

Selvom der ikke er meget samurai over Aarhus C, kommer vi ikke udenom tehuset Hakkō i Mejlgade. Når man har fået kolde fingre på en gåtur ved havnen, kan man finde varme med en kop matcha. Selv hvis aftalen ikke gik som håbet, får man stadig et billede til de sociale medier. Hakkō ligger i de lokaler som Cafeterie 37 tidligere havde café i.

Hvad er det her for et sted?

Hos Hakkō træder man ind i en rolig verden væk fra Mejlgades cykelmylder. Indretningen er minimalistisk, lys og moderne. Konceptet bygger på at skabe et sted, der føles personligt, hvor både surdej og matcha kan udfolde sig.

Hvad er der på menukortet?

Menuen byder på open faced bagels, surdejsbrød og kager. Udvalget af bagels består altid af fire faste varianter og på gode dage op til seks.

Eksempler fra kortet er:

Laks og cream cheese, 89 kr.
Avocado og pocheret æg, 89 kr.
Kalkun med pesto, 89 kr.
Tunmousse, 89 kr.

Derudover kan man få surdejsbrød med pålæg og et udvalg af kager.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen er afslappet og præget af ro. Her er en atmosfære, hvor man kan sænke tempoet. Var vi mere hippe, kaldte vi det zen. Men hos Hakkō i Mejlgade foregår alt i behageligt tempo, og det mest stressinducerende må være at skulle vælge en blandt de mange lækre drikke eller bagels. Her er højt til loftet på mere end en måde og smart minimalistisk indrettet.

Prisniveau

Priserne ligger i den pænere ende for caféer. En bagel koster omkring 89 kr., og matcha drikkene ligger fra ca. 45 kr. til 65 kr. Man får kvalitet og håndværk for pengene, så pris og kvalitet hænger sammen.

Hvad kan man drikke her?

Hakkō bruger matcha på samme måde, som japanerne selv drikker den: med særligt udvalgte tesorter helt uden bitterhed. Parret har valgt at hente deres

matcha fra specifikke regioner, der har fokus på økologi og leverer høj kvalitet.

Før i tiden blev matcha drukket af samuraier under meditation eller i kamp, men en dag på uni eller med chefen åndende en i nakken på kontoret tæller vel mindst ligeså godt.

Udvalget af drikkevarer er centreret om matcha. Man kan få klassisk matcha 45 kr., matcha latte 52 kr., iced matcha latte 55 kr. og varianter med havremælk eller kokosmælk. Der findes også sødere udgaver som vanilje eller karamel fra 55 kr. til 65 kr.

Udover matcha kan man bestille kaffe fra 35 kr., espresso 25 kr., cappuccino 42 kr. og americano 38 kr. Der er også et udvalg af te uden matcha samt kolde drikke som iste og kombucha fra 45 kr. til 55 kr.

Betjening

Bag Hakkō står Monja Wormser og Martin Petersen. De har arbejdet i over 10 år på at udvikle konceptet og driver nu flere matcha barer i Aarhus. Deres viden og respekt for matchakunsten præger stedet, og betjeningen opleves som nærværende og rolig.