går att producera handgjorda, unika saker till en enda restaurang så jag tänkte att sakerna ska vara till salu. Jag pratade med min son Ruben om han ville vara med och så startade vi ett nytt bolag tillsammans: Subjective. Det är ett nytt svenskt designbolag. Vi vill ta fram vacker, ny formgivning, men också göra vad vi kan för att stimulera och bevara den spillra av svensk industri som finns kvar. Allt ska vara producerat i Sverige kan vi inte det så blir det inget.

Varumärket Subjective lanserades samtidigt som restaurang Oxenstierna öppnade och tanken är att man ska kunna köpa det porslin man äter på och de glas man dricker ur i själva restaurangen och i företagets webshop. Här finns, vid sidan av Åsa Pärsons rutiga serverer och Simon Klenells glas, tallrikar och skålar av Anna Levinder, kaffekoppar av Tilde Ullberg och glasburkar med lock av Monica Förster, vaser av Carina Seth Andersson. Tanken är att fler av restaurangens föremål snart ska finnas att köpa och nya produkter av fler formgivare är på gång.

– Vi har ju hamnat i en skev världsbild. Det låter pretentiöst, men vi vill att det ska vara det här som är normen – att det ska vara självklart att man vill ha ett svensktproducerat föremål och att alla på vägen ska kunna ha en vettig inkomst på det.

Utän någon marknadsföring har restaurangen haft i princip fullt sedan den öppnade och Sebastian har

märkt att gästerna kommer tillbaka. Med verkstaden, galleriet, restaurangen och Subjective bygger han en verksamhet med grundidén att "om man samlar så många eldsjälar som möjligt inom alla områden och för samman dem då kan det inte misslyckas".

– Det är en väldigt fin harmoni i att kunna erbjuda en plats som erbjuder det bästa vi har i Sverige, oavsett om det är kaffekoppen eller morötterna. ■



Teservis av Alexandra Nilasdotter för Subjective.

○ **hjulspår.** Det kanske är fördomsfyllt, men jag tror att det är lättare att tänka nytt med en kvinna som kökschef.

Efter många turer och förseningar öppnade restaurang Oxenstiernan i somras med Elvira Lindqvist som kreativ ledare. Hon var tidigare kökschef på Fotografiska och redo att kasta sig in i ett nytt projekt. Inriktningen är att servera mat som är närproducerad, hållbar och i rätt säsong. Det är kvalitet, som inte ska kännas exkluderande, något som är viktigt i hela projektet och där inredningen är en viktig del.

### Kan du berätta lite om inredningen?

– När jag skulle öppna restaurangen ringde jag runt till mina kompisar och frågade om de ville vara med och bidra med något och alla var entusiastiska. Men ingen fick veta vad de andra gjorde, utan jag har velat att de ska göra sin grej.

Sebastian visar på lamporna som hänger över varje bord och är designade av Mats Thesellius utifrån en teckning av My little pony som hans dotter gjorde när hon var liten, och på de stora rutiga serverterna av Åsa Pärson som hänger på en särskild krok i kanten av bordskivan, som exempel på hans tanke med inredningen: opretentiös, personlig och kvalitativ. Och så klart helt tillverkad i Sverige. Mycket av inredningen har Sebastian Schildt själv tillverkat i sin verkstad, som handfaten och



Metallvaser i form av små dosor med hål för en blomma, design Carina Seth Andersson.

