

I hjertet af Bazar Vest i Brabrand ligger Bazar Slagter – en slagterforretning, der har været fast inventar siden 2003. For mange er det første stop, når der skal handles kød, og det er nemt at forstå hvorfor. Her er ikke bare travlt, men også trygt. Og kvaliteten taler for sig selv.

Hvad er det her for et sted?

Bag disken står Mohammad Awad. Han er uddannet maskiningeniør, men har siden 2003 helliget sig slagterfaget. Den tekniske baggrund fornægter sig ikke.

Forretningen er præget af struktur og overblik. Der er ro på, selv når der er mange kunder, og alt fungerer.

Mohammad er perfektionist, men på den gode og venlige måde. Han smiler, snakker og tager sig tid, også selvom der er kø. Der er altid meget personale til at betjene kunderne, og de får noget fra hånden.

Udvalget

Udvalget hos Bazar Slagter er stort. Meget stort. Her er alt, hvad man kan ønske sig af oksekød, kalvekød, lammekød og fjerkræ, men naturligvis ikke svinekød. Det meste kød kommer fra danske slagterier som Himmerlands Kød, og det hele skæres ud på stedet.

Udskæringerne er mange, og skulle man mod forventning ikke finde det, man leder efter, så laver de det. Man bestemmer selv, hvordan bøffen skal skæres. Og man får, hvad man beder om.

En anden vigtig ting er, at hele dyret bliver brugt. Det er ikke et salgsargument – det er en selvfølge. Det er sund fornuft, og det bliver praktiseret med samme selvfølgelighed som ønsket om høj kvalitet.

Her finder man også indmad og udskæringer, man sjældent ser i de danske supermarkeder. Det er kød, som kræver lidt mere af både slagter og kok, men det er også der, det begynder at blive virkelig interessant.

Betjeningen

Betjeningen er ikke bare god, den er personlig. Det er tydeligt, at kunderne føler sig hjemme, og det er lige så tydeligt, at personalet nyder deres arbejde. Der bliver smilet, joket og rådgivet med overskud. Har man spørgsmål, får man et ærligt svar. De siger, hvad de mener, også hvis noget ikke giver mening at købe. Det er en

slags rådgivning, man ikke finder mange steder.

Her handler det ikke om at sælge mest muligt, men om at hjælpe kunderne bedst muligt. Og så kender de deres kød. De ved, hvor det kommer fra, hvordan det er skåret, og hvordan det bedst tilberedes. Der er ikke mange steder, hvor man kan pege på et stykke kød og få at vide præcis, hvordan det er skåret, hvad det koster, og hvordan man bedst griller det – men det kan man her.

Prisniveau

Priserne er fair. Lavere end i de fleste supermarkeder. Kvaliteten er til gengæld højere. Her handler en stor del kunder fast, både fordi de sparer penge, og fordi de får noget, der er bedre end hos supermarkederne. Der er udskæringer i mange prisklasser, og det er muligt både at købe ind til hverdag og fest uden at blive flået.

Praktisk info: Der er masser af gratis parkering lige uden for døren, og det gør det nemt at handle – også når man køber stort ind.

LÆS OGSÅ:

[Grønthallen i Bazar Vest](#)