

Der er noget befriende uprætentøst over et værtshus, hvor en øl stadig kan koste det, en øl bør koste. Café Århus – Bar & Bodega, der ligger på Nørre Allé 18, er et værtshus, hvor barregningen ikke løber løbsk, og hvor priserne stadig føles som en ven af huset.

Øllet flyder allerede fra ved middagstid, og den pænt store bar indbyder til, at man bliver hængende i de velkendte rammer. Her er der plads til både de højlydte grin og de stille pauser, mens samtalerne stiger og falder i volumen.

Hvad er det for et sted?

Værtshuset fungerer som en tidskapsel, hvor tiden er gået i stå engang i 70'erne eller 80'erne, selvom verden raser videre udenfor. Det er et inkluderende rum, der samler et folkeligt publikum på tværs af alder og type. Her er rammerne enkle og uprætentøse. Den klassiske værtshusatmosfære holdes i live af både menneskene og de skævslidte, læderpolstrede barstole.

Hvad drikker man her?

Det er øl, de fleste bestiller. Her drikker man ikke for at imponere. Man drikker for at være med. Udover de klassiske kolde stifter langes der også dram og shots over disken. De laver også gerne en drink med vodka, rom eller gin.

Hvordan er øludvalget?

Øludvalget kommer fra Royal Unibrew. På fad er udvalget enkelt. Der er Ceres, Royal og Odense Classic. Det er mest flasker, der spænder fra den kolde klassiker til de lunkne fra kassen, der ryger over disken.

Uanset om man er til en velskænket pilsner eller en kølig håndbajer, bliver øllen serveret uden dikkedarer.

Er der underholdning og livemusik?

Underholdningen er en fast del af husets puls, hvor et læderraflebæger ofte smælder i bordets træ. En jukeboks spiller singler med John Mogensen og Peter Belli, mens der i hjørnet kæmpes med terninger eller en omgang dart.

Værtshuset styrkes desuden ved temaaftener, dartturneringer og lejlighedsvis livemusik. Er man mere til konkurrence alene, er der tre spillemaskiner at underholde sig med.

Hvad koster det?

Prisniveauet holder begge ben på jorden og ligger i den budgetvenlige afdeling, hvilket gør, at man ikke behøver tænke sig om tre gange, før man bestiller en omgang mere. Pengene rækker lidt længere her end på mange andre værtshuse i byen, og man får hverken en følelse af at blive flået eller en flad discountfønemmelse. Det er smæk for skillingen.

Hvordan er stemningen?

Stemningen er præget af døsig lys, lavthængende lamper og duften af smøger i natten. Røgen blander sig med historisk schwung over kulisserne, og der opstår hurtigt flottere luftkasteller i tobakstågerne. Det er et sted med mere liv i baren end i de fleste byrådssale. Her kan man kigge ind til en spontan øl og ende med at dele en flaske vodka.

Hvordan er betjeningen?

Betjeningen er bundrutineret og består ofte af old school-tjenere, der forstår sig på regler og ritualer. Der bliver langet kolde øl over disken i et tempo, der passer til stemningen, og personalet sørger for, at funktionspromillen opretholdes.

Hvem er gæsterne her?

Gæsterne er en blanding af trofaste stamgæster, fyraftensgæster og unge, hippe flippere. Her kommer både folk i skjorte og i Kansas arbejdstøj, og alle er velkomne. Man er ikke alene i længere tid, for snakken med nabobordet falder naturligt, uanset om man er en vaskeægte stamgæst eller en af de partyhungrende amatører.