

Smag for Stockholm

Den svenske hovedstad slår gerne ud med armene både kulturelt og gastronomisk, når livet skal nydes. Det har givet den majestætiske storby et internationalt renommé inden for mad, drikke og kulturoplevelser.

AF ELSEBETH MOURITZEN - FRI@BERLINGSKE MEDIA DK

Stockholm er ikke som de andre storbyer på kontinentet. Måske fordi den er uberørt af krig i nyere tid, fremstår den bygningsmæssigt stor og majestætisk. Og måske fordi den er længere væk fra resten af Europa end København, har den behov for at udvise internationalt format.

Byen synes at ose af selvtillid. Samtidig gør lokale iværksættere en dyd ud af at sætte de svenske værdier på menuen. Det ses og smages i de mange nye tiltag, som gør Stockholm en sviptur værd netop nu.



Foto: PR

Afternoon tea på 23. etage

Elevatoren suser 23 etager op gennem 'DN-skraberen', som var Stockholms højeste højhus, da det blev opført i begyndelsen af 1960'erne. Dengang var det tilholdssted for redaktionerne på Dagens Nyheter og flere andre aviser. Nu sørger kok og iværksætter Pontus Frithiof selv for at skabe overskrifter med sine mange gastronomiske tiltag oppe under skyerne. Her finder man byens bedste udsigt fra Le Bar og gastro-restauranten La Tour.

Senest har han opfyldt et længe næret ønske om at kunne tilbyde afternoon tea inspireret af engelske luksushoteller, men med fransk twist på menuen. Den ser-

veres mellem klokken 12 og 15, så det nærmest er en varm frokost med miniretter som quiche, crème vichyssoise og farseret vagtel på menuen. Desserten er chokoladefyldte éclair, hvorefter hele kagevognen køres frem til de eksklusive teer i asiatiske jernpoter.

La Tour ligger på Kungsholmen; en rask spadseretur fra centrum, men vil du ankomme standsmæssigt, så har restauranten sin egen shuttle-service med en Rolls Royce Phantom.

Hvad: La Tour
Hvor: Rålambsvägen 17
latourbypontus.com

Kosmiske kalorier til kundskaberne

Tegnstuen Elding Oscarsons hvelving af sammenflettede fem-lags granbjælker fra de svenske og finske skove skal ved første blik udfordre den gængse opfattelse af arkitektur og konstruktion, men indenfor i Tekniska Museets 100-års jubilæumsgave til sig selv vil de besøgendes nysgerighed på fremtiden også blive sat på en prøve.

Tilbygningen Wisdome er blevet til for at give en ny dimension på museet, som ellers har levet højt på at hylde historiske bedrifter op til vor tid. Inden i den topmoderne 360 graders oplevelseskatedral venter endnu en udfordring: at forsøge at forstå det liv, som måske findes hinsides atmosfæren, med de basale kundskaber, de fleste af os har om rummet.

Iført 3D-briller inviteres gæsterne på en kosmisk rejse ud gennem solsystemet og tilbage i tiden til Big Bang igennem virkelighedstro, animerede film. De er baseret på forskning og billeder fra NASAs og ESAs satellitter formidlet i et pædagogisk format, så man sidder overvældet tilbage, men også lidt sulten efter at blive endnu klogere på vores naboer derude.

Hvad: Wisdome Stockholm
Hvor: Museigatan 7
tekniskamuseet.se

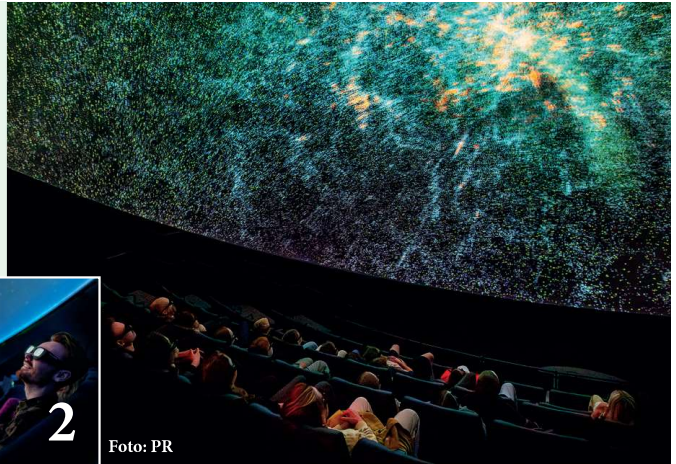


Foto: PR

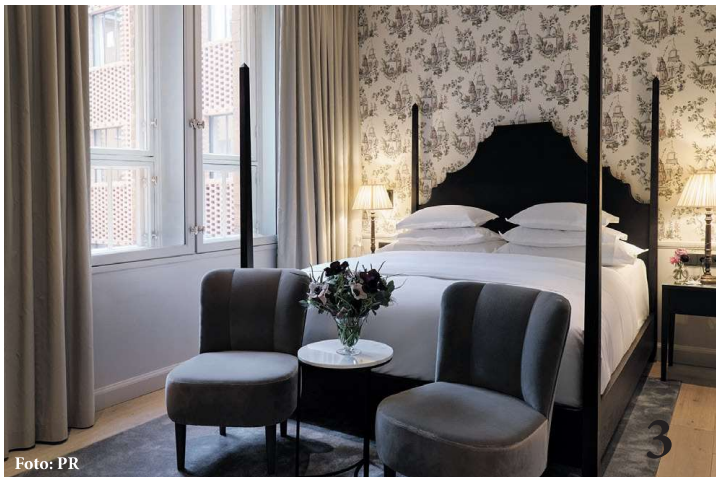


Foto: PR

Boutique-hotel med diskret mondænitet

Det er som at komme hjem, så snart man kommer indenfor på Hotel Villa Dagmar i Stockholms trendy bydel Östermalm. Bygningen har da også været privatbolig engang for blandt andet dronning Victorias læge Axel Munthe, men har derudover også været apotek, slikfabrik og spioncentral under 2. verdenskrig.

Nu er det pompose hus fra 1870 blevet til Stockholms nyeste boutique-hotel med inspiration i den mondæne sommervilla, Villa Dagmar i Båstad, som var rammen om high society-liv i 1920-30'erne for en af ejerfamiliens kosmopolitiske kvinder, der havde et godt øje til italiensk livsstil à la Villa d'Este i Rom. Den kunstneriske, gæstfrie ånd er her 100 år efter fortolket i værelser og suiter med diskrete tapeter, tidløse møbler i skandinavisk design og luksuriøse marmorbadevæ-

relser, og den familiære atmosfære går igen fra reception til spa og restauranter.

Den skandinaviske Michelin-guide har allerede været forbi og givet sin anbefaling. Det skyldes ikke mindst de to-stjernede kokke Daniel Höglander og Niclas Jönsson, som står bag menuen på hotellets intime salon-restaurant. Den overdækkede gårdhave, The Garden, er åben for brunch og middag samt sene cocktails akkompagneret af en DJ.

Det nærliggende, legendariske fødevarerempel Saluhall er også et besøg værd - og herfra er der direkte adgang til gårdhaven på Villa Dagmar.

Hvad: Hotel Villa Dagmar
Hvor: Nybrogatan 25-27
hotelvilladagmar.com

Grøn gastronomi i herregårds-længen

Sølvsmiden Sebastian Schildt arbejdede i flere år i den lille, gule længe på herregården Oxenstiernan, der ligger i bydelen Östermalm lige midt i Stockholm. Her skabte han præsentationsfæde til de svenske Bourse d'Or-kokke, men drømte samtidig om en dag at realisere sin egen gastro-drøm, hvor han kunne forene kunst og bæredygtig gourmetmad.

Han slog derfor til, da naboerne for nogle år siden fraflyttede nabolængen på herregården. Her åbnede han en restaurant og opkaldte den efter stedet - Oxenstiernan.

Med ombord på ROX, som restauranten hedder i daglig tale, har han succeskokken Elvira Lindqvist.

En menu med delikate, kreative retter skabt af lokale, sæsonbaserede råvarer sikrede makkerparret en grøn Michelin-stjerne i 2022 - som blev fornyet i 2023.

Maden serveres på specialfremstillet keramik i herregårdens smukke lokaler. Skiftende udstillinger af samtidskunst på væggene og et mixet lyd billede fra restaurantens egen playliste er med til at gøre restaurantoplevelsen til noget helt særligt.

Hvad: Restaurang Oxenstiernan
Hvor: Storgatan 35C
oxenstiernan.se



Foto: Elsebeth Mouritzen



Foto: Elsebeth Mouritzen

Cool cocktails på betontorvet

Midt ude på det runde Sergels Torg står den abstrakte glasobelisk som monument over 1960'ernes begejstring for den kantede betonarkitektur. Pladsens ensformighed brydes af et nyt tre-etagers hus, som er blevet et tillobsstykke i denne del af Stockholm, som ellers ikke kan prale af at være det mest op søgte forlystelsesområde.

Det er ikke kun den charmerende, røde facade, der minder om en sidegadebar i Tokyo, men også den intime stemning indendørs med dunkel belysning, god musik og små borde, som har gjort huset populært.

Röda Huset er velrenommeret både som bar og restaurant, men det er især den prisbelønnede bartender, Hampus Thunholm,

som har givet stedet cool-faktor.

I stedet for at servere internationalt kendte drinks, skaber han sine helt egne med udgangspunkt i de lokale råvarer, så cocktail-menuen helt bogstaveligt er et biologisk landkort over Sverige. Drinks på rødbede og hyldeblomst med japansk roku gin og Martini prosecco har for nylig været med til at give Röda Huset en fornem 31. plads på listen over verdens 100 bedste barer, så derfor bestiller svenskerne bord for selv at få plads med udsigt til den nu trendy obelisk.

Hvad: Röda Huset
Hvor: Malmskillnadsgatan 9
rodahuset.nu