

GÆRDA er et surdejsbageri på Jelshøjvænget i Højbjerg, hvorfra bilister henter deres brød. Gående og cyklister kan let komme ind til bageriet fra Oddervej. Der er indkørsel bagved bageriet. Hos GÆRDA er der brød, der er lavet fra bunden til både hverdag og festlige lejligheder.

Navnet GÆRDA stammer fra den tidligere ejerens farmor (Gerda), og er i dag navnet på surdejen og butikken. Charlotte Andersen har dyrket sin surdej i mange år og ved, hvornår den skal fodres med vand og mel, i forhold til at være klar på et bestemt tidspunkt.

GÆRDA har åbent fra torsdag til lørdag. Ønsker du brød uden for åbningstiderne, bestiller du bare og finder efterfølgende dit brød i en pose i et tilstødende lokale.

Brød og kager

Hos GÆRDA sælges der friskbagt bagværk bagt med surdej. Der er brød uden tilsætningsstoffer. Varerne er enten økologiske eller lokale. Brødet er 36 timer undervejs.

I bagerbutikken er der surdejsbrød, boller, kardemomme- og kanelnurrer, brownie, pizzadej, rugbrød, kaffe, peanutbutter og chokoladeboller. Når det er sæson, finder fastelavnsbollerne også vej til GÆRDA. De er bagt på sød surdej og kan være med æblekompot og creme eller med marcipan og creme. På toppen er der chokoladeganache.

Brød på frost er der masser af. Så det er lige til at tage op og varme.

Kaffe to go

Hos GÆRDA er der altid friskbrygget kaffe fra CleverCoffee. Kaffe kan nydes på stedet eller tages med to go. Der er også saft og vand.

Hvordan er stemningen her?

GÆRDA ligner et almindeligt hus, men de gør fint opmærksom på sig selv med store skilte, så bilister på Oddervej får øje på bageriet. Der bages i samme rum, som man kommer ind og køber brødet. Kunderne tager selv brødet fra hylderne og betaler via MobilePay. Meget enkelt.

Der er borde og bænke udenfor, hvor man kan spise sit brød og drikke kaffe.

Prisniveau

Det er fair priser hos GÆRDA, hvor der er brød, der er kræset om, og det tager tid.