

# Káva z Modry zachutí každému

**„Naša káva uspokojí aj najnáročnejšieho zákazníka,“ hovorí Marek Csicso, ktorý má v modranskej pražiarni Ebenica Coffee na starosti marketing a obchod, ale je zároveň aj skúseným baristom.**

**N**emusíte patriť ku kávičkárom, aby ste vedeli, že nie je káva ako káva. „To však platí o každom produkte. Tak ako si ľudia chodia kupovať chlieb k pekárovi, víno k vinárovi či zeleninu a ovocie na trh, takisto by si mali kupovať kávu priamo od pražiara,“ myslí si Marek Csicso. „Čerstvá káva chutí celkom inak a práve na čerstvosť kladíme v Ebenice veľký dôraz. Naša káva necestuje k zákazníkovi cez pol sveta ani nebola rok v sklade a ďalších šesť mesiacov v regáli v obchode. Navyše, všetky naše kávy sú pražené z prémiových zŕn, takže vždy vieme povedať, kedy bol zber, v akej lokalite, dokonca aký to bol konkrétny farmár,“ dodáva.

## VITAJTE V EBENICE

Dokopy ponúkajú 22 druhov káv, najuniverzálnejšia je Brasil Santos. „Chutí takmer každému. Ale z tých vyše dvoch desiatok druhov, ktoré ponúkame, dokážeme uspokojiť aj najnáročnejšieho kávičkára. Dalo by sa povedať, že máme kávu pre každého,“ ubezpečuje Marek Csicso. Stačí prísť priamo do modranskej predajne Ebenica, ktorá sídli v areáli bývalej Majoliky, a ochutnať. Ak by ste aj nevedeli, ktorú kávu z ich po-

nuky si vybrať, skúsený barista vám pomôže. Opýta sa, akú kávu radi pijete, akým spôsobom si ju pripravujete, či ju pijete s mliekom alebo cukrom. Marek Csicso dodáva, že vyhovieť dokážu takmer všetkým chuťovým požiadavkám: „Africké kávy sú ovocnejšie, hodia sa na prípravu prekvapkávanej kávy alebo aeropress, čo je relatívne nový spôsob prípravy kávy. Máme klasické tmavšie kávy talianskeho typu, ktoré sú vhodné do automatických kávovarov. Často sa dajú nájsť ovocné-acidné kávy aj v Amerike. Momentálne sú moderné singlové odrody, ktoré sú svetlejšie pražené.“



Ak to máte do Modry ďaleko, vyskúšajte ich e-shop. Je spravený veľmi prehľadne, zákazník sa v ňom ľahko zorientuje aj sám – zvolí si, či chce kávu zrnkovú alebo pomletú, vyberie chuť (sladká, horká, bez kyslosti či ovocná) a spôsob prípravy (espresso, automat, moka či koťogó, French Press, filtrovaná alebo zalievaná). Kto potrebuje, tomu poradia aj cez telefón, e-mailom či cez sociálne siete. Po objednaní vám voňavú kávu doručia kdekolvek na Slovensku už do dvoch dní. Dokonca milovníkom kávy pomôžu aj s výberom stroja na prípravu espressa. „Priamo ich síce nepredávame, ale vieme poradiť, aký stroj si vybrať. Ak si chce človek vychutnať dokonalú šálku kávy, stroj by mal byť pravidelne servisovaný a čistený, aby sa v ňom neusádzali nečistoty a nebudaj plesne,“ pripomína Marek Csicso.

### BENEFITY ČERSTVEJ KÁVY

Hoci kedysi patrila káva na čiernu listinu, hovorilo sa o nej, že spôsobuje vysoký tlak či žalúdočné vredy, zistilo sa, že sú to len mýty. Práve naopak, odborníci jej pripisujú množstvo zdravotných benefitov, vďaka obsahu takmer 200 látok pozitívne vplyvujúcich na ľudský organizmus sa radí medzi zdraviu prospešné potraviny. Pitie kávy je spravidla spojené s chvílkou oddychu a pokoja, vďaka čomu prispieva k znižovaniu stresu, chráni naše srdce a dokonca znižuje riziko nádorového bujnenia. Lenže na to, aby tieto vlastnosti mala, musí byť čerstvá. „Nielenže čerstvá káva lepšie chutí, ale je aj lepšie stráviteľná. Zvetraná káva stráca chuť, môže spôsobovať žalúdočné ťažkosti, reflux, pálenie záhy,“ vyratúva Marek

Csicso a dodáva, že v ich firme mysleli aj na tých, ktorí si nemôžu z rôznych dôvodov dopriať toľko kofeínu alebo si chcú šálku kávy vychutnať vo večerných hodinách. „Ponúkame aj bezkofeínovú kávu, ale jedným z najnovších prírastkov je nízkokofeínová Ebenica Siesta.“ Má výrazné tóny mandlí, ktoré dopĺňa ovocná sladkosť mandarínok a melasy. „Chuť je na nerozoznanie od kofeínovej, naozaj som zatiaľ nestretol nikoho, kto by to rozoznal. Dali sme si robiť laboratórne testy, z ktorých vyplynulo, že má o polovicu menej kofeínu ako bežná káva, ale pritom si zachováva rovnaké množstvo polyfenolov, teda zdraviu prospešných antioxidantov,“ vysvetľuje odborník, ktorý sám denne vypije od šesť do desať šálok kávy.

### AKO VZNIKAJÚ NOVINKY?

Na vymýšľanie inovácií kladú v Ebenice veľký dôraz. Každý mesiac vyrábajú „Limitku“, teda akúsi kávovú chuťovku. „Kúpime vrece zrn z nejakej zaujímavej lokality, napríklad nedávno sme mali z Papuy-Novej Guiney, a upražíme niekoľko balíkov kávy neopozeranej chuti,“ vysvetľuje Csicso s tým, že Limitka je vždy len v obmedzenom množstve a do vypredania zásob.

Medzi ich vlastné inovácie patrí aj Beanbox. „Na Slovensku je to určite jediný stroj svojho druhu, ktovie, či taký

majú niekde inde na svete. Nápad vznikol spontánne,“ spomína Marek Csicso. Zákazníkom sa minula káva cez víkend, keď je obchod zatvorený. „Išli si ju kúpiť do supermarketu a povedané ich slovami – nedalo sa to piť.“ Dôkaz, že ak raz začnete piť čerstvo upraženú kávu, iná vám už chuť nebude.

Beanbox je podobný stroj ako ten, ktorý vydáva čerstvé mlieko, ibaže tento obsahuje balenia čerstvo upraženej kávy. Stroj má úspech, aj preto sa chystajú inštalovať ďalší v neďalekom Pezinku.

„Bude vylepšený, napríklad sa bude platiť len kartou, a nie hotovosťou. Predsa len, ten prvý stroj bol prototyp,“ približuje Marek Csicso.

### MALÍ, ALE SVETOVÍ

Slovenská pražiareň Ebenica Coffee je príkladom toho, že nie všetky spoločnosti musia byť zamerané na rast či zvyšovanie zisku. V Ebenice sa hneď na začiatku rozhodli, že chcú zostať lokálnou firmou s miestnymi dodávateľmi a vždy klásť dôraz na to, aby zákazník dostal produkt najvyššej kvality. „Ebenica Coffee je značka, ktorú budujeme už desať rokov, za ten čas má veľmi dobré renomé a my si vážime nielen to, čo sme vytvorili, ale aj každého jedného zákazníka,“ opisuje na záver firemnú politiku Marek Csicso. Ak k ich zákazníkovi ešte nepatríte, je najvyšší čas to zmeniť. Uvidíte, že nebudete ľutovať.

