

# Polacy piją kawę na styl włoski



## Rozmowa z Fritzem Stormem, cenionym i bardzo doświadczonym baristą na arenie międzynarodowej

**Edyta Czerwińska: Bazując na swoim doświadczeniu, skomponował Pan we współpracy z czołową polskich baristów dwie mieszanki kawy, które dopasowane są do upodobań polskich klientów i konsumentów. Jak wygląda proces badania i definiowania potrzeb i oczekiwań lokali gastronomicznych?**

Ten proces trwał około sześciu miesięcy. Na początku opisałem smak kawy, która według mnie jest najbardziej idealna w smaku, a w zamian wyjaśniono mi, jak obecnie kształtuje się profil smakowy klienta i konsumenta na polskim rynku. Poza tym na przestrzeni ostatnich 5 lat często bywałem w Polsce i miałem okazję zaobserwować, jak ewoluje rynek kawy i potrzeby polskiego konsumenta.

Polskich baristów spotykam podczas Mistrzostw Świata, a z najlepszymi z nich cały czas jestem w kontakcie. Z nimi właśnie miałem przyjemność pracować podczas tworzenia dwóch nowych mieszanek MK Cafe Espresso Professional do gastronomii. Degustowaliśmy wiele rodzajów kaw, które są sprzedawane w Polsce oraz tych, które powstawały w toku naszej pracy. Ostateczny efekt tych działań, to szlachetny gatunek 100% arabiki z Południowej Ameryki. Ten produkt pozwala na stworzenie bardzo dobrej jakości espresso – o odpowiedniej konsystencji i smaku. Druga mieszanka, powstała w wyniku naszych prac, to kompozycja arabiki i robusty idealna do latte oraz innych rodzajów kaw na bazie mleka.

**Jak ocenia Pan rynek kawy w Polsce i świadomość polskich konsumentów co do ich oczekiwań i tego, co otrzymują? Proszę go porównać do rynków w innych krajach europejskich.**

Preferencje smakowe polskiego konsumenta przypominają upodobania moich rodaków ze Skandynawii, sprzed około pięciu lat. Wraz z rozwojem gospodarczym, który przekłada się na produkty dostępne na rynku HoReCa, ewoluuje smak i oczekiwania gości lokali gastronomicznych. Poza tym, że na terenach, gdzie klimat jest cieplejszy i wyższe temperatury, wypija się przeciętnie więcej mrożonej kawy, gusta obywateli różnych krajów są podobne. Polacy preferują kawę na styl włoski, od czego odeszli już Skandynawowie. Przez ostatnie kilka lat zauważyłem dużo zmian na polskim rynku. Najważniejsze jest to, że Polacy potrafią rozpoznać dobrą kawę oraz mają coraz bardziej spre-

**Jedna z mieszanek posiada czekoladowy posmak i aromaty cytrusowe, druga słodki aromat owocowo-kwiatowy z delikatną kwaskowatością owoców cytrusowych. Czy te dwa smaki rzeczywiście są w stanie zaspokoić gusta wszystkich Polaków?**

Myślę, że trudno jest zadowolić wszystkich, ale naszym celem było stworzenie właśnie takich mieszanek kaw, aby zdobyć uznanie znacznej większości klientów, właścicieli lokali gastronomicznych, a w rezultacie i konsumentów. Uważam, że z powodzeniem osiągnęliśmy nasz cel. Kawa, którą stworzyliśmy ma smak tradycyjny, klasyczny, a przy tym jest bardzo „elegancka” i lekka. Jeśli ziarna kawy mają kolor ciemny i błyszczący, to otrzymuje się z nich kawę mocniejszą i bardziej gorzką w smaku, natomiast z ziaren jaśniejszych i matowych kawę – bardziej kwaskową i świeżą, to właśnie określam mianem „elegancji”. Dobry produkt, w postaci mieszanki kawy dobrej jakości i smaku, to jednak tylko część sukcesu. Bardzo istotne jest jeszcze urządzenie do parzenia kawy, czyli ekspres. Jego jakość oraz nieprawidłowe serwisowanie może zepsuć ostateczny efekt. Należy pamiętać o jego konserwacji, częstym czyszczeniu, przynajmniej raz dziennie.

**Wielokrotnie był Pan sędzią podczas Mistrzostw Świata Baristów. Jak radzą sobie polscy reprezentanci podczas takich konkursów?**

Coraz lepiej, co przekłada się na to, że zdobywają coraz wyższe miejsca w klasyfikacji. Dotychczas na Mistrzostwach Świata najlepszy Polak zajął 10-te miej-

**Fritz Storm – Mistrz Świata Baristów 2002, członek zarządu WBC, wielokrotny Sędzia Główny Mistrzostw Świata Baristów, trener i wykładowca uniwersytetów i akademii kawy na całym świecie. To ceniony i bardzo doświadczony barista, w zawodzie od 1994 roku.**

cyzowane oczekiwania, co do niej. Barista to już zawód i większość osób wie, czym się zajmuje. W krajach rozwiniętych producenci kawy kupują ziarna bezpośrednio od plantatorów, z pominięciem pośredników. Tak już teraz dzieje się w Polsce.

sce. Widać, że umiejętności i wiedza zawodników rosną z roku na rok. Dzisiaj przodują Anglicy, wcześniej Duńczycy. Teraz być może czas na Polaków.

**Ja też trzymam kciuki za polskich baristów. Dziękuję za rozmowę.**