

I det aarhusianske latinerkvarter, nærmere betegnet i Studsgade, ligger en lille plantebaseret café og bager, der serverer vegansk mad. Café Harepus er navnet. Klinger navnet velkendt, er det nok fra Thorbjørn Egners børnebog, Dyrene i Hakkebakkeskoven, hvor bageren hedder Harepus.

Alt er produceret af 100% plantebaserede råvarer. Æg, smør eller fløde er ikke at finde i maden. Her anvendes alternativer udvundet fra planter. Folkene bag caféen vil gerne vise, at man sagtens kan spise fedtede croissanter, søde kager og sprødt wienerbrød uden brug af animalske produkter og uden at gå på kompromis med hverken smag eller konsistens.

Maden

Her er noget for den lille og større sult. Menukortet byder på morgenmad, frokost, kaffe og kage. Alt sammen håndlavet, og brødet er friskbagt hver dag. Hvad der er at vælge mellem, afhænger af, hvad Harepus føler for. En ting er sikkert. De går ikke ned på kage og brød.

Her er nybagte boller, croissanter bagt med margarine, og forskellige kager som diverse snurrer, tebirkes, cookies og studenterbrød. Af og til er der også focaccia, sandwich, fyldte croissanter, brunch og om sommeren is fra Ice Bakers.

Drikkevarer

Der serveres kolde og varme drikke. Diverse kaffer og skal der mælk i, er der plantemælk til kaffen. Den økologiske kaffe bliver ristet hos Copenhagen Coffeelab, og teen er fra Østerlandsk Thehus. Der er også Antons hindbær eller appelsin eller forskellige varianter af Kombucha.

[Læs mere](#)