

ÚSPECH

„Ebenicu si predstavujem ako dámu, elegantnú a ušľachtilú,“ prezentuje mi Marek Fajčík svoju **RODINNÚ PRAŽIAREŇ V MODRE**. Hoci je Ebenica zatiaľ malá veľkosťou, jej meno a značka začínajú rásť do svetových rozmerov.

Pôvodom Lučenčan vyštudoval ekonómiu v Bratislave a, ako sám hovorí, v čase, keď tomuto odboru prišlo. „Darilo sa nielen mne, ale aj spolužiakom. Zahraničné firmy vtedy cielili na ekonómov, ktorí už študovali po prevrate,“ spomína na rok 2002, keď promoval. Hneď po štúdiách sa uchýlil vo farmaceutickej firme a postupne sa stal finančným riaditeľom. Malú farmafirmu fúzovala väčšia, mladý ekonóm stúpil po kariérnom rebríčku a pracovne často cestoval. Práve pri zahraničných cestách si uvedomil, že „káva chutí tam vo svete akosi inak, lepšie ako u nás“. A to bol prvý moment, keď sa začal zaoberať tým, prečo to tak je. „Zistil som, že okrem veľkých značiek, ktoré tu boli importované, existujú aj na kvalitu zamerané stredne veľké či menšie pražiarene.“ To, čo spočiatku vyzeralo len ako zvedavosť nenapraviteľného gurmána, sa stalo koníčkom. „A to je dobre, lebo keď sa niečo stane vašim hobby, dáte do toho omnoho viac času,“ konštatuje Marek Fajčík.

Zrod dámy

Spolu s ním vášň pre dobrú kávu zdieľala aj priateľka, dnes už manželka a mama dvoch detí. „Začali sme čítať o káve, cestoval som do zahraničia na výstavy, prednášky, rozprával

som sa s ľuďmi,“ pokračuje Marek s tým, že trvalo ešte niekoľko rokov, kým sa z konička stal chlebiček: „Približne v roku 2008 sme začali zvažovať, že buď budeme dovážať nejakú kvalitnú zahraničnú značku kávy, alebo ju začneme vyrábať.“ Vyhrala druhá možnosť.

Napriek tomu, že ani on, ani partnerka, ani nikto z rodiny, kto sa pre ich nápad nadchol, nemal s pražením kávy žiadne praktické skúsenosti.

„Bol som v niekoľkých pražiarniach a mal som ‚pozorovacíu‘ skúsenosť. Káva je prudko subjektívny produkt, podobné

je to aj s vínom. Vnášate do nej svoju filozofiu, predstavu o tom, ako by podľa vás mala chutiť dobrá káva. Takže som vedel, že to nie je ľahké, no napriek obavám vyhrala možnosť vyrábať. Uvedomoval som si, že to bude ťažšia cesta, no prišlo mi prirodzené nebyť závislý



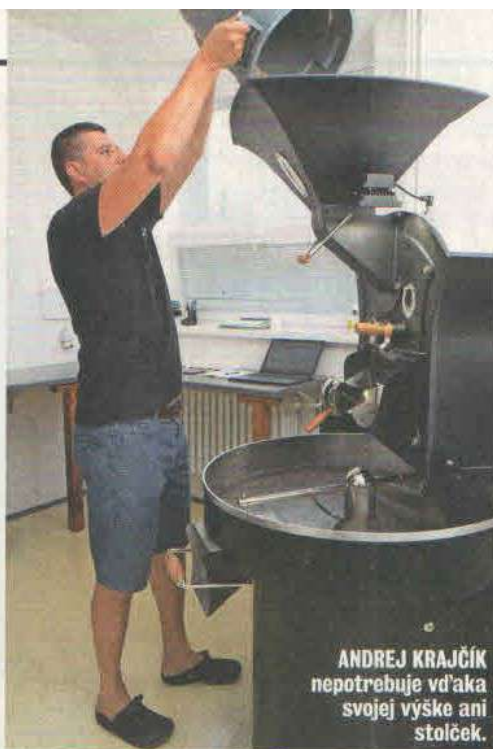
Kofeínová vášň prerástla do biznisu. MAREK FAJČÍK získal aj nomináciu na ocenenie Podnikateľ roka.

NA SLOVENSKU PRAŽENÁ KÁVA SA DÁ KVALIT

Ebenová dáma



Navážené
surové zrná.



ANDREJ KRAJČÍK
nepotrebuje vôľaka
svojej výške ani
stolček.

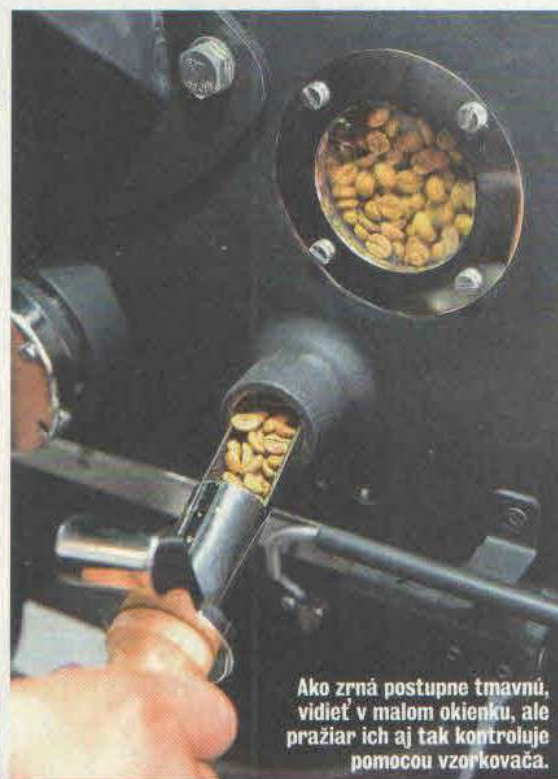
MAREK FAJČÍK kontroluje
na počítači, či sú tlak,
teplota a iné dôležité
faktory v poriadku.



Proces praženia

Naša madam – tak volajú 800 kíľ vážiaci holandský stroj Giesen vyrobený na mieru. Riadi ho prenosný počítač a riadiaca veža. „Ľudský faktor nikdy nenahradíte, no technika vám môže praženie uľahčiť a dosiahnuť stabilnú kvalitu,“ hovorí vrchný pražiar Andrej Krajčík, ktorý vo firme pracuje od začiatku a na starosti má aj obchod. Najskôr sa

navážia surové kávové zrná, ktoré majú zelenú farbu, a vysypú sa cez otvor do dvojitého liatinového bubna, kde sa postupne pražia vzduchom zohriatym na približne 200 – 220 stupňov Celzia. Proces praženia trvá asi 12 až 20 minút a na jednu dávku je možné upražiť maximálne 15 kíľ kávy. Ak by chceli, v Ebenice by dokázali upražiť pol tony kávy denne.



Ako zrná postupne tmavnú,
vidieť v malom okienku, ale
pražiar ich aj tak kontroluje
pomocou vzorkovača.

DU POROVNAŤ S TOU, KTORÚ PIJE PUTIN

na výrobku niekoho iného, ale skúsiť niečo vlastné.“

Chutí-nechutí

„Začali sme od nuly. Veľká krabica z Amazonu s knižkami o káve, pretože v češtine a slovenčine existovali v tom čase len dve,“ smeje sa pri spomienkach na začiatky. Nasledovalo čítanie, vzdelávanie, testovanie, skúšanie. Pred siedmimi rokmi, keď začínali, boli v tomto obore na Slovensku pionieri. Zapojila sa celá rodina. S bratom, čerstvo

vyštudovaným ekonómom, skúšali pripravovať kávu: na espresso kávovare, pričom si nespočetnekrát popálili prsty. Otec tesne pred dôchodkom balil kávu, mal na starosti aj logistiku, mama mzdárka robila výplaty a s manželkou Dankou vedú dodnes nekonečné diskusie o káve. „Aj keď sa ľudia v káve nevyznali, chutí-nechutí fungovalo. Na začiatku sme si teda otvorili malú kaviareň so štyrmi stolíkmi v Bratislave, aby sme mali spätnú väzbu. A išlo to fantasticky,

počas dva a pol roka sme ľuďom dávali ochutnávať rôzne kávy.“ V tých časoch, hovoríme o rokoch 2011 a 2012, mala firma asi dvoch zamestnancov a nejakých brigádnikov. Lenže kávový biznis Marka Fajčíka naberal rýchlosť a pozitívnych spätných väzieb pribúdalo. A tak v roku 2013 vznikol nápad zaslať vzorky do prestížnej kávej súťaže Coffee Review, ktorá sa koná v Amerike. „Túžil som zistiť, čo na Ebenicu povedia svetoví odborníci,“ spomína jej tvorca. Vzorky poslal

„na tajnáša“, veď čo ak by to nevyšlo. Maximálne hodnotenie, ktoré káva môže na tejto súťaži získať, je 100 bodov. „My sme získali 92 s kávou arabica a robusta, ostatné kávy, čisté arabicy, nám získali po 90 bodov,“ hrdí sa. „Dodnes si pamätám okamih, keď prišli výsledky. Skoro som spadol zo stoličky. Bol som doma a zrazu som vykrikoval. Prišla manželka a potom sme jačali spolu,“ smeje sa dnes. V TOP 10 mala Ebenica štyri kávy a podobný výsledok v tom roku dosiahla →

→ aj obrovská ruská pražiareň Soyuz Coffee Roasting, ktorá dodáva kávu ruskému prezidentovi Vladimirovi Putinovi a celému Kremľu. Najlepšia káva v tom roku bola holandská, ktorá získala 94 bodov.

Kvalita niečo stojí

Svetové ocenenie výrazne pomohlo malej pražiarničke, ktorá sa začala viac dostávať do povedomia ľudí. Ich cieľová skupina sú najmä firmy, ktoré chcú svojim zamestnancom ponúknuť chutnú kávu, hotely, reštaurácie, kaviarne. Bežný zákazník si môže kávu kúpiť prostredníctvom webu alebo priamo v areáli bývalej Majoliky v Modre, kam sa koncom roka 2016 presťahovali z Bratislavy celá pražiareň, baliareň aj sklad. V podnikovej predajni zákazníci môžu kávu vychutnať a niečo sa o nej aj dozvedieť. Miestnu klientelu si pochvaľuje. „Asi je to tým vínom, tunajší ľudia majú vycibrené chute.“ Napriek tomu, že Ebenica je skvelá káva, bežný kávičkár môže mať problém s jej

cenou. Marek Fajčík však svoju čiernu dámu s hrdostou obhajuje: „Naša káva nemôže stať tolko, ako tá z výpredaja zo supermarketu. Ani nikdy nebude. Patrí do prémiového Specialty Coffee segmentu, v rámci ktorého nepatríme k najdrahším.“ Týmto prívlastkom sa môže pyšiť len káva, ktorá zo stobodovej škály získa viac než 80 bodov. Nemá nič spoločné s kávou, ktorá sa označuje „gourmet“ alebo „premium“ a ktorú bežne dostávajú v obchodoch za tretinu ceny.

Budúcnosť vôbec nie čierna

Napriek tomu, že jeho upražená káva takú farbu má, budúcnosť čierna nevyzerá. Priestory v bývalej majolike si vybral s tým, že mu dávajú možnosť rozširovať. Nedávno tiež získal významného zahraničného klienta. Ide o podnikateľa zo Saudskej Arábie, ktorému Ebenica spod Karpát zachutila. Ako sa o nej dozvedel? „Ide o človeka, ktorý sa chystal otvoriť sieť kaviarní a oslovil kávové spoločnosti, ktoré získali



Napokon sa zrná ešte prefiltrujú cez ďalší stroj, ktorý zachytáva nečistoty a nekvalitne upražené zrná.



Prvá kaviareň v Bratislave, kde na zákazníkoch testovali svoju kávu.



Kávu objednávajú z celého sveta. Vidieť aj vrece z Kene, ktorú majiteľ teraz najviac obľubuje.

Svetové ocenenie výrazne pomohlo malej pražiarničke, ktorá sa začala dostávať do povedomia ľudí

dobré hodnotenia v Coffee Review,“ blahorečí nápadu zapojiť sa do tejto medzinárodnej súťaže. Bez nej by sa totiž o jeho ebenej dáme v zahraničí dozvedeli zrejme len v prípade, že by bol ochotný dať milióny do reklamy. Marek Fajčík verí, že tento zákazník je len jeden z prvých a po tom, čo internetovú stránku preložila do angličtiny, ich pribudne viac. A ktorú kávu má najradšej on ako zarytý kávičkár? „Ako kedy. Denne ich niekedy vypijem aj šesť až sedem. Momentálne sa mi páči Keňa. My tu celkovo dosť experimentujeme. Ráno obľubu-

jem French Press (mletá káva sa zaleje do sklenenej alebo kovovej nádoby a scedí piestom, pozn. red.). Veľmi rád mám kávu z „kotoťog“ kávovaru, tá mi pripomína detstvo.“ spomína na prípravu v strojčeku, kde sa dole dá voda, nad to mletá káva, „kotoťog“ sa postaví na pec, a keď prebublá zovretá voda, navrchu je voňavá kávička.

Na Markovi Fajčíkovi je vidieť, že má rád to, čo robí a v priestoroch, ktoré stvoril, sa cíti dobre nielen on a jeho štyria kolegovia, ale aj návštevníci. Keď rozpráva o káve, jeho oči žiaria úprimným nadšením a je vidieť, že ani na sekundu neľutuje, že finančnú istotu dobre plateného riaditeľa vymenil za kofeínové dobrodružstvo. „Snažíme sa, aby Ebenica fungovala, aby sme boli hrdí na to, čo robíme a aby sme sa za to nehanbili.

KATARÍNA ABELLE

FOTO: PETER KORČEK