

# Pripraviť skvelú kávu je umenie

„Pripraviť dobrú kávu je naozaj umenie. Stojí to veľa úsilia, experimentov Slováci objavujú čaro kávy a neboja sa „hrat“ pri jej príprave,“ hovorí Rami Kotroch,

s konkrétnym strojom a kávou. Som potešený, že konateľ Marco Polo Cafe, s.r.o.

Rami Kotroch



## Kam sa podľa Vás posunula a posúva kultúra pitia kávy?

Určite sa zlepšuje, myslím si, že SR

je azda aj o čosi ďalej ako ČR. Veľká časť národa pije kávu, zväčša tradičnú zalievajú – hovorím tomu „slovenská polievočka“ – avšak len postupne sa objavujú alternatívne spôsoby prípravy a pitia kávy. Pre zaujímavosť: profesionálni degustátori (Cup Tasting), chutnajú kávu zalievajú, nie espressá, ktoré môžu skryť určité chuťové chyby. Lenže ju chutnajú po lyžičkách, nepijú ju na decilitre. Opačný extrém – piccolo – je iba prídavné meno „malý“, čo ale v Taliansku nemá žiadnu súvislosť s kávou. Zákazníci si postupne začínajú pýtať kvalitu. Netolerujú cappuccino, ktoré vyzerá ako „mydlová voda“, a ktorého pena po ceste od baru po stôl splasne pod tiažou škorice. Nároční zákazníci v kaviarni vrátia zle pripravenú kávu bez cremy a arómy, no je ich stále málo. Väčšina konzumentov má dojem, že čokoľvek sa nasype do páky

a akokoľvek vloží do stroja, vyjde ako kvalitné espresso. Espresso, ako produkt, má presné špecifikácie, ktoré musí spĺňať, ako nastavenie hrúbky mletia pre každý druh kávy, gramáž, teplotu, tlak v stroji a podobne. Nemalo by z kávovaru tiecť dlhšie ako 30s, lebo potom je už zaťažujúce pre žalúdok a obsahuje i chuťovo negatívne látky a vysoký obsah kofeínu.

## Ako sa vyvíja kultúra pitia kávy vo firemnom segmente?

Ide o vysoko individuálny prístup založený na firemnej politike. Veľa závisí od toho, koľko má firma zamestnancov a aký má rozpočet. Niekde sú stroje na mince s nízkou kvalitou kávy, inde „coffee for free“ s kvalitnou kávou i pri vysokom počte zamestnancov. Určite sa zvyšuje informovanosť a záujem o kultúru pitia kávy. Najmä manažment sa pri akvizíciách zvykne pýtať, zaujíma sa viac do hĺbky o kávu. Jeden náš klient dokonca realizoval slepý test, aby zistil, ktorá káva bude zamestnancom najviac chutiť, a túto objednal – podotýkam bez ohľadu na cenu. Rozvíjať kultúru vo firmách je ale pomerne komplikované, nakoľko prestávky

sú skôr rutina: rýchle vypité espresso alebo take-away káva z plastového pohára. Jedinou „gurmánskou“ otázkou tak zostáva, či káva zamestnancom chutiť alebo nie.

## Pomerne veľký boom zažívajú za posledné obdobie kávovary. Dokáže si Slovák pripraviť kvalitnú kávu doma?

Verím, že áno. Otázkou je, aké očakávania má majiteľ „domáceho“ pákového kávovaru. Očakávania by sa mali odvíjať od ochoty investovať do kávovaru a do kávy. Upozorňujem, že mletá káva, napriek všetkým opatreniam pri výrobe a kvalitnému baleniu, rýchlo oxiduje. Navyše väčšina mletých káv nespĺňa parametre pre prípravu espresso. Zväčša je hrubo namletá. Môžem potvrdiť, že i na relatívne jednoduchom stroji je možné pripraviť dobré espresso, ak je káva dostatočne jemne namletá. Na druhú stranu, jemne mletá káva v lacných kávovaroch zväčša upcháva ich mechanizmus. Výber káv v reťazcoch pre domáce použitie uspokojí podstatnú časť spotrebiteľov. Fundovanejší využijú špecializované reťazce a predajne a ďalší

si kúpia zrnkovú kávu a zomelú si ju na mlynčekoch. Napokon i automat, ktorý pripravuje kávu stlačením tlačidla, je možné vyladiť, napríklad nastavením mlecích kameňov.

## Platí aj pri káve, že sto ľudí, sto chutí?

Slováci majú „nastavené“ chuťové bunky viac k Talianom ako k Nemcom. Nemci pražia kávu vo finále so svetlejšími zrnami, majú radšej acidnejšiu chuť. Zvyšujúcim sa pražením acidita ustupuje. Zrná arabiky sú zväčša acidnejšie ako zrná robusty, ktorá je skôr horká a zemitá. Historicky sa na Slovensku konzumovalo viac robusty, preto máme radšej menej kyslú chuť. V Taliansku sa len výnimočne stretnete v kaviarňach so 100% arabikou, vždy ide o menej kyslú zmes arabika a robusta. Panuje všeobecne rozšírený a mlyný názor, že robusta je „odpadová“ káva, avšak sú i robusty, ktoré sú i dvakrát drahšie ako najrozšírenejšia arabika Brazil Santos. Podobne je to s mliekom a cukrom do kávy. Samozrejme obe menia chuť a vlastnosti nápoja. Dôležité je, aby bol dobre pripravený základ, aby mlieko len neprekryvalo chyby nápoja. Veď aj

v Taliansku je bežné espresso macchiato so štipkou speneného mlieka a väčšina Talianov sladí aj ristretto.

## Mali by to byť kaviarne, ktoré budú edukovať spotrebiteľa a nastavovať latku v kultúre pitia kávy?

Už slovo kaviareň je od slova káva, teda jej kvalitná príprava a servírovanie by malo byť prioritou takejto prevádzky. Bude to znieť ako protirečenie marketingových poučiek, ale niekedy nehrá prím konzument a jeho potreby. Poznáam prevádzky, kde pripravujú talianske espresso tak, ako sa má, nie v podobe plnej šálky vody v objeme deci a pol, a zákazníci sa s radosťou vracajú. Je lepšie vzdelávať zákazníka a ukázať mu nové, alebo pre neho nové, spôsoby prípravy a pitia kávy. Napokon mnoho záleží na názorových vodcoch, ktorí budú vytyčovať cestu zvyšovania kávovej kultúry. Čím viac bude vznikať kvalitných kaviarní, čím viac bude na trhu kvalitnejších káv, tým viac bude aj zákazníkov, ktorí budú inklinovať ku kvalite.

Celý rozhovor nájdete na [www.instoreslovakia.sk](http://www.instoreslovakia.sk)  
foto: Juraj Ferenczy; Miele