

La Cabra er egentlig en kaffebar, som blev grundlagt i Aarhus i 2012. Det er de stadigvæk. Den ligger i Graven. Den her profil handler om La Cabra Bakery, som er en håndværksbager i den bedste ende af skalaen. Forretningen ligger i Borggade – som også er en del af Latinerkvarteret.

La Cabra Bakery, eller på aarhusiansk; bageren i Borggade har de vildeste lokaler med åbent bageri. Det er storslået at være der, og uanset om du er til brød og kager eller ej, så er La Cabra bageren et besøg værd.

Det handler altså ikke kun om kaffe. Brødet er kommet til. Og her er målet at lave noget af det bedste brød i Aarhus. De startede i Graven, men i dag har de udvidet med et hypermoderne bageri.

Bagermesteren har en plan

Det er den mere eller mindre kendte bager, Lasse Tronhjem, som er chef i bageriet. Han startede faktisk med et lille bageri i kælderens hos La Cabra i Graven. Det er siden vokset en del. Tronhjem har vundet flere priser for sit brød og bagværk. En anerkendelse, men det vigtige for os kunder er, at han stræber efter en ting, og det er at lave det bedste brød og bagværk. Det lykkes han i stor udstrækning med.

Lasse Tronhjem vil gerne vise og fortælle om det passionerede håndværk, han brænder for, og hvad der ligger bag det roste brød og bagværket. Surdej er kernen i det meste af det, de laver hos La Cabra Bakery.

Brødet og kagerne

Hvad er det, der er specielt her? Godt spørgsmål vil nogen måske sige. Surdej er kernen i alt, hvad holdet bag La Cabra Bakery foretager sig. De arbejder udelukkende med den naturligt fermenterede dej, og hovedingredienser som korn, mel og gryn er økologiske og oftest også biodynamiske.

Hvad har New York at gøre med Borggade?

La Cabra Bakery er beliggende i Borggade i Latinerkvarteret. Gaden er hyggelig nok, men trods alt er det begrænset, hvad der sker. Dog kommer der flere og flere spændende specialforretninger, hvilket klart trækker folk til. Her kan nævnes Reduktiv, Brødrenes, .Gusto og Vincaféen plus bageriet her. Det giver noget andet, og pludselig kommer folk langvejs fra for at besøge gaden. Cool nok, og et bud er, at den om få år er en af byens mest hippe gader.

Flere af de førnævnte steder kunne man sagtens finde i metropolen, New York.

Pudsigt nok, så har La Cabra allerede en kaffebar i New York, en i Bangkok og en i Sharjah.

Drikkevarer

I 2013 begyndte de på deres egen måde at source og riste kaffen. Kaffen kommer kun fra partnere, de stoler fuldt på, og hvor de arbejder direkte med producenterne og med nogle få dedikerede importører. Det absolut vigtigste er kvaliteten. Sæsonens kaffehøst afspejles af deres udvalg, og La Cabra har hele tiden nye produkter på hylden. Kaffen laves både til at drikke i bageriet og som to go.

Atmosfæren er gennemført og cool

Det er et bageri med kreativitet og plads til få siddende gæster. Både indenfor og udenfor. Bageriet i Borggade er transparent, hvilket vil sige, at kunderne kan se alt, hvad der foregår i bageriet. Der er store glasvægge mellem der, hvor bagerne arbejder, og selve bagerforretningen, hvor vi kunder køber brødet. Det er ret cool, man kan se, hvordan bagerne og konditorerne arbejder.

Her kan man ganske enkelt ikke skjule noget. Man ser, hvilke råvarer der bliver brugt, og hvordan man eksempelvis laver croissanter.

Prisniveau

Det er ikke helt så billigt hos bageren i Borggade. Sådan er det. Men det har vist heller ikke været meningen. De er blandt byens dyreste. Men så er det heller ikke værre. Det er småpenge set i lyset af den gode kvalitet, man får her.

LÆS OGSÅ:

[Marcel's Shawarma](#)

[Coffee & The Bean i Vestergade](#)

[GårdCafeen i Latinerkvarteret](#)