

KAKOR, KONST OCH NJUTNING

En kopp kaffe, en söt kaka eller bit mat, en prunkande trädgård, massor av fågelkvitter och en fantastisk konstnärsateljé. Välkommen till Koloni!

AV ÅSA SWANBERG FOTO MALOU HOLM



Kökschef Fredrik Nilsson tillsammans med Jonas Sandström, som driver Koloni.

Syskonparet Kajsa och Olle Nyman bestämde själva att trädgården, husen och ateljén skulle bevaras som en stiftelse efter deras bortgång. Han var konstnär, hon modist. Båda växte upp i husen på den stora tomten på Strandpromenaden i Saltsjö-Duvnäs i Nacka utanför Stockholm. »Olles morfar Robert Küsel köpte hela udden och Duvnäs Gård 1863«, berättar Jonas Sandström som driver Koloni, kaféet på Duvnäs Gård. »Han fick syn på den när han båtpendlade till sitt jobb som disponent på Gustavsbergs fabriker fram och tillbaka varje dag.«

Konstnärskapet gick igen i den Nymanska släkten. Även Olles pappa Hilding var konstnär och illustratör. Bland annat gjorde han många barnböcker som Olle och Kajsa fick sitta modeller för – Olle ofta iklädd flickkläder, till hans stora förtret! På den tiden fanns flera hus, stallar, växthus och orangeri på gården, och här samlades många av den tidens storheter. Hilding var god vän med såväl August Strindberg, Carl Larsson, Anders Zorn som Albert Engström, och alla besökte de ofta gården.

I huset som tidigare rymde Olle Nymans skulpturverkstad finns sedan något decennium tillbaka kaféet och restaurangen Koloni, startad av Jonas, entreprenör med så många järn i elden att det är svårt att hänga med. Utbildad

»Koloni är KRAV-märkt och maten på mina ställen ska alltid vara och kännas genomarbetad och välgjord. Detsamma gäller miljön«, säger Jonas Sandström.



Den vackra trädgården runt Olle Nymans ateljé är välbevarad liksom kaféet.



i restaurangvärlden på Operakällaren, och utbildad i marknadsföring och kommunikation, startade han i början av 90-talet – just när hela aerobiceran exploderade – träningsstudion Workouten i Stockholm. Den lilla studion växte snabbt till tre stora, moderna anläggningar, som lockade de flesta av Stockholms träningsugna och hälso-medvetna tjejer. I anslutning till detta startade Jonas en restaurang med hälsosam mat anpassad för träningsglada och hälsoinriktade gäster. Det var power smoothies, functional bars, nyttiga och goda sallader och annat – ett helt nytt tänk på den tiden. Och ungefär samtidigt föddes i Vasastan den första restaurangen som fick namnet Koloni. Sen följde i rask takt Koloni Garden i Sickla (numera sålt), Koloni i Saltjö-Duvnäs och Koloni på Strömparterren i Stockholm. Senast i raden är Koloni på Skansen, som öppnade förra sommaren. Därtill driver Jonas ett guest-house i Sydafrika och är även researrangör för individuellt

»Det var power smoothies, functional bars, nyttiga och goda sallader och annat – ett helt nytt tänk på den tiden.«

upplagda resor till Sydafrika med fokus på ansvarsfullt resande. »Jag tycker om att jobba med sånt som folk gör på fritiden: mat, hälsa, semester, välbefinnande. För mig är det viktigt att allt hänger ihop. Jag har alltid tänkt ekologiskt, Koloni är KRAV-märkt och maten på mina ställen ska alltid vara och kännas genomarbetad och välgjord. Detsamma gäller miljön.«

Olle Nyman, som Jonas tyvärr aldrig hann träffa, hade nog gillat Jonas och hans känsla för färg, form och trivsel. Inte mycket går

Jonas öga förbi; han rättar till kuddar, ser att blommorna under parasollen slokar och ropar efter vatten, möblerar om bland burkarna med grönsaksinläggningar, skriver små skyltar som »Jag är gluten- och laktosfri« och hänger på förpackningar med bönchips. Självklart är det också han som har inrett och utformat Koloni. Han är förresten också mannen bakom konceptet i Mood-gallerian i Stockholm, liksom Åhléns cafékoncept Café Å Lait. Som sagt, många järn.

Olle Nymans egen ateljé ligger i huset bredvid restaurangen. Den står orörd, som den lämnades när han gick bort. Olles kläder hänger kvar på kroken vid dörren, väggarna är fulla av teckningar och tavlor, och strax utanför huset står bordet fullt med porslinskärvor och mosaik som han hade som byggstenar till sina verk. I lokalen in-till ordnas utställningar av noggrant utvalda konstnärer och skulptörer, tre per säsong. »Olle var en genuint genomgod människa. Han hade ingen som helst affärs-näsa, det var hans syster Kajsa som tog hand om det.



Polentakaka med mandel och granat-äpple samt Hallon-smulpaj med Kolonis hemgjorda müsli.
Recept sid 93.



Apelsin- och ingefärskakor och Kolonis egen rulltårta med marmeladsmörkräm.
Recept sid 88 och 81.



Mördegspaj med blåbär och hallon. Recept sid 94.



I den fina butiken finns Kolonis egna goda marmelader, olivoljor och inläggningar att köpa med sig hem.

Olle Nymans ateljé står kvar orörd, som den lämnades när han gick bort 1999.



»Olle var en genuint genomgod människa. Han hade ingen som helst affärnsnäs, det var hans syster Kajsa som tog hand om det. Hade Olle fått bestämma hade han gett bort allt han hade«

Hade Olle fått bestämma hade han gett bort allt han hade«, berättar Jonas.

Hilding Nyman insåg tidigt att Olle inte hade läshuvud, men däremot konstnärlig ådra. Olle tilläts därför bli konstnär, och fick bli lärling till konstnären Filip Månsson. »Och själv är jag uppväxt i Filip Månssons hus, så allt går igen!« flikar Jonas in med ett skratt. Olle Nyman utvecklades till en framgångsrik konstnär som utnämndes till professor i måleri vid Konstakademien, där han också senare blev ledamot. Efter några år utomlands flyttade han tillbaka till gården i mitten av 1950-talet, och levde och arbetade här tillsammans med sin syster Kajsa under resten av sitt långa och produktiva liv. Förutom här finns hans verk att beskåda på många offentliga platser runt om i Sverige. Olle Nyman avled 1999 och Kajsa 2001. Men deras konstnärskap lever vidare på Duvnäs gård i form av tavlor och skulpturer, hus och ateljé – allt i fint samspel med Koloni och Jonas känsla för helheten. www.koloni.se



KÖP
FRÅN
OSS

STENUGN HEMMA - SMART BAKKUPA OCH BAKSTEN TILL KANONPRIS!

Genom att baka brödet i bakkupa förvandlar du din hemmaugn till en stenugn och får ett jämnt gräddat bröd med krispig skorpa och ett saftigt innanmäte. Även med en baksten blir resultatet fantastiskt – det ger brödet en extra värmeskjuts och gör det högre och vackrare.

Nu har du som läser BAKA möjlighet att köpa en bakkupa och/eller baksten från amerikanska Sassafras till extra bra pris. Välj mellan olika former och storlekar.



BAKKUPOR

Bread Dome, La Cloche,
Covered Baker

Ditt pris: 749:-* (ord. 899:-)

DU SPARAR 150:-!

Bli klubbmedlem och få ytterligare 100 kr rabatt! Se sid 22.



BAKSTENAR

Rund 37,5 cm i diameter med handtag

Rektangulär 32,5x37,5 cm med handtag

Ditt pris: 479:-* (ord. 579:-)

DU SPARAR 100:-!

Bli klubbmedlem och få ytterligare 50 kr rabatt! Se sid 22.



BLI KLUBB-
MEDLEM OCH
FÅ YTTERLIGARE
RABATT!
SE SID 22.

Gör så här: Mejla din beställning till shop@mediavanner.se

*Frakt tillkommer med 49 kronor.

Läs mer om dem på www.hippiedeluxe.se/

Upptäck ett brett utbud av väl designat hantverk, vardagsartiklar, gåvor och handdragna borstar skickligt gjord av synskadade hantverkare i naturmaterial - funktionell design som sprider vardagsglädje.

Besök oss i våra butiker eller beställ i vår **webbshop** www.irishantverk.se

Kungsgatan 55
Västerlånggatan 24
Stockholm
+46 (0)8 21 47 26



Gilla oss på Facebook!
www.facebook.com/irishantverk



iris hantverk: