

Kødhjørnet på Trøjborg er en institution i Aarhus. Denne gamle slagterforretning har rundet 70 år, men lever i bedste velgående. I mere end to årtier har far og datter, Leif og Natascha Albrecht, drevet forretningen med passion og håndværksmæssig stolthed.

Kødhjørnet er en god gammeldags slagterforretning, hvor der stadig er stolthed og respekt for slagterhåndværket. Far og datter nægter at gå på kompromis med kvaliteten eller at konkurrere på pris. I stedet satser de på at differentiere sig gennem egne unikke opskrifter og ved at sikre fuld gennemsigtighed om deres produkter. Når de fremstiller hakket kød frisk i butikken, ved kunderne præcis, hvad de får.

“Mormorretter”

Som uddannet kok står Natascha for tilberedningen af de hjemmelavede klassikere – eller “mormorretter” som hun kalder dem. I disken finder man et varieret udvalg af traditionelle danske retter som boller i karry, hakkebøffer med bløde løg, benløse fugle og mørbradbøf a la creme. Derudover tilbydes farserede porrer, bøf stroganoff, forloren hare, jæger-gullasch, høns i asparges, biksemad og svensk pølseret.

For de internationale ganer er der også lasagne, shepherds pie, chili con carne og spareribs. Sortimentet afsluttes med hjemmelavede tærter. Alle retter er lavet fra bunden med kærlighed til det gode håndværk. Leif Albrecht tager sig af rygeovnen, pølsemageriet i kælderetagen samt det øvrige kødarbejde.

Hjemmelavet slagterpålæg

Alt hos Kødhjørnet er hjemmelavet efter gamle traditioner og opskrifter. Forretningen tilbyder et bredt udvalg af klassisk slagterpålæg, hvor hver enkelt skive vidner om håndværk og kvalitet. Leifs arbejde med rygeovnen resulterer i et udsøgt udvalg af røgvarer, mens pølsemageriet i kælderen producerer specialiteter, der ikke findes magen til i supermarkederne.

Udover det traditionelle kødpålæg finder man også frisk panerede rødspættefileter eller fiskefrikadeller i køledisken – et måske anderledes men populært indslag i slagterforretningens sortiment.

Frisksmurte sandwich

Selvom Kødhjørnet primært er en slagterforretning, laver de frisksmurte sandwich hver dag. Der kan ofte vælges mellem frikadeller, rostbeef, kylling og bacon eller

skinke/ost. En valgfri sandwich koster 50 kr. og er et godt frokostalternativ, når man er på farten.

Smørrebrød

En god håndværkslagter har selvfølgelig traditionelt smørrebrød, og Kødhjørnet er ingen undtagelse. Smørrebrødet findes i to versioner: en almindelig og en festversion. Generelt er der ikke sparet på pålægget, og størrelserne er store. To stykker er rigeligt til de fleste, så man får god valuta for pengene.

Prisniveauet

Priserne hos Kødhjørnet er fair, især når man tager kvaliteten og det faktum, at alt er hjemmelavet, i betragtning. Man kan købe gaspakket kød i supermarkederne billigere, men på ingen måde i samme høje kvalitet som hos Kødhjørnet. Alt i alt er der god værdig for pengene hos Kødhjørnet.