

ARABICA

# Z MODRY

Prinajhoršom im mohli z Ameriky odkázať, aby sa radšej dali na niečo iné. Vraj tak si povedali v pražiarni kávy Ebenica v Modre, keď balili na súťaž Coffee Review v USA vzorky káv, ktoré namiešali a upražili. Najváženejší svetoví hodnotitelia však slovenské kávy zaradili do top 10 európskych espresso káv roku 2013.

TEXT A FOTO: JÁN BLAŽEJ

**M**ajiteľ modranskej pražiarskej kávy Marek Fajčík, účastník ostatného ročníka EY Podnikateľ roka, si pamätovú čuchovú stopu kávy uchoval z detstva. Lučenec, kde vyrastal, bol v minulosti obchodnou križovatkou medzi severom a juhom, ako aj mestom bánk a kaviarní. Keď obe staré mamy varili kávu, celý dom krásne rozvoňoval. Rodičia ju zasa pripravovali v mokka variči zvanom kořogó. V internáte pred skúškami po nociach pil filtrovanú kávu. A kým množstvu Slovákov neprekážala zalievaná káva v pohároch či káva instantná, on si v práci zašiel ku kvalitnému kávovaru. Skutočným kávičkárom sa stal však na pracovných cestách v zahraničí, najmä vo Francúzsku a Taliansku. Tam to bolo aj o kultúre a kul-

**KÁVIČKÁROM SA STAL  
NA PRACOVNÝCH  
CESTÁCH V ZAHRAŇIČÍ,  
NAJMÄ VO FRANCÚZSKU  
A TALIANSKU. TAM TO  
BOLO O KULTÚRE A KULTE  
PITIA KÁVY**

te pitia kávy. Pretože chcel o tomto nápoji vedieť viac, kupoval si vonku dobré kávy aj knihy o nich. Vzdelaním totiž nie je potravinár, ale inžinier ekonóm s kávičkárskou záľubou popri zamestnaní. Keď ako čerstvý tridsiatnik opustil dobre pla-

tené miesto v renomovanej zahraničnej farmaceutickej firme, veľa ľudí sa za jeho chrbtom a niektorí aj rovno do očí pýtali, či musel. Ak odpovedal, že nemusel, pokrútili hlavou. Do podnikateľskej neistoty?

**PREČO ODÍŠŤ.** Hovorí o šťastnej generácii študentov ekonómie na prelome storočí, tisícročí i životných šancí. Na Slovensko prichádzali jedna za druhou zahraničné firmy, hlad po mladých ekonómoch bol enormný, kariérny rast expresný. M. Fajčík však spoznal aj druhú stranu mince. Zažil i fúzie či akvizície. Prežil ich bez problémov, nemusel odísť ani hľadať si novú prácu. Dokonca postúpil v kariére vyššie. Ale viacerí kolegovia pracovne neprežili.

Vraví, že radšej má pocit, keď sa spolieha sám na seba. S tým dobrým aj riskantným, čo k tomu patrí. Rozhodnutie odísť z korporátneho života bolo teda podľa neho prirodzené. Nezaváha pri otázke, ako zmenu prijala manželka. „Je povolaním headhunterka a ako lovkynia mozgov veľmi dobre poznala, o čo ide, a stála pri mne,“ hovorí.

„Spočiatku sme sa zapotili. Samozrejme, prišli aj myšlienky, či to bol naozaj dobrý nápad, ale bola tu aj tvrdohlavosť spojená s cieľavedomosťou a presvedčením, že v živote možno ísť aj vlastnou nenalinkovanou cestou.“ >>

## AKO SA HODNOTÍ KÁVA

Porota Coffee Review hodnotí slepým testom, nepozná názov kávy ani meno výrobcu, iba poradové číslo. Každú vzorku degustujú niekoľkokrát. Hodnotia vzhľad zŕn, arómu, chuť a dochuť kávy, súhru s mliekom, pridelené body sa zrážajú a tak vznikne priemer. Tri modranské vzorky získali 90 zo sto možných bodov, jedna dokonca 92. Ak by sa porovnávalo so súťažami vín, boli by to veľké zlaté medaily. Hoci pražiareň Ebenica bola v čase amerického hodnotenia na trhu iba štvrtý rok, od poroty dostala viac bodov než najpopulárnejšie talianske značky. Ebenica Intensivo zaujala výraznou chuťou a dochuťou, Piano viac ladila s mliekom a Harmonelle s Gurmanom majú vyvážený profil.

MAREK FAJČÍK



S manželkou nepijú rovnakú kávu. Ona má radšej jemnejšie, on zasa výrazné chute. Ale o káve sa bavia denne. V začiatkoch veľmi intenzívne vystupovala pri tvorbe firmy ako hlas ľudu. V ohľadnutí za minulosťou je mu jasné, že keby bol zostal, bol by asi na tom krátkodobo finančne lepšie. Teraz sa však cíti vnútorne šťastný. Nemá istoty ako v korporácii, ale všetko nie je iba o peniazoch a zbiera oveľa sladšie ovocie. Kávová firma už naberá tempo.

**KOMBINÁCIE Z MODRY.** Zelená, neupražená surová káva dostáva ebenovú farbu a kombinácie vôní a chutí pod strechou bývalého výrobcu modranskej majoliky. Tam si prenajal M. Fajčík priestor na pražiareň, baliareň, sklad i podnikovú predajňu. Prevádzke kraľuje nový pražiarsky stroj vyrobený na mieru, ktorý spracúva na jedno praženie pätnásť kilogramov kávy. V povestnej keramičke majiteľ pražiarene i kolegovia čarujú s novými receptúrami. Vysvetľuje,

### NEMÁ ISTOTY AKO V KORPORÁCII, ALE VŠETKO NIE JE IBA O PENIAZOCH. UŽ ZBIERA OVEĽA SLADŠIE OVOCIE

že vytvoriť nový mix káv je proces, ktorý trvá celé mesiace. Kávu treba správne namiešať, aby bol jej profil zaujímavý a mal vlastnosti, ktoré mu chcú dať. Inak sa pripravuje blend na mliečne kávové nápoje, inak na espresso prípravu krátkych káv. Unikátna chuť a vôňa kávy závisí nielen od kvality a pôvodu zŕn, ale aj od stupňa a spôsobu ich praženia. Príliš krátke alebo príliš dlhé praženie môže pokaziť chuť kávy. Aj testovanie je dosť zdĺhavý proces. Po pražení a namiešaní dávajú v Ebenice kávy testovať viacerým kávičkárom, priateľom

i fanúšikom, ktorí neskrývajú postrehy a pripomienky. Lebo dobrá zmes, ktorá bude kávičkárovi dlhodobo chutiť, sa dá urobiť iba kombináciou skúseností a trpezlivosti.

**POMÔŽ SI, ČLOVEČE.** Nedávno do ich predajničky prišiel starší pán a pýtal sa, či majú ozajstnú kolumbijskú kávu. Samozrejme, že mali, pripravili ju a jemu sa rozžiarili oči. Spomienkami na časy dobrej kávy z minulosti. Dobre, že za miesto pre firmu vybrali vinohradnícky kraj. Ľudia, naučení ochutnávať a kupovať víno v pivničkách, debatovať s vinármi, si najnovšie zvykli debatovať aj o výbere kávy. Marek prešiel kus sveta, porovnáva seba vtedy i teraz, život iných a chvíli krajiny, kde je veľa živnostníkov, podnikateľov, štát ich viac podporuje a spoločnosť viac uznáva. „Nečakám, že všetko za mňa vyrieši štát alebo veľká korporácia. Ráno vstanem z postele a robím, čo treba,“ hovorí. U nás veľa ľudí žije v nádeji, že za človeka všetko



## MAREK FAJČÍK

38

Rodák z Veľkého Krtíša vyrastal v Lučenci, absolvoval Národohospodársku fakultu Ekonomickej univerzity v Bratislave. Bol finančným manažérom slovenských pobočiek zahraničných farmaceutických spoločností, ale v roku 2009 úplne zmenil životnú cestu. Založil rodinnú pražiareň kávy Ebenica, ktorá od minulého roka sídli v Modre. Je ženatý, má dve deti, žije v Pezinku.



vyrieši spoločnosť, vláda alebo Boh. Sám je veriaci a myslí si, že človek si má uvedomiť pravdivosť slov „Pomôž si, človeče, aj Pán Boh ti pomôže“. A že jedno z toho, čo dáva Boh, je aj slobodná vôľa, len sa jej netreba báť. Návraty k dobrej káve sú neraz ťažké, no M. Fajčík vidí, že za osem rokov, čo sa profesionálne venuje káve, vidí, ako sa na Slovensku kultúra pitia kávy posunula neskutočne dopredu.



**AJ DO SVETA.** Ľudia z brandže po celom svete dostávajú denne všetky dôležité informácie z ebenovo-čierneho voňavého biznisu. Tak sa úspechu modranskej značky Ebenica v Coffee Review dozvedeli aj v Saudskej Arábii. Keď robili výberové kovanie káv z celého sveta, vyžiadali si aj vzorky tejto slovenskej značky. Potom menšiu zásielku a pol druhu roka testovali, či je pražiar z Modry seriózny, dokáže dodržať žiaducu kvalitu. Keďže to Modrania dokázali, kávičkári v krajine, ktorá má v názve popri Saudskej aj slovo Arábia, pijú aj tri druhy kávy arabica z Modry. Mesačne spracujú v Modre viac ako dve tony kávy, najmä z Brazílie, Kolumbie, Etiópie, Mexika či Hondurasu. M. Fajčík vraví, že pražia iba výberovú kvalitu pre slovenské hotely, reštaurácie, kaviarne, dodávajú do firiem a vďaka e-shopu i do domácností labužníkov. Po úspechu na exotickom trhu v Saudskej Arábii chcú vstúpiť aj na prekávovaný trh v USA i do niektorých európskych krajín.