

Hvis man er i området omkring Godsbanen, er det svært at undgå at se MIBs byggede bageri og Café som ligger i bunden af ZigZag-huset ved Godsbanen. Caféen ligger i forbindelse med bageriet, og er allerede blevet et samlingspunkt for de lokale, da området ikke har en "rigtig" bager. MIB på Godsbanen er særdeles velbesøgt, og det er der en grund til.

Hvad er det her for et sted?

MIB er svær at sætte i bås, hvilket på mange måder er befriende. Vi ser et bageri, et konditori, en deli, en kaffebar, en takeaway og ikke mindst en café. MIB er en brand i og omkring Aarhus, og står for god smag og kvalitet.

Maden

Bageriet har brød og kager, men der er også morgenmad, sandwich, smørrebrød. Brødet er godt håndværksbrød, hvor der er respekt for de gamle opskrifter, men der er også moderne surdejsbrød og brød bagt på gamle korntyper. MIBs ølandsbrød kan bl.a nævnes som et brød som folk vil køre langt efter.

Morgenmad

Dagens her starter med friskbagt brød. Om du henter den, eller spiser den i caféen, er afgørende. Her er der bl.a BMO, avocadomad på rugbrød, tykmælk med bærkompot og granola, chiagrød og bananbrød

Frisksmurt smørrebrød

MIB er kendte for deres smørrebrød, og det er ikke uden grund. Det er ganske enkelt flot og velsmagende. Stilen er mere moderne smørrebrød, men respekt for det traditionelle. Brødet er selvfølgelig friskbagt. Pålægget er hjemmelavet. Udvalget skifter, og det er ikke nødvendigvis det samme, vi ses hver dag. Typisk er der mellem 4 og 8 forskellige stykker at vælge imellem.

Sandwich

Hvis man er til sandwich, så er mange kommet det rigtige sted hos MIB. Stilen på MIBs sandwich er moderne og osere af god kvalitet. Brødet er ikke kun omdrejningspunktet, hvilket man kunne fristes til at tro, nu da vi er ved et bageri. Men nej, fyldet er lige så vigtigt.

Hvad kan man drikke her?

Den store espressomaskine er noget af det første man ser når man træder ind ad døren. Her laves kaffe dagens lang. Både til at drikke i café, uden for eller som to go. Her er de fleste klassiske kaffe, og kaffebønnerne er udvalgte, og nogen de selv får ristet. Ellers er der saft, juicer og vand.

Prisniveau

Det er fair og generelt god value for money. Kvalitet og pris hænger sammen, men selvom kvaliteten er i top, så er priserne sympatiske. Niveauet er på højde med de aller bedste bagere, men da MIB driver flere bagerier og madmarkederne, så henter de nogle stordriftsfordele, som holder priser nede, uden det går ud over kvaliteten.

Hvordan er stemningen her?

Den er god, og nede på jorden. Vi er i Aarhus' kreative bydel, og her hersker ikke den store stress. Kunderne, eller gæsterne, har ofte god tid. Det er helt naturligt at tale sammen her. Indretningen er nu, og moderne. Men stole og borde er stilmæssige moderne. Der er brugt meget træ til indretningen. Man kan let lade tankerne flyve til London og New York. Dog er der mere ro her, selvom der er mange mennesker.