

Berta er et økologisk og bæredygtigt surdejsbageri beliggende på Frederiks Allé, eller der hvor Lundingsgade begynder. På kort tid er de blevet populære på Frederiksbjerg, og der er ofte mange kunder i butikken, der kommer efter brød og kager.

Manden bag er René Hansen og han har et værdisæt, om at lave et kompromisløst bageri på Frederiksbjerg. Det har han i den grad gjort. Først i små lokaler ved siden af Hærværk, og nu i et stort moderne og ret cool bageri.

Bageriet

Hos Bertas bager de surdejsbrød og kager efter gamle traditioner af dansk økologisk mel fra Kornby Mølle. Råvarerne er nøje udvalgte og kommer fra mindre, danske, økologiske gårde og producenter.

Brødet er friskbagt hver morgen, og der kommer jævnligt nye brød og kager på hylderne. Udvalget er ikke stort. I sortimentet er en type rugbrød med 100% fuldkornsrugmel fra Kornbymølle, hvedebrød og boller. Af kager er der croissant, snurre, snegle og pain au Xoco. Når det er sæson, sætter Berta ind på de gode fastelavnsboller. Der er også kaffebar i bageriet i dag, hvor man kan købe kaffe to go.

Hvordan er stemningen her?

Den lille butik har tiltro til kunderne. Her skal du nemlig selv vælge brød og komme det i poser, ligesom man selv udregner prisen og betaler på mobilepay uden det store tilsyn fra betjeningen. Sådan er konceptet. Årsagen er, at de gerne vil opnå den lokale stemning, som findes hos gårdbutikkerne.

Hos Berta er der en meget uformel stemning, og alle er velkomne. Personalet har godt humør, og der er en familiær stemning og tilgang til kunderne.

Prisniveau

Der er tænkt over råvarerne, bæredygtighed og økologi hos Berta, og det koster. Til gengæld får du kvalitet for pengene. Rugbrød koster 45 kr., det samme gælder for hvedebrød. Surdejsbollen betaler du 50 kr. for, og er du til en croissant eller en snurre står de til 25 kr.. Snegle og pain au xoco har en pris af 35 kr..

LÆS OGSÅ:

[Gotfred - bageri og konditori](#)