

## Ebenica - prémiová káva vo vinárskej Modre

Malebná, vinárska, keramická, umelecká, či Štúrova. Taká je naša Modra. Od roku 2016 však smelo pridávame aj prívlastok voňajúca kávou. A nie hocijakou. Kávou prémiovou, zlatou v prestížnej americkej súťaži Coffee Review. Tak sa o slovenskej káve Ebenica, ktorá sa dostala medzi Top 10 európskych espresso káv, čím tromfla aj najlepšie talianske značky, dozvedeli až v ďalekej Saudskej Arábii. Presne tam dnes ľudia pijú tri druhy modranskej kávy. A kde sa vo vinárskej Modre vzala káva dokonca s vlastnou pražiarňou?

### Prvopočiatok v nápade a vôli

Všetko sa začalo pred 8 rokmi príbehom mladého ekonóma pôvodom z Lučenca. Marek Fajčík, majiteľ a manažér modranskej pražiarne kávy sídliacej v priestoroch niekdajšej majoliky v priemyselnej časti Modry, vymenil povolanie ekonóma vo farmaceutickej firme za dobrodružstvo spočívajúce v spoznávaní kávy. Popri práci a cestovaní spoznával rôzne chute a vône a káva mu neschádzala z mysle. Prehodnotil svoje možnosti a vtedajšie skúsenosti a držiac sa azda hesla, „čo Ťa nezabije, to Ťa posilní“ alebo „všetko sa dá, len treba dostatok trpezlivosti“ v roku 2009 rovnými nohami smelo vkročil do kávového biznisu. Spočiatku to bolo prevádzkovanie maličkého výroby a kaviarne v Bratislave.

### Modranská pražiareň - rodinná a precízna

Neskôr malý biznis prebila zvedavosť a nebojnosť skúsiť niečo väčšie a najmä nie až tak bežné. „Áno, začiatky neboli ľahké. Ale krušnejšie chvíle prebila moja tvrdohlavosť, cieľavedomosť a presvedčenie, že v živote treba skúsiť aj také veci, ktoré sa vymykajú bežnému stereotypu. A že je s tým spojené aj riziko? Uvedomoval som si to, ale chcel som ísť vlastnou cestou a skúsiť dosiahnuť svoj sen, ktorý sa stal cieľom. Dnes môžem povedať, že máme za sebou viacero významných úspechov, ponúkame kávu doma i zahraničí, tešíme sa uznaniu a pochvale. Máme radosť z každého jedného návštevníka aj v našej podnikovej

pražiarňe v Modre. U nás kávu nielen kúpite, ale ju aj v prvom rade spoznáte, pri ochutnávke, cez rozhovory s nami“, vysvetľuje Marek Fajčík.

V Modre tak pribudla koncom roka 2016 nová prevádzka zahŕňajúca pražiareň kávy, podnikovú predajňu, skladové priestory a baliareň kávy. Káva Ebenica je malým rodinným podnikom, kde sa i ako návštevník cítite ako doma. Určite vás čaká po úvodnom ostychu príjemné privítanie, pohodový personál a množstvo balíčkov mnohorakej kávy. V pootvorených dverách skladu sme zazreli vrecia s kávou z Kolumbie, Brazílie, Mexika, Etiópie aj Hondurasu. V modranskej pražiarňe sa venujú káve piati zamestnanci. K tomu im slúži a pomáha unikátny pražiarsky stroj. Ten z bledozelených kávových zŕn postupným asi 15 minútovým pražením urobí voňavý produkt, ktorý postupuje na pomalé chladenie a ručné

preberanie zrníek. I tu vidno, ako precízne sa v Ebenice pristupuje ku káve. Žiadny veľký, neosobný závod. Naopak. Spod rúk zamestnancov vychádzajú tie najlepšie zrnká smerujúce k baleniu. O to sa stará milá dáma v úzadí, čo však je rovnako dôležitá úloha. Každá etiketka sa lepí ručne a každé balenie sa uzatvára ručne. V tom je čaro malých, rodinných firiem.

### Regionálni partneri sú nám blízki

Modranská káva Ebenica postupne presakuje aj do spolupráce s viacerými miestnymi spoločnosťami a spolkami. Ako hovorí M. Fajčík: „Regionálna spolupráca s miestnymi podnikateľmi a združeniami je pre nás veľmi dôležitá. Pri výbere dodávateľov preferujeme lokálne firmy. Radi sa zoznamujeme s novými kolegami v miestnom agroturizme. Spolupracujeme už s vinármi z Malokarpatskej vinnej cesty, s predstaviteľmi Kultúrneho centra a mesta Modry, s Malokarpatským osvetovým strediskom. Radi sa zapojíme do diania v meste Modra aj ďalšími aktivitami. Vitáme aj rodiacu sa spoluprácu práve s vašimi miestnymi médiami Modranské zvesti a Rádio Modra. Teší nás každý záujem o našu kávu a o nás a na oplátku aj my ponúkame naše možnosti ako spoznávať Modru, aj jej obyvateľov. Mnohí z nich sú už našimi stálymi



FOTO: JAK, 2X

kávičkármi, spoznali sme postupne ich chute a pri otvorení dverí podnikovej predajne už vieme, akú kávu ponúknuť“.

### Kde nájdete a ochutnáte Ebenicu?

Ak vás toto predstavenie oslovilo a aj cez písané riadky vám zavoňala káva, či sa ozvali chuťové a čuchové zmysly, nazrite do podnikovej predajne pražiarne Ebenica v Modre, v budove niekdajšej majoliky. Ak pôjdete aj mimo otváracích hodín, vopred zatelefonujte, pretože personál býva v prevádzke často aj v inom, než v uvedenom čase. Vždy vám radi otvorí a postarajú sa o vás.

### Predajňa na Šúrskej 136 v Modre

utorok, štvrtok a piatok: 9.00 - 16.00  
streda: 9.00 - 18.00  
pondelok, sobota a nedeľa: zatvorené  
Kontakt: +421 905 745 333, ebenica@ebenica.com, www.ebenica.com.

(red)

Marek Fajčík, majiteľ pražiarne Ebenica (vľavo) spoločne s kolegom kontroluje kvalitu upražených kávových zŕn. Káva priamo z vriec putuje na váhu a potom do pražiarskeho stroja.



PR ČLÁNOK