

Pandito er ikke et helt almindeligt bageri. Det ligger på Skovvangsvej 191 og har hurtigt fået status som et af de mest populære steder i Aarhus N for folk, der sætter pris på kaffe og surdejsbrød af højeste kvalitet.

Mathias, også kendt som Brødbanditten fra Mallorca, har bragt den spanske charme direkte til det nordlige Aarhus.

Hvad er det her for et sted?

Stedet fungerer som en kombination af et moderne bageri og en uformel café. Den tidligere Arla-medarbejder tog sagen i egen hånd efter at have fået en surdej i fødselsdagsgave.

Her er fokus på det gode håndværk og en afslappet atmosfære, der føles forfriskende "in the works". Man skal dog være tidligt ude, da Pandito kun holder åbent til 13.00.

Hvad er der på menukortet?

Udvalget består af store landbrød i en mørkt afbagt stil, boller og snurrer. Deres signatur er uden tvivl surdejsbollen med ost, som er en ret til historiebøgerne.

Her skal man selv smøre sin BMO, hvilket er en genial detalje, hvis man er en vaskeægte smørgris. Alle råvarer er nøje udvalgt, og osten kommer fra Thise.

Hvordan er stemningen her?

Lokalet er lyst og enkelt indrettet med store vinduespartier. Her hersker en rolig stemning med en snert af autentisk middelhavscharme, selvom der ofte er liv i lokalet. Akustikken er god, og der er plads til at nyde sin kaffe ved de små borde eller udenfor. Det hele spiller, og Mathias ligner fast løn i ansigtet, mens han bager.

Hvordan er prisniveauet her?

Priserne er fair, når man tager den høje kvalitet i betragtning. Man får god værdi for pengene her, og det er tydeligt, at det er sympatiske priser for et lokalt bageri.

En surdejsbolle med ost koster omkring 35 kr. Selvom Gammel Knas er hundedyrt, formår Pandito at holde et niveau, hvor de fleste kan være med. Châpeau!

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er fokuseret på kaffe i verdensklasse. Man kan få en præcis brygget cappuccino eller en god kop kaf'. Man henter selv sit bagværk, mens kaffen

bliver serveret ved disken.

Udvalget er enkelt, men det er ekstremt spændende for kaffeentusiaster, der elsker det gode håndværk.

Hvordan er betjeningen?

Personalet arbejder i en rolig og behagelig rytme. De har overskud og er altid venlige, når man betaler ved disken. Selvom her er rift om sagerne og ofte udsolgt, bevarer de et godt overblik.

Mathias taler flydende aarhusiansk og sørger for en betjening, der gør, at man altid føler sig velkommen. Halløjsovs, det er god stil!