

I Skt. Clemens Stræde 7 i Aarhus har de to selvudlærte bagere Carl Mikkelsen og Benjamin Wolter åbnet deres første café. Beansterbaker & Carls Krumme Café bygger videre på duoens succes som brødnørder i Harlev, og her står surdejen stadig i centrum.

Caféen slog dørene op 1. marts 2025, og alt er lavet med ro, respekt for håndværket og en ambition om kvalitet.

Hvad er det her for et sted?

Caféen ligger i et lille, intimt lokale med blot to borde og enkelte siddepladser i vinduerne. Rummet er præget af hjemmelavede detaljer og en stemning, hvor man skal sætte sig med en bog, en avis, eller bare en croissant.

Her er ingen stress, ingen støj, men dæmpet jazz og god akustik. Lokalet er enkelt og hyggeligt med fokus på at skabe nærvær og ro.

Hvad er der på menukortet?

Her finder man måske nogle af landets bedste brød. Foreningen Danske Bager- og Konditormestre har kåret deres specialbrød som landets bedste og rugbrødet som det næstbedste. Det siger noget om niveauet.

Udvalget varierer fra dag til dag, men typisk byder caféen på klassikere som surdejsboller med ost, kardemommesnurrer, croissanter, spandauere og romkugler.

Surdejsbollerne fås både naturel, med birkes eller sesam. Brødet serveres med pisket smør og ost af typen Efterglød fra Arla Unika, og der er rigeligt af begge dele. Prisniveauet er relativt sympatisk, 35 kr. for en stor bolle med smør og ost.

Croissanter er mørkt bagt, luftig og med tydelig smag af smør. Den lever fuldt op til sin franske forbillede og efterlader indtryk. Det samme gælder kardemommesnurren, som er pakket med smag i både dej og remonce.

Rugbrødet er tæt og saftigt med god fylde af kerner. Et af den slags brød, der holder sig friskt i flere dage og aldrig når at blive tørt.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen er rolig og afslappet. Man mærker, at der ikke er noget, der bliver forhastet. De små detaljer i rummet og duften af nybagt brød skaber varme og tilstedeværelse. Her er ikke plads til stress, og det er med vilje.

Prisniveau

Priserne er i den sympatiske ende. En bolle med ost og smør koster 35 kr., og her får man både størrelse, smag og kvalitet for pengene. Kvaliteten følger prisen, og man føler sig ikke snydt. Alt er lavet fra bunden, og råvarerne er nøje udvalgt.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er stadig under opbygning. En ny espressomaskine står klar, og kaffen kommer til at spille en vigtig rolle. Kaffe og bagværk går hånd i hånd, og der er tænkt over tingene.

Kombucha er også en del af udvalget, så her kan man forvente et lille men bevidst udvalg.

Betjening

Betjeningen fortages af et yngre hold. Carl Mikkell og Benjamin Wolter står ofte selv bag disken med stort engagement og ro. De tager sig tid, og deres passion for brødhåndværket smitter.

De virker ofte imødekommende og til at have overskud, og man fornemmer, at det betyder noget for dem, at gæsten får en god oplevelse.