

En ægte american style bagel findes kun to steder i Aarhus. Det er hos den populære Byens Bagel, der ligger i Nørregade og på Skt. Pauls Kirkeplads. Mikael Steffensen og Omar Kanber er folkene, der siden den 1. juli 2018 har udviklet det runde brød med hullet i midten efter de oprindelige amerikanske principper.

En ny ovn og flere års arbejde med at finde den helt rigtige opskrift og teknik samt tæt dialog med amerikanske bagelbagere, har sat prikken over i'et. Bagelen står nu snorlige med den helt rigtige skorpe, smag, udseende og konsistens. Den er i sig selv en stor oplevelse at smage.

Ambition om Aarhus' bedste bagel

Da Byens Bagel åbnede, fik de brødet udefra. Men det var ikke godt nok for de to ejere. "Vi ville fra starten lave Aarhus' bedste bagel, og det kan man kun med hjemmelavet bagels, der bages hver morgen med den rigtige teknik i forhold til bagemåde, behandlingen af dejen, ingredienserne og dampningen," fortæller Mikael Steffensen. Ifølge os her på Spiseguiden Aarhus laver Byens Bagel uden tvivl den bedste bagel i Aarhus.

Alt er hjemmelavet hos Byens Bagel

Det er store og solide bagels med fyld i alle farver, de holder sig hos Byens Bagel. Alt, hvad der kan laves fra bunden, laves fra bunden. Hver dag står Mie Hansen, der er uddannet kok, i køkkenet og laver fyldet. Her anvender de Cream Cheese i stedet for mayo, hjemmelavet løgkompot i stedet for de syltede løg, svitsede champignon, deres egen mojo, som er rød pesto og alle deres hjemmelavede dressinger.

Mikael Steffensen er selvlært bagelbager. Han står for den daglige drift og arbejder med dejen og ved ovnen hver dag. Inspirationen er hentet fra utallige bagere i USA og på YouTube.

Ny bagelovn er prikken over i'et

Byens Bagel laver mellem 200 og 500 bagels hver dag afhængigt af sæsonen. De 5 forskellige slags bagelbrød er let knasende og har et godt bid i skorpen, men indeni er de bløde. "Lige fra starten har vi villet skabe kvalitet. Vi laver bagelen mere luftig end den amerikanske, da de ellers bliver for tunge for danskerne. Visionen har altid været at give vores kunder det bedst mulige produkt, og med den nye ovn er vi et skridt videre i vores vision om hele tiden at give gæsterne den bedst mulige kvalitet, " fortæller Mikael Steffensen til os.

Byg din egen bowl

Som noget nyt er der også bowls på menukortet. Det er der en god grund til. Meget at det samme, som bruges i en bagel, passer i en bowl. Det var oplagt at lave bowls, og i dag kommer der kunder udelukkende efter deres bowls.

Valgmulighederne er mange, og konceptet er 1 x pasta, 1 x kød/falafel/tun og 5 x grønt plus 1 x dressing. Men andre ord; valgmulighederne kan vist tilfredsstille den mest kritiske kunde.

Prisniveau

Det er sympatiske priser, og man får meget for pengene. Især når man tager i betragtning, at det meste er hjemmelavet og hjemmebakket. Deres bagels mætter godt, og de fleste kan blive godt mættede af en. Det samme kan man sige om deres bowls. De er også pænt store. Byens Bagel på Nørregade er rigtig god value for money, og deres priser er det, vi vil kalde studentervenlige. Det kan give god mening at købe deres combos, som serveres med en stor valgfri hjemmelavet shake eller juice.

Hvordan er stemningen her?

Lokalerne i Nørregade er ikke store, men det er vist heller ikke meningen, de skal være det. Konceptet er, at de fleste henter maden som takeaway. Men der er lidt stole og borde, og man kan fint spise sin mad der. Indretningen er skandinavisk, og der er altid pænt og rent.

Man kan i øvrigt få maden bragt via en eller flere af de store internationale udbringningsfirmaer. Men det er just ikke en billig løsning. Det billigste er at hente sin mad selv, men fint nok, de har tilbuddet til dem, som ikke kan eller vil hente sin mad selv.

Læs også:

[Den Flyvende Hane - et fransk-dansk inspireret spisested](#)

[Byens Bagel i Aarhus Street Food](#)

[Zaki Pita på Søren Frichs Vej](#)