

Kalendarz Baristów 2010

Rynek kawowy w Polsce rozwija się bardzo prężnie, zmieniają się sposoby przygotowywania oraz miejsca konsumpcji „czarnego złota”. Coraz częściej wychodzimy z domów, by napić się kawy przygotowanej przez fachowców, profesjonalistów w swej dziedzinie, czyli baristów.

Właściciele sieci kawiarni, restauracji i cukierni doceniają wyszkolony personel, który zapewni sprzedaż produktu o wyższej jakości, a co za tym idzie – wzrost sprzedaży. Dlatego warto inwestować w szkolenia personelu i promować wyróżniających się baristów. Gdy Redakcja „Przeglądu Gastronomicznego” zwróciła się do mnie już po raz drugi z prośbą o pomoc w przygotowaniu Kalendarza Baristów, zgodziłem się bez wahania.

Kolejnym dowodem na rozwój rynku kawowego w Polsce, jest stale rosnąca liczba mistrzostw i zawodów, w których mogą się zmierzyć barisci reprezentujący firmy z całego kraju.

Do tegorocznego Kalendarza Baristów zaprosiłem osoby, które wygrały krajowe zawody lub, których potencjał może w przyszłości zaowocować licznymi sukcesami i osiągnięciami. W Kalendarzu nie zabrakło również

tych, którzy organizują lub tworzą kulturę picia kawy w Polsce.

Poniżej przedstawiam baristów, z którymi będziecie się spotykać w kolejnych miesiącach. Krótkie prezentacje moich kawowych przyjaciół rozpocznę od lutego, ponieważ styczeń sygnowany jest moim nazwiskiem, a pisać o sobie nie wypada.

Marcin Moczydłowski

Luty. **Konrad Oleksak**

Gdy przerzucicie stronę kalendarza na luty, będzie to znak, że Konrad w Polsce jest już od roku. Na przełomie stycznia i lutego 2009 r. wrócił do kraju po wielu latach spędzonych w Irlandii. To właśnie na Zielonej Wyspie poznał tajniki kawy i zawodu baristy. Pracował tam w największej palarni kawy – firmie Bewleys, szkoląc oraz startując w zawodach baristów. Moja znajomość z Konradem rozpoczęła się w 2007 r. w Moskwie, na Drużynowych Mistrzostwach Europy Baristów. Reprezentowaliśmy dwie konkurujące ze sobą drużyny – Polskę i Irlandię. Obecnie Konrad pracuje w Akademii Kawy Apro Trade i współorganizuje najważniejsze Mistrzostwa Polski Barista. Dodatkowo, jako Master Roaster zajmuje się paleniem najlepszych mieszanek kaw i jako jedyny w Polsce ma uprawnienia do nadawania certyfikatu baristy SCAE.

Marzec. **Izabela Popiołek**

Iza bez wątpienia przejdzie do historii MPB nie tylko jako Mistrz Polski 2009, ale także jako pierwsza kobieta, której udało się ta sztuka. Miałem okazję obserwować i koordynować rozwój Izy – od jej pierwszego występu na wewnętrznych mistrzostwach sieci kawiarni Green Coffee, poprzez wszystkie późniejsze występy, aż do zeszłorocznego finału – i muszę stwierdzić, że sukces ten był naturalną konsekwencją w dążeniu do zamierzonego celu. Nie spotkałem drugiego baristy o takim talencie, chęci zdobywania wiedzy, ambicji i dokładności, jak Iza. „Królowa Kawy” (tak okrzyknęły ją media) obecnie nadal pracuje w Green Coffee, dbając o najwyższy poziom wyszkolenia baristów tej warszawskiej sieci. Jej ambicje sięgają dalej niż mistrzostwo Polski, dlatego w tym roku startuje ponownie i mam nadzieję, że wykorzysta doświadczenie zdobyte w Polsce oraz na Mistrzostwach Świata w Atlancie, próbując po-

nownie wygrać zawody i zaważyć na Mistrzostwach Świata w Londynie.

Kwiecień. **Michał Knap-Dam**

Michał to młody barista, który na swoim koncie ma już wieloletnie doświadczenie w kilku sieciach kawiarni. Jednak dopiero w Green Coffee, w której pracuje od roku, rozwinął skrzydła i to właśnie na ten czas przypadły jego pierwsze, jakże udane występy w zawodach baristów. We wrześniu znalazł się w dwuosobowej reprezentacji Green Coffee na Drużynowych Mistrzostwach Baristów – Olimpiada Kawy w Poznaniu. Razem z Pawłem Mędrzejewskim stworzyli świetny duet wygrywając całe zawody i stając się Drużynowymi Mistrzami. Swoje nieprzeciętne umiejętności Michał potwierdził na zawodach w październiku, podczas targów Gastro-Tech w Kielcach – zajął tam bardzo dobre czwarte miejsce. Jego ulubiony napój, to jak mawia: „królowa wszystkich kaw”, czyli espresso. Specjalnością Michała są zaś serduszka, które rysuje na powierzchni cappuccino, uwodząc nimi rzesze klientek.

Maj. **Łukasz Kaczmarek**

Łukasz to doświadczony i dojrzały barista, który w branży kawowej pracuje już od czterech lat. Całe swoje doświadczenie zdobył w sieci kawiarni coffeeheaven. Jego praca była przerwana jedynie krótkim pobytem w Irlandii, gdzie pracował w dwóch kawiarniach. W barwach coffeeheaven w 2008 r. zajął trzecie miejsce na Mistrzostwach Polski Baristów i na Mistrzostwach Polski Latte Art. W 2009 r. powtórzył ten sukces zajmując ponownie trzecie miejsce na Mistrzostwach Baristów. Dla Łukasza to jednak dopiero początek walki o zwycięstwo i dlatego już dziś szykuje się na tegoroczne MPB, które odbędą się w marcu podczas targów EuroGastro. W zgodnej opinii obserwatorów, Łukasz ze swoim nieprzecięt-

nym talentem będzie jednym z faworytów do tytułu mistrza. Na co dzień, jako coffee trainer, zajmuje się szkoleniem baristów w sieci coffeeheaven.

Czerwiec. **Radek Darnowski**

Właściciel najslynniejszego losia w świecie baristów. Wzór, jaki Radek stworzył na powierzchni swojego cappuccino podczas występu na Mistrzostwach Polski Latte Art, przedstawiał właśnie losia. Nie muszę dodawać, że był to wzór na miarę zwycięstwa w tych zawodach. Obecnie ten młody barista pracuje w łódzkiej kawiarni Cafe Club i przy pomocy swoich przyjaciół oraz licznych kontaktów stara się integrować środowisko łódzkich baristów.

Lipiec. **Sylwia Bochowicz**

Jedna z „legend” w historii zawodów baristów i to pomimo tak młodego wieku. Sylwia należy do grupy niewielu osób, nadal działających w branży kawowej, które startowały od pierwszych edycji mistrzostw. Pracując za barem, wyszkoliła masę pracowników gastronomii – wcześniej w coffeeheaven, obecnie w warszawskim The Barista. Zajmuje się też szkoleniami dla klientów Makro i użytkowników kawy Rioba. Ma ogromny wkład w rozwój rynku kawy w Polsce, dzięki prowadzeniu szkoleń, pokazów i prezentacji.

Sierpień. **Paweł Pala i Agnieszka Maszerewicz**

Paweł, czyli obecny Mistrz Polski Cup Testing, to jeden z najbardziej wszechstronnych baristów jakich znam. W 2009 r. poza zwycięstwem w zawodach, z powodzeniem startował również w Mistrzostwach Baristów oraz Coffee in Good Spirits (umiejętne łączenie kawy i alkoholu – II miejsce!). Paweł wciąż nie nasycił jeszcze swego apetytu na występy, nie wyczerpała

się również jego kreatywność przy wymyślaniu oryginalnych tematów prezentacji, z których zasłynął. Realizując się jako manager, koordynuje działalność trzech wrocławskich kawiarni I-Coffee. Poza tym szkoli i prowadzi prezentacje, zachęcające do picia kawy. Jego partnerką z działu szkoleń jest Agnieszka Maszerewicz. Razem dbają, by espresso w I-Coffee było wymiennie.

Wrzesień. **Paweł Mędrzejewski**

Chyba jeden z najmłodszych baristów w całym Kalendarzu. Zarówno pod względem wieku, jak i doświadczenia. Nie przeszkodziło mu to jednak zdobyć razem z Michałem Knap-Damem Drużynowego Mistrzostwa. Zawody skierowane były do młodych stażem zawodników. Startowali najlepsi „młodzi” z polskich sieci kawowych, dlatego sukces w tych zawodach budzi szacunek. Podczas występu Paweł zaskoczył wszystkich przygotowując swoje cappuccino. Nie dość, że nalewał mleko do filiżanek trzymając dzbanek za plecami, to jeszcze narysował na powierzchni swojej kawy rosetkę.

Październik. **Tomasz Marchwiński**

Miłośnik kawowy i entuzjasta. Świetna sceniczna osobowość, którą doskonale poznałem szkoląc Tomka do zawodów Coffee in Good Spirits, które wygrał. Sędziów ujął swoim drinkiem dowolnym, łączącym espresso z żubrów-

ką. Połączenie w pierwszej chwili zaskakujące, w kompozycji z pozostałymi składnikami dało jednak oszałamiający smak. Specjalista od perfekcyjnego Irish Coffee, swoje umiejętności i opanowanie potwierdził na zawodach baristów w Kielcach, gdzie zajął pierwsze miejsce. Na co dzień Tomek pracuje w warszawskiej kawiarni Green Coffee. Plany na najbliższy czas, to powtórzenie sukcesu w zawodach Coffee in Good Spirits (marzec EuroGastro) i dobry wynik na arenie międzynarodowej.

Listopad. **Katarzyna Zyzalo**

Jedno z kawowych odkryć tego roku. Najpierw start w eliminacjach do Mistrzostw Baristów, a później dobre piąte miejsce na mocno obsadzonych zawodach w Kielcach. Jej kreatywność nie zna granic, a prezentacje na występach osiągają rangę i klimat przedstawień teatralnych. Katarzyna do tej pory była koordynatorem szkoleń baristów w sieci coffeheaven. Odeszła, by poprowadzić warszawską kawiarnię TRI FOOD. Nadal zamierza się rozwijać i startować w zawodach baristów. Choć dopiero od dwóch lat pracuje w branży kawowej jest baristką o wielkim potencjale. Kto wie, może już ten rok będzie należeć do niej?

Grudzień. **Cezary Sakowski**

Najbardziej pogodny człowiek z całej plejady baristów tegorocznego Kalendarza. Jego

Wszystkich zainteresowanych kawą i tajnikami jej przygotowywania oraz chętnych do poznania najlepszych profesjonalistów w dziedzinie parzenia kawy zapraszam do odwiedzenia Centrum Handlowego Blue City w Warszawie, w dniach 16-17 stycznia 2010 r. Odbędą się tam wówczas eliminacje do Mistrzostw Polski Baristów, organizowane przez firmy Strauss i Apro Trade. Najlepsi specje od zaparzania kawy zjadą do Warszawy, by rywalizować o miejsce w finałowej dwunastce. Zwycięzca wygra nagrodę główną i wyjazd na mistrzostwa świata do Londynu.

kariera rozwija się od kilku lat. 2008 rok przyniósł mu czwarte miejsce na Mistrzostwach Baristów. Później zajął drugie miejsce na zawodach w Kielcach, aż w końcu, rok temu, zdobył wicemistrzostwo Polski Baristów 2009. Zawsze uśmiechnięty i chętny do pomocy młodszym kolegom. Jego pasją jest palenie kawy. Wypala ją na co dzień w Green Coffee, a tajniki tej sztuki zgłębia od ponad roku i nie zamierza na tym poprzestać. Czarek to życiowy partner Izzy Popiołek. Doskonały duet jaki stworzyli, zaowocował zajęciem dwóch pierwszych miejsc w najważniejszych polskich zawodach kawowych. Lubiany i szanowany przez wszystkich w środowisku kawowym. W tym roku Czarek postanowił spróbować swoich sił w „cuppingu”, a swoim doświadczeniem wesprzeć Iżę w jej przygotowaniach do MPB. ■