

Fikumdik Kaffebær er en af byens godt gemte og hyggelige kaffebærer. En godt gemt hule i den gamle Falck-station på Søren Frichs vej i Åbyhøj. Rettere, så er postnummeret Aarhus C, men det ligger på Åbyhøj-siden af Ringgaden. Det er de gamle, store haller med højt til loftet, hvor Fikumdik holder til. Her stod før brandbiler, og der var værksteder i hallerne. De er flyttet, og nu står en stor del af lokalerne tomme og venter på, hvad der skal ske med grunden.

Det er parret Uffe Egeberg og Pernille Larsen, som sammen driver Fikumdik Kaffebær. Det er en idé, de har haft i nogle år, inden de fik muligheden først i 2021.

Fikumdik åbnede op som pop up først i 2021, og tog kunderne med storm fra dag et. Det var sådan en café og samlingssted, Åbyhøj havde drømt om i mange år. Til trods for den lå på kanten af forstaden. I dag kommer folk gladeligt fra det nordlige Åbyhøj for at drikke sin kaffe eller spise morgenmad eller frokost her.

Maden hos Fikumdik

Der er lidt af hvert. Morgenmaden er en sikker kickstarter på dagen og pivbillig. Ellers er der croissanter med ost og skinke, tærter, salater og sandwich. En lun wrap er også på menukortet. Det samme er forskellige kager. Hvis man er til brunch, så kan man bare sammensætte de retter som passer en. Så er der brunch, smart!

Hvad drikker man her?

Det er jo en kaffebær – eller det kalder de sig jo. Men vi ser det mere som en café, hvor der er god mad og drikke. Ebeltoft Gårdbryggeri og Stiller's Coffee er sikre legekammerater at have. De er det gode selskab, og de er garanter for, vi får noget ordentligt at drikke. De er begge blandt de bedste på hver deres område. Søren Stiller er en af Nordens bedste baristaer, og hans kaffe er måske blandt de bedste i verden. Det er udelukkende Stillers kaffebønner, de bruger hos Fikumdik. Priserne er ikke højere af den grund.

Øl, saft og sodavand er fra gårdbryggeriet i Ebeltoft, og her er der heller ikke noget at sætte en finger på.

Hvordan er stemningen her?

Der er noget rå over stedet. Det er jo en gammel garage, vi er i. Det er gennemført retro og helt nede på betongulvet. Man føler sig hjemme. Det tager ikke mange sekunder. Der er noget over de gamle haller. De har noget Berlin over sig, og det er som om, at alt kan ske her. Der er porte, som kan åbnes helt op, når vejret er godt. Det giver helt andre muligheder med mere plads, men også sol og mere luft i

hallen.

Det er jo en gammel garage til brandbiler, hvilket giver oceaner af muligheder. Siddepladserne er forskellige, og der er frit valg. Det er retromøbler, og det virker som om, at det helst ikke skal passe sammen. Cool nok. Man sidder godt, og det er jo det vigtigste.

Prisniveau

Det er lavt og helt igennem fair. Morgenmaden koster 55 kr., mens en stor sandwich løber op i 65 kr.. Tærten med salat koster 65 kr..

Events og koncerter

Lokalerne skriger på aktiviteter og er skabt til koncerter. Der har efterhånden været en del succeser hos Fikumdik Kaffebar, og der er fast to til tre forskellige koncerter og events om måneden. Her er ofte udsolgt, og det er en god idé at følge med på deres website, og ellers slå til, hvis der er ledige billetter.

Den oplagte arbejdscafé

Hos Fikumdik Kaffebar kan man med fordel holde møder. Om det er studiegruppen eller forretningsmøder er underordnet. Her er plads til alle. Det koster ikke noget, ud over det man drikker og spiser. I modsætning til mange andre caféer er der god plads – både indendørs og udenfor.

Kontorfællesskab

Lokalerne i den ene ende af den store hal er indrettet til kontorfællesskab. Man kan leje en fast plads i et åbent kontorlandskab eller en plads i et lukket kontor. En god idé, og priserne er sympatiske, og her er meget plads i forhold til midtbyen. Fedt, at lave arbejdspladser sammen med en café og kaffebar. Mere af den slags i Aarhus er kun kærkommen.

LÆS OGSÅ:

[Læs madanmeldelser i og omkring Aarhus her](#)