

Sjöstugan – mer än bara ett kafé

av Michael Karlsson, Frescati Utbildning

När jag träffar Annika Malmsten i slutet av december har Kafé Sjöstugan i Bergshamra stängt för jul och nyår. Neonljusen från de nya kontorshusen i Frösunda på andra sidan Brunnsviken träffar glasskivorna i försäljningsdisken som nu gapar tom. När jag stänger dörren tystnar trafikljuden från Uppsalavägen och Bergshamraleden. Jag har stämt möte med kaféets ägare för att få veta hur hon ser på småföretagande, kulturens roll i samhället och det växande trycket på nationalstadsparken. Men vi börjar med att tala om Annika Malmstens farfar Carl Malmsten.

I sin farfars fotspår

Många förknippar familjen Malmsten med Bergshamra och det på goda grunder. 1920 hyrde formgivaren och inredningsarkitekten Carl Malmsten (1888-1972) Övre Karlsro i Bergshamra by av sin moster Anna Cadier. Han fick senare köpa huset och bodde där till sin död. I dag bor Annika och andra medlemmar av familjen Malmsten i villorna från Carl XV:s tid. Som barn tillbringade hon mycket tid på Capellagården på Öland - hantverksskolan som Carl Malmsten startade 1960 med en vision om "en skola för gestaltande arbete, där hand och ande ställs i skapande samverkan". Steget att utbilda sig till hantverkspedagog på Nyckelviksskolan på Lidingö var kort. Annika Malmsten säger själv att hon är "miljöskadad", präglad av sin farfars miljöer och idéer om hantverksskunnande, materialkännedom och en hållbar design. När man tittar sig runt i kaféet förstår man vad hon menar, men mer om det längre fram.

Det började i Överjärva

I mitten av 1990-talet fick Annika Malmsten möjlighet att driva kaféet på Överjärva gård. Vid den här tiden fick fler och fler upp ögonen för kulturmiljön i Solnas yttersta hörn mot nordost. Kaférelsen växte snabbt. Recept, matlagning i stort format, personalansvar, kontakter med Solna stad, regler, inköp och företagsekonomi - allt sådant var nytt för Annika, men efter några år i Överjärva var hon väl förberedd när hon hörde talas om att Café Sjöstugan i Bergshamra behövde få nya ägare för att överleva.

Från C till K

En bykstuga som blev hönsbostad och sedan trädgårdsmästarebostad för att i mitten av 1990-talet omvandlas till ett kafé inom ramen för ett projekt för arbetslösa. Det är historien bakom byggnaden som Annika Malmsten tog över tillsammans med tre andra kvinnor. Den 24 maj 1999 öppnade de Kafé Sjöstugan. Bytet av C till K i namnet är betydelsefullt - de nya ägarna ville markera starten på något nytt genom en serie "K". Kaféet skulle kännetecknas av kvinnor, kaffe, kakor, kultur och kravmärkt. Det skulle vara ett vattenhål för olika typer av människor med fika, mat och kultur i en avslappnad kombination. "Vi strävade efter att vara ekologiska i Ekoparken som nationalstadsparken då hette", förklarar Annika. Det var samtidigt som sambanden mellan mat, miljö och människors arbetsvillkor i andra delar av världen blev allt mer uppenbara. Kunder efterfrågade också i högre utsträckning ekologiska och kravmärkta varor i affären. De nya ägarna ville att Kafé Sjöstugan skulle vara ett uttryck för och en del av den här utvecklingen.



Kravmärkt, närodlat och återbruk är viktiga delar av verksamheten på Kafé Sjöstugan.

Skapande småföretagare i företagsvänliga Solna

Femton år efter starten 1999 driver Annika Malmsten med sin familj Kafé Sjöstugan med hjälp av tillfälligt anställd personal, ofta en eller några yngre kvinnor som arbetar i köket och bakom försäljningsskänken. Hur märks det att kaféet ligger i just Solna stad som flera år i rad har rankats

som Sveriges mest företagsvänliga kommun av Svenskt Näringsliv? Efter så lång tid är relationerna med politiker och tjänstemän väl upparbetade. Det är lätt att få ut information genom kommunens kanaler. ”Det vore dock bra med en kontaktperson som är lätt att få tag i och som finns kvar under en längre tid”, säger Annika. Hon berättar att kommunen ger tidsbegränsade bygglov för kaféet vilket innebär att efter fem år är det dags att skicka in en ny ansökan. Ett av villkoren från stadens sida är generösa öppettider året om oavsett årstid och väder. Kaféet är därför öppet dagligen på sommaren och resten av året varje torsdag, lördag och söndag. Annika Malmsten suckar lätt när hon tänker på allt tidskrävande pappersarbete. Visst, det är en viktig och ofrånkomlig del av företagandet men drivkraften att fortsätta med kaféerörelsen finns någon annanstans. Att hitta nya recept, leta efter riktigt bra råvaror, laga mat, engagera artister och konstnärer – där finns källan till inspiration, kreativitet och glädje. Bevis på lusten att skapa finns också överallt i kaféet. Dekorationerna är gjorda av lökpåsar i färgat plast, konservburkar, kapsyler, sugrör och cd-skivor. Till synes förbrukade ting används i nya och många gånger oväntade kombinationer av färg och form.



Annika Malmsten hälsar välkommen med nybakade bullar fyllda med stora bitar av Cox Orange.

Ett växande tryck på nationalstadsparken

En tydlig förändring under Annika Malmstens tid på Kafé Sjöstugan är att det är så många fler människor som rör sig i området runt Brunnsviken. ”Det är bra, idén bakom nationalstadsparken är ju att naturen ska vara lättillgänglig.” Men med rättigheter kommer skyldigheter, och Annika nämner snabbt några saker som hon skulle vilja ändra på. Varför så mycket neonljus på kontorshuset i Frösunda? En viktig del av parkupplevelsen är möjligheten att komma bort från det konstgjorda ljuset. Ännu viktigare är att bygga bort de fysiska barriärerna och förstärka de gröna kilarna mellan Ulriksdal och Brunnsviken. Varför inte bygga en ekodukt som en del i den mycket efterlängtade överdäckningen av Bergshamraleden? En påtaglig förändring är den tilltagande nedskräpningen. På sina hundpromenader är det inte ovanligt att Annika hittar engångsförpackningar och flaskor strax intill en papperskorg. Så var det inte för bara 10-15 år sedan. Det säger tyvärr en del om hur man ser på naturen – som något man kan utnyttja utan att vårda eller bevara. Varför inte en kommunal satsning på ”Håll Brunnsviken rent!” i samarbete med skolorna, näringslivet och stiftelsen Håll Sverige Rent? En fråga som intresserar Annika är balansen mellan det ordnade och det vilda i nationalstadsparken. Det måste få finnas platser som förblir orörda, menar hon och uppskattar därför hur Tivoli beskrivs i förslaget till Solna stads nya grönplan: ”Tivoliberget ska behålla sin dramatik med branter klädda med ädellövskog. Krönet ska präglas av ljus hällmarksskog, sluttningarna av ekhasselskog med lundartad flora”.

En del av kulturlivet

Föreningen Bergshamra för alla bildades 1992. Annika Malmsten var en av grundarna som skrev under på att föreningen bland annat skulle ”tillvarata och utveckla den mångkulturella miljön i Bergshamra” genom olika typer av evenemang. Kaféet används som plats för föreningens program som 2014 bestod av sångkaféer, slöjdekaféer, barnteater och konserter. Annikas målsättning är att Kafé Sjöstugan ska användas av alla sorters människor som vill kunna konsumera och producera kultur. I Solna stads utvecklingsstrategi för Bergshamra säger bergshamraborna själva att kaféet är en av de mest populära platserna i området. Under intervjun återkommer vi flera gånger till den förödande branden 2004. Utan det kraftfulla stödet från enskilda personer och föreningar hade det inte funnits något kafé i dag. Småbarnsföräldrar, pensionerade officerare, nya svenskar, kommunpolitiker boende i närområdet, Bergshamra för alla, Haga-Brunnsvikens vänner – alla bidrog de till att ge kaféet en ny start. Det är ett stöd som Annika Malmsten fortfarande upplever mycket starkt.



Just den här dagen består takdekorationen av en kviltad fågel på en gren med frukt av lökpåsar i plast.

Inte för perfekt

Innan intervjun avslutas vill jag ställa en sista fråga till Annika Malmsten. Hur tror du att Kafé Sjöstugan uppfattas av besökarna? ”Som ett vilsamt ställe som inte är för perfekt och tillrättalagt, som en paus för själen där man bara får vara”, blir svaret. ”Och där man kan äta gott, så klart.” Kaféets ekologiska inriktning har förstärkts genom att återbruk, klimatsmarta lösningar och närodlat har blivit viktiga delar av verksamheten. Därför används svensk kål i stället för importerad grönsallad. Därför är musten gjord av äpplen från Bergshamras gamla fruktodlingar. Och därför är ljusstakarna och utsmyckningarna i taket gjorda av återvunnet material. Tillsammans sätter det en unik prägel på Kafé Sjöstugan, ett särpräglat avtryck som är Annika Malmstens eget.

Litteratur och källor

Katalogen till utställningen ”Carl Malmsten - formgivare och pedagog” på Prins Eugens Waldemarsudde 2013.

Artiklar i Hagabladet: ”Kafé Sjöstugan återuppstår” i 1/2004 och ”Sjöstugan i Bergshamra” i 1-2/2013.

Förslag till utvecklingsstrategi för Bergshamra, Solna stad, 2014.

Solna stads Grönplan (remissutgåva), 2014.

Webbplatser: bergshamra.org, capellagarden.se, kafesjostugan.se, krav.se, overjarvagard.se, solna.se och stockholmslansmuseum.se.

* * *

Annika Malmstens recept på grönkålssallad

Ingredienser: 300 g grönkålsblad. 1 rödlök. 2 svenska vinteräpplen, gärna Cox Orange, Ingrid Marie eller något annat gott svenskt äpple. 1/2 dl grovt hackade hasselnötter som rostar snabbt i en stekpanna (om ingen är nötallergiker)

Dressing: 2 msk rödvinsvinäger. 4 msk olivolja. 1 msk honung som värms så att den rinner.

Repa av det gröna från den grova bladnerven i mitten. Hacka grönkålen ganska fint. Hacka rödlöken fint. Ta bort kärnhuset på äpplet och tärna äpplet med skalet på.

Blanda ingredienserna i en skål och häll över rikligt med dressing.