

04.12.2023 r.



# #303

---

TRANSKRYPT ODCINKA

## Dlaczego kawa jest ważna? KAFAR + Drip Na Lodzie #Przefiltrowane

Partnerem tego odcinka podcastu jest [palarnia kawy KAFAR](#).

[MUZYKA]

***Tu Krzysztof Kołacz, a ty słuchasz właśnie podcastu, „Bo czemu nie?”. Usłyszysz w nim o technologiach, które nas otaczają i nas w tych technologiach zanurzonych. Sprawdzam, pytam i odpowiadam jak korzystać z nich tak, aby to one służyły nam, a nie my im.***

W dzisiejszym [odcinku](#) o tym, dlaczego kawa jest ważna, zwłaszcza w kontekście tzw. *hospitality*, rozmawiam z Igozem i Adamem. Zapraszam!

Proszę, zostaw opinię na [Apple Podcasts](#) lub na [Spotify](#). Twój głos ma znaczenie!

Zaczynamy.

---

[MUZYKA CICHNIE]

[KRZYSZTOF] Ostatni w tym roku odcinek w ramach formatu [#Przefiltrowane](#). Z tej strony wita się z Wami Krzych Kołacz, a dzisiaj zebrało się ze mną naprawdę zacne grono gości. Zanim ich Wam przedstawię, to powiem jeszcze tylko, że bardzo Wam dziękuję za cały ten rok, jeżeli chodzi o [format #Przefiltrowane](#). Dziękuję również wszystkim palarniom i gościom, których miałem okazję i zaszczyt w sumie gościć tutaj przy tym moim małym, podcastowym stole kawowym. A dzisiaj są ze mną, no nie byle kto, bo sam Adam Laska i Igor Stiskun. Dzień dobry!

[GOŚCIE RAZEM] Dzień dobry!

[KRZYSZTOF] Słuchajcie panowie, bardzo się cieszę, że się udało was tutaj obu sprowadzić. To wszystko za sprawą [palarni KAFAR](#), która jest partnerem tego odcinka, z za co również bardzo, bardzo dziękuję! Zanim oddam głos Wam, to jeszcze od razu tylko dopowiem, że wszelkie linki do zarówno palarni, jak i profili instagramowych i innych rzeczy dziwnych, o których będziemy dzisiaj też opowiadać, znajdziecie [w opisie do tego odcinka](#).

No dobrze, panowie, to zaczynamy.

Adam, Ciebie chyba nie trzeba przedstawiać nikomu, ale mimo wszystko poproszę Ciebie jednak o to, żebyś w skrócie powiedział, kim jesteś, czym się na co dzień zajmujesz dziś, no bo każdy z nas się zmienia i ta nasza przygoda kawowa również ewoluuje.

[ADAM] Jasne. Bardzo mnie miło w ogóle, że możemy się spotkać raz, że w takim gronie, ale w ogóle, że mamy możliwość gdzieś tam zaprezentowania się Twoim Słuchaczom. Ja w tym momencie pełnię funkcje wszelakie. Kiedyś byłem baristą, teraz jestem w sumie *roasterem* w palarni, ale też odpowiadam za, no w zasadzie jestem częścią zarządu. Tak formalnie to prezesem, a w rzeczywistości to wszyscy u nas są równi. Natomiast do mnie też należy kontrolowanie wszelkiej działalności marketingowej, do mnie należy też cała sfera wizualna tego, co robimy, więc staram się, żeby to wszystko było w jak najszerszym zakresie pod moją kontrolą, bo zawsze zależało mi na tym, żeby to po prostu dobrze wyglądało i dobrze smakowało.

Więc, no tyle. Możecie mnie też spotkać czasem na jakichś eventach, festiwalach za barem. Mamy taką kawową przyczepkę, z którą w sumie od 2015 roku jeździmy na festiwale z kawą specjalty. Kiedyś to był szok, że można spotkać kawę specjalty w takich miejscach. Dzisiaj jest już to całkiem powszechne, także tylko się cieszyć z tego powodu.

[KRZYSZTOF] Tak, no powiedziałbym nawet, że dzisiaj wszelkiego rodzaju festiwale obrosły jakby kawał specjalty, żeby nie powiedzieć, że są osadzone trochę na jej fundamencie, no czyli zupełnie odwrotnie niż było kiedyś.

Dobrze, to Igor, to jeszcze ty się nam przedstaw, ty jesteś takim tajemniczym człowiekiem z Instagrama, który kryje się pod nazwą [@drip.na.lodzie](#).

[IGOR] Dziękuję również za zaproszenie! Bardzo mi miło, że możemy tutaj porozmawiać sobie razem u Ciebie. Czym się zajmuję? Jak już powiedziałaś, prowadzę bloga o kawie specjalty od kilku lat. Nie wiem dokładnie od ilu, od czterech, pięciu? Wcześniej zajmowałem się też różnymi innymi rzeczami związanymi z sensoryką, bo to jest w sumie główny obszar moich zainteresowań, stąd też znalazłem się w kawie. Oprócz samego prowadzenia bloga jestem zaangażowany kilka innych pobocznych, jakichś takich kawowych czy około kawowych projektów. Do tego zajmuję się czasami prowadzeniem różnych warsztatów, szkoleń tworzenia kawy, trochę ludziom pomagam wejść w ten świat i trochę zarazić ich swoją pasją. No, także można by to streścić w zasadzie do tego.

[KRZYSZTOF] Dobra. Wiem, że ty masz niestandardową też historię, jeżeli chodzi o twoją karierę, taką karierę, karierę, tak? Zawodową. I to też przełożyło się trochę na to, że znalazłeś się w kawie, no i Tobie pomogło. Zdradź nam trochę tych kulis, bo one są szalenie ciekawe. Rozmawialiśmy o tym na *OFFie* kilka dni temu i tak, wiesz, w skrócie chciałbym, żebyś to jednak nam tutaj zostawił.

[IGOR] Okej. To jest śmieszna historia. To znaczy, niewiele osób, z którymi w kawie mam do czynienia, zdaje sobie z tego sprawę, że kawa nie jest moim głównym zajęciem, tylko zawsze gdzieś była trochę z boku. Mam na myśli to, że nigdy nie zajmowałem się profesjonalnie kawą.

W takim sensie, że nigdy nie żyłem z kawy. Tylko była to typowo zajawka, która faktycznie zaczęła zajmować jakiś dość spory procent mojego wolnego czasu i mojego dnia po prostu. Zawodowo ja zajmuję się, jestem konstruktorem, czyli zajmuje się projektowaniem konstrukcji budowlanych. I to są rzeczy, w sensie mam na myśli konstrukcję, czy w ogóle branżę budowlaną i kawę. Wydaje się, że to są na ten wzór niepowiązane ze sobą rzeczy, ale jednak wydaje mi się, że mają trochę punktów wspólnych, które jakoś ułatwiają, w sensie mam wrażenie, że mi trochę ułatwiły wejście w kawę. Chodzi o to, że gdy na co dzień zajmujesz się nie wiem, fizyką, mechaniką w różnych ujęciach i tak dalej, to trochę pomaga, przynajmniej na początku, bardzo pomaga zrozumieć pewne procesy, które się dzieją w kawie.

[KRZYSZTOF] Ja kiedyś też usłyszałem taką anegdotkę, chyba od chłopaków z HAYB, że jakby jak się rekrutuje kogoś do pieca, do palenia kawy, to bardzo jest to częste, że znajdują się tam, jakkolwiek to dziwnie nie zabrzmiało, gamerzy albo ludzie, którzy po prostu grają w gry. Jest to podobno pomocne, jeżeli chodzi o wypał kawy,

to Adam, od razu Tobie oddam głos, czy widzisz tę jakby zależność tutaj, no i od razu płynnie przechodząc: Jak w ogóle zaczęła się ta przygoda twoja z kawą w ogóle jako Adama, a później z KAFAREM? No i czym jest KAFAR dziś?

[ADAM] Okej, to zaczniemy chronologicznie. Ja jestem związany z kawą, wydaje mi się, bo to nie jest takie jednoznaczne, ale gdzieś około pewnie 12 lat w tym momencie. Zaczynałem w kawiarni Kafo. To jest takie miejsce, które kiedyś było dość znane na mapie polskiej ze względu na to, że tych kawiarni specjalty było stosunkowo niewiele. Wszyscy się znaliśmy. Podczas zawodu w zasadzie gromadziła się cała ekipa z Polski, więc pod tym kątem Kafo było taką marką, z którą warto było się zapoznać. Ja wcześniej handlowałem kawą, bo dość nieudolnie, bardzo przyznam, to muszę to przyznać, dla pewnej wrocławskiej palarni i stwierdziłem, że przyjdę z kawą właśnie taką do Pawła, do Kafo. I okazało się, że Paweł stwierdził, no czekałem na ciebie już bardzo dawno, bo tam mój dobry przyjaciel pracował akurat wtedy w Kafo.

I zrobiliśmy *challenge* na Etiopię. Kto ma lepszą Etiopię. Ja byłem przekonany, że ta, którą mamy w ofercie jest świetna. Paweł wtedy wystawił na stół kawę z Coffee Proficiency, to była jakaś tam Etiopia. I to był taki początek, taki *game changer*, takie absolutne zdziwienie, że kawa w ogóle może tak smakować i uświadomienie sobie, jak mało ludzi w Polsce miało tego świadomość w ogóle. To był też dzień, w którym zacząłem pracować w Kafo, a przestałem pracować w sumie w palarni. Jakkolwiek romantycznie i filmowo to brzmi, to faktycznie tak było.

Kilka lat pracy za barem tam, takiego uczenia się, dawało mi od razu encyklopedię wiedzy na temat kawy. Jak mówię, wtedy jeszcze to w ogóle na południu Polski nie było rozprzestrzenione, bo w Warszawie oczywiście już było kilka... bardzo dobrych kawiarni, ludzi, którzy znali się na tym bardzo dobrze. Na południu Polski wcale tak nie było.

Ani Wrocław, ani w sumie Kraków za bardzo nie słynął z kawy specjalty wtedy w ogóle. Więc to było pewnego rodzaju wariactwo i ja się w tym totalnie zachłysnąłem. No i potem przyszedł etap taki, żeby jednak zacząć myśleć o czymś swoim. Takie prywatne, jakieś życiowe skręty spowodowały, że musiałem myśleć nad czymś poważniejszym niż w tamtych czasach była praca balisty. No i w sumie dostałem propozycję wejścia w taką spółkę, która miała właśnie by stworzyć tę przyczepę, o której wcześniej mówiłem, no i zrobiliśmy ją. Znowu romantycznie, kontynuujesz ten romantyzm. Staram się, wiesz co, bo dla mnie to jest zaskakujące,

jakby tak naprawdę często się łapię na tym, że mam takie poczucie, no ja w ogóle jestem osobą, której się dużo rzeczy udaje w życiu, tak bez większego wysiłku.

[KRZYSZTOF] To trzeba doceniać, nie?

[ADAM] Tak! Boję się, że to się kiedyś skończy. Natomiast serio jest tak, że jakbym miał sobie powiedzieć jeszcze kilkanaście lat temu, że będę miał możliwość pracy z takim fajnym produktem, że będę mógł chodzić do pracy i w sumie się nie smucić, że idę do pracy, tylko po prostu cieszyć się, no to byłbym zachwycony. Wziąłbym to w stu procentach. Więc i tak to się tutaj też wydarzyło. W pewnym momencie po prostu stwierdziliśmy, że ja przede wszystkim, że zależy mi na tym, żeby to było jednak działanie szersze niż tylko lokalnie. No, bo jak zakładasz kawiarnię, no to działasz tylko z ludźmi, którzy cię otaczają, gdzieś tam w promieniu kilometra, półtora kilometra pewnie gdzieś tam dotrą do ciebie. Ale nie dotrą do ciebie ludzie z drugiego końca świata, czy mówiąc realnie, z drugiego końca Polski.

A w przypadku palarni jest to możliwe. I dlatego właśnie stwierdziliśmy, że idziemy w kierunku palenia kawy. W tamtym momencie jeszcze nie było takiego wielkiego *boomu* na palarnie. Wszystko było rozpoczynane tak bardzo, bardzo powoli. W zasadzie to, jakkolwiek to dziwnie nie zabrzmiałoby, no to tak naprawdę rewolucję rozpoczął Coffed, wprowadzając w swój dość tani, a przyzwoity w stosunku do ceny piec pięciokilowy i wiele tych palarni wtedy rozpoczynało swoją przygodę właśnie na tym piecu. A dzisiaj działamy troszeczkę w innym *teamie* niż na początku. Oczywiście jest dalej z nami Paweł z Kafo, ale jest z nami też Błażej Walczykiewicz, który jest dużo bardziej rozpoznawalną osobą w branży. Jest osobą, która ma niesamowite doświadczenie, typowo takie sprzedażowe tak naprawdę. Dużo ludzi go rozpoznaje i to był taki kolejny *game changer* jeśli chodzi o nasz rozwój palarniany.

Więc obecnie sobie tak obserwujemy taki dość znaczny rozrost naszych działań. A jeśli chodzi o kawowe działania, o tym jeszcze wcześniej wspominałem, jeszcze współpracowaliśmy, a myślę, że dalej współpracujemy z Czajnikowy.pl i powstało w sumie bardzo [dużo filmów edukacyjnych](#), więc to też jest jakieś takie narzędzie, którym staraliśmy się gdzieś tam promować.

[KRZYSZTOF] No właśnie, no bo ty Adam też jesteś kojarzony z tego YouTube'a, nie? No to też powiedzmy sobie wprost, że jak się wpisze w Google'a, no to Czajnikowy się zgłosi, myślę, że pierwszy, nie?

[ADAM] Tak. W momencie, kiedy zaczynaliśmy to robić, raz, że YouTube nie był aż takim profesjonalnym narzędziem, jakim jest teraz, a dwa, że naprawdę trudno było o taką wiedzę w sumie bardziej przystępną, zaserwowaną, która mogłaby pomóc promować specjality. Oczywiście wcześniej jeszcze zaczął działać Maciek Duszek z Arabin i te filmy też są fantastyczne. Natomiast, jakby Czajnikowy.pl w ogóle z założenia starało się robić te filmy bardzo atrakcyjne wizualnie i to było dla mnie też bardzo istotne w ogóle w całym tym projekcie. One po prostu wyglądają dodatkowo i dzięki temu przyciągają trochę bardziej ludzi do tej treści. Natomiast no tak jak liczyłem, no to naprawdę tam jest ponad 50 filmów natraskanych, różnych tematów, niektórych jestem bardzo dumny, z niektórych mniej, ale naprawdę wracam do nich dość dużym sentymentem. Ciągłe powstałem jakieś nowe, ale dużo wolniej z racji tego, że po prostu mam już mniej na to czasu. Więc teraz jestem na etapie montowania odcinka z próbowaniem espresso we Włoszech i nie mogę się z tego wygrzebać. Mam też sporo materiału z Brazylii i w sumie jeszcze czeka na pojawienie się. Więc coś się tam dzieje, coś się tam toczy, ale mniej już czasu na działania.

[KRZYSZTOF] Tak, jakby to też jest naturalny element rozwoju. Wrócę jeszcze na chwilę do tej rewolucji z piecami, o której dużo więcej wspominałeś i opowiadałeś razem z chłopakami w podcaście o kawie.

Ja zalinkuję oczywiście [do tego odcinka](#), bo to trochę tak jest jak z tym podawaniem wiedzy na YouTube i w innych różnych mediach. Że, no właśnie, kiedy to była nisza, no to tam była jedna osoba, nie? I za bardzo nie było w czym wybierać.

Kiedy to ewoluowało i kiedy stało się bardziej popularne jako medium, jako forma i też jako źródło szukania tej wiedzy, no to pojawili się jakby ludzie znikąd też, tak mówiąc zupełnie wprost i naprodukowali treści, które... No niewiele przekazują tej wiedzy, nie? W sensie są takie, wiesz, żeby nie powiedzieć zahaczające o początek trzeciej fali kawowej i to takie ewangelizowanie, nawracanie ludzi na specjality, a niekoniecznie sprzedawanie wiedzy, nie? Więc może to też jest odpowiedź, dlaczego też Ciebie zainteresowało to, jak chciał to zrobić Czajnikowy, czy jak to wyszło finalnie, nie? Bo jakby nietrudno jest... postawić się pięterko wyżej i powiedzieć, że wypijecie zwykłą kawę, bo to się nadal zdarza, mniej, ale się zdarza, trudniej jest jednak edukować ciągle do dziś.

[ADAM] Jest trudno tym bardziej, że szczerze mówiąc, jak popatrzę sobie na zasięgi, które jesteś w stanie wygenerować w polskim YouTube i jaki jest z tego profit potem, no to jest to, szczerze mówiąc, to nie jest robienie wielkich pieniędzy. To jest robienie czegoś z pasji i w momencie, kiedy robisz coś z pasji i widzisz, ile to wysiłku ci kosztuje i widzisz, że tak naprawdę poświęcasz prywatne życie, poświęcasz możliwość po prostu na przykład wypalenia kilka dobrych kilogramów kawy w palarni czy spakowania ich. Musisz po prostu pewne priorytety w pewnym momencie podjąć. Ale na tamtym etapie ja byłem dużo mniej zaangażowany w różne rzeczy, więc ja mogłem sobie pozwolić na to, żebyśmy to robili. Bardzo mnie to wciągnęło.

Zadawałeś jeszcze jedno pytanie, bo nie chciałbym, żeby to wciągnęło odnośnie tych gamerów. No fajnie, fajna to jest teoria. Nie wiem, szczerze mówiąc, jak do tego podejść. Natomiast widzę, że bardzo dobrze mieć w tej pracy umysł taki bardzo techniczny, takiego maniaka połykania i zbierania informacji. No, bo w gruncie rzeczy to na tym się opiera. Ja jestem daleki od takiego tworzenia takiej romantycznej wizji palenia kawy, że *roaster* ma tutaj wpływ na to w niesamowity sposób, bo tak nie jest do końca. W sensie, ja wiem, że palarnie starają się stworzyć taki wizerunek, żeby gdzieś tam ten swój wkład uwypuklić.

[KRZYSZTOF] W rzeczywistości to tak nie wygląda to do tego sobie jeszcze zaraz przejdziemy, jak to w rzeczywistości wygląda i zanim jednak to to chciałbym jeszcze usłyszeć od Ciebie Igor początek Twojej przygody z kawą czy to było tak, że po prostu gdzieś tam w tych czeluściach technicznych pracy przy konstrukcjach popijałeś sobie coś co skłoniło cię do pogłębienia smaku, że tak powiem, czy jakby inaczej ta historia się zaczyna? Zawsze mnie to ciekawi, jaki jest początek.

[IGOR] To jest trochę śmieszne, bo teraz znowu grzebnę w to, o czym wy przed chwilą mówiliście. Jeśli chodzi o jakieś pierwsze materiały i tak dalej i to, jaki był stan materiałów edukacyjnych na temat kawy w polskim internecie w tamtym czasie. Myślę, że to już taka totalna odkrętka na kawę specjalty pojawiła się myślę około pięć lat temu, może chwilę wcześniej, ale z kolei zainteresowanie kawą ogólnie nie w tym konkretnym segmencie jakościowym, w tym jednym, którym jest specjalty, trwało już z rok, dwa lata przed tym czasem, czyli można powiedzieć, że około 7 lat temu się wszystko zaczęło. Wtedy to był jeszcze czas, w którym ja nie do końca kumałem, nie do końca zdawałem sobie sprawę, czym jest w ogóle specjalty, tylko zacząłem zauważać po prostu, że że różne kawy różnie smakują

i to, jaką wybierzemy w sklepie, czy gdzieś tam, jak już potem zacząłem szukać po innych miejscach z trochę lepszą kawą, zacząłem zauważyć, że one się między sobą różnią i że mogę szukać po prostu tego, co mi bardziej odpowiada. I zacząłem się zastanawiać, z czego to wynika i tak dalej. I trafiłem gdzieś w pewnym momencie na właśnie pierwsze filmy Maćka Duszaka, o których Adam mówił z kanału Arabin. I to pamiętam były jakieś pierwsze takie materiały, które gdzieś mi w ogóle zaczęły trochę rozjaśniać, o co w tym wszystkim chodzi. Zaczęły się jakieś pierwsze porównania kaw z różnych krajów, próby zrozumienia w ogóle o co w tym wszystkim chodzi, dlaczego Kenia smakuje jak Kenia i dlaczego smakuje tak bardzo inaczej od Brazylii czy od Gwatemali.

I jak w to już wpadłem, no to to był tylko *one way ticket*. Droga związana z sensoryką, czy to było, nie wiem, wino, kawa, herbata, whisky, cokolwiek, no to to jest trochę taki bilet w jedną stronę. Wsiąkasz i po prostu chcesz wiedzieć coraz więcej. I na tamten moment faktycznie było bardzo mało tych materiałów w internecie, z których można było czerpać jakąś wiedzę, a tym bardziej rzetelną wiedzę. I pamiętam, że właśnie kanał Maćka Duszaka był jednym z takich miejsc, gdzie ta rzetelna wiedza była. W pewnym momencie oczywiście też pojawił się Czajnikowy i filmy Adama. Te właśnie o tematyce kawowej, bo mieliście to troszkę rozdzielone, prawda? W sensie Rafał się zajmował filmami o herbacie, Adam nagrywał filmy w tematyce kawowej.

[ADAM] Tylko Ci jeszcze tak dodam, że w zasadzie ja dołączyłem do już rozchulanego projektu, więc te filmy herbaciane to jest dobre, jeszcze kilka lat wcześniej tworzyły.

[IGOR] Tak, tak! Dlatego właśnie nie wymieniałem waszych filmów na początku, bo wydaje mi się, że jakby jedną z osób, które rozpoczynają. Bo wydawało mi się właśnie, że to u mnie przyszło gdzieś tam później. I nie jestem pewien, czy one w ogóle były w tym czasie już dostępne.

No i potem było trochę... grzebania, szukania po internecie polskim, zagranicznym i tak dalej, żeby bakcyl już był zasiany, prawda? Także trzeba go jakoś podsycać. Ale w tamtym czasie nie było to takie proste jak dzisiaj. Mam wrażenie, że jak ten temat rozpędza się z roku na rok, gdzieś w internecie, w social mediach, na wszystkich Instagramach i tak dalej jest po prostu ogrom informacji o specjalty. Nie zawsze rzetelnych, nie zawsze prawdziwych. To jest druga strona tego medalu, że

w tym napływie tych wszystkich informacji teraz mamy większy problem, żeby odfiltrować te, które są faktycznie wartościowe od tych, które są nie wiem, robionym po prostu *contentem*, żeby można było coś wrzucić na profil, no wtedy to wyglądało troszkę inaczej. Ale u mnie mniej więcej w ten sposób się to zaczynało.

[KRZYSZTOF] Myślę, że też takim dobrym mostem do znalezienia może odpowiedzi gdzieś przy końcu naszej dzisiejszej rozmowy, jak to właśnie przefiltrowywać i jak się rozwijać, będzie skrócenie teraz w kierunku jakby tego, z czym tu do Was dzisiaj przychodzę, w kierunku pytania: **Dlaczego kawa jest tak naprawdę ważna, nie?**

I dla KAFARU jako palarni, ale też dla ciebie, Adam, jako Adama. No i dla ciebie, Igor, nie? Zaczynając może od Adama, bo mamy tutaj i palarnię, i osobę. Dlaczego kawa jest ważna?

[ADAM] Wiesz co, no jest ważna z takiego czysto przyjemnościowego aspektu. No, bo jest po prostu smaczna i jest dobra i pozwala nam się obudzić i pozwala nam przeżyć jakąś tam, jakkolwiek górnolotnie to brzmi, jakąś przygodę, dowiedzieć się czegoś nowego o miejscu, z którego pochodzi. Ale tak dla mnie prywatnie, no to dla mnie to jest wciąż niesamowite i to zawsze powtarzam, że gdzieś na drugim końcu świata ktoś uprawia jakieś ziarenka, potem wysyła to do nas, my mamy możliwość tego analizowania. W sensie, to jest strasznie dziwne, jakby się nad tym zastanowić. Jakbyś miał stworzyć taki nowy produkt, który byś nie powiedział, że to jest kawa, to ktoś by powiedział, brzmi to ciekawie. Więc kawa jest dla mnie istotna, no bo w tym momencie to jest coś, co pozwala mi funkcjonować tak po prostu zawodowo, ale też czerpać z tego niesamowitą przyjemność. Mieć możliwość pracować w taki sposób, że pijesz kawę na przykład. Wczoraj mieliśmy rewelacyjny cupping, gdzie to chyba spróbowałem szczerze wam powiem jednej z lepszych Ethiopia washed, jaką kiedykolwiek piłem. I mam świadomość tego, że gdyby nie możliwość, jakie mi daje palarnia, że mam możliwość wypicia w trakcie miesiąca kilkudziesięciu różnych kaw i wybrania ich do naszej oferty na przykład, to pewnie do wielu styka bym w ogóle nie dotarł. Brakłoby mi życia, żeby już kupić tyle paczek.

[KRZYSZTOF] To prawda. Tak sobie jeszcze, Adam, myślę, jak o tej drodze opowiadasz, że ja mam dokładnie tak samo z podróżami. Jak sobie przypomnę, i ta klatka wraca często w życiu, ona jest taką klatką też trochę, ja mówię, z pamięci sprowadzającą do parteru, sprowadzającą gdzieś tam na ziemię. Jak sobie przypomnę pana, który na jakiejś wyspie w Indonezji, nie wiem jak to będzie Gili Air dla przykładu, składa bransoletki na rzemyku i robi to w szalasiu na plaży i jakby ma

małego smartfona, z którego sobie słucha transmisji jakiejś, czy tam coś ogląda na nim. I to jest okej dla niego. On rozmawia z tymi ludźmi, rozmawia z tobą, jak przychodzisz do niego coś kupić i I on to po prostu chce robić, nie? W sensie jemu to frajdę sprawia, jemu to wypełnia dzień i to jest gdzieś tam, wiesz, element jego, duży element jego życia, no bo praca jakby jest takim elementem, nie da się o tym inaczej mówić i dlatego jest tak ważne, żeby nam sprawiała frajdę. No to to też jest *crazy*, nie? Ja lubię taką perspektywę, szerszą niż, wiesz, sąsiednie miasto czy sąsiednia dzielnica, bo ona jest właśnie po to, żeby sprowadzać Ciebie na odpowiednie tory, jak odpływasz, nie? Że to wszystko gdzieś się zaczęło i jest dużo większe od Ciebie, nie? Nawet jeżeli Ci się wydaje, że masz kontrolę, nie?

[ADAM] Jeszcze wiesz, co muszę dodać, że ciągle nie rozumiem tego, jak to jest możliwe, że zwykła pestka owocu po uprażeniu nagle może pachnieć w taki sposób. Wiadomo, że tam jest jeszcze fermentacja, którą musi to przejść, ale serio nie rozumiem tego, jak to się dzieje. Ciągle mnie to zaskakuje. Często mam coś takiego, że piję kawę i po prostu jestem w szoku, że to jest produkt naturalny, nie jakoś aromatyzowany, nie dodane jakieś dziesięć innych składników, tylko po prostu czysta natura. Niesamowito to jest tam.

[KRZYSZTOF] No i też jak już sięgniesz do tej takiej natury, natury i będziesz próbował wrócić do tych aromatów, do właśnie kaw takich przemysłowych powiedzmy, czy aromatyzowanych, akurat jesteśmy w okresie świąt, to to wiadomo o co mi chodzi też i gdzie to można spotkać, no to... To jest ci trudniej, w sensie nagle to tamto nie jest naturalne i to jest też niezwykle, że ta przemiana w głowie, to uświadomienie następuje w jednym kierunku i trochę trudno jest wrócić. Momentalnie widzimy, że ktoś tam już oszukuje. Jasne. Tak mi się wydaje. Igor, u ciebie?

[IGOR] Jak to było? Jeżeli to rozbić faktycznie na jakieś dwa konteksty, czy kawa jest ważna dla mnie i czy kawa jest ważna tak ogólnie, wydaje mi się, że troszkę bym zanegował może to pytanie twoje, dlaczego kawa jest ważna. Nie uważam, żeby kawa była ważna tak ogólnie. Staram się trochę twardo stąpać po ziemi i zdawać sobie sprawę z tego, że to jest moja jakaś troszkę odklejka i że dla mnie kawa jest ważna i stanowi jakiś istotny element mojego życia i trochę sobie żyję w tej banieczce, w której kawa faktycznie dla mnie coś znaczy, ale patrząc w szerszym kontekście, to czy kawa jest faktycznie ważniejsza dla świata niż herbata, kakao czy jakkolwiek inny napój czy inna potrawa?

Nie byłbym taki pewien. Wiem, że ludzie ze świata kawy trochę lubią postrzegać to w ten sposób, że robić z niej coś ważniejszego niż jest faktycznie, ale ja jestem raczej daleki od patrzenia na to w ten sposób i staram się myśleć o tym, jako o jakimś moim hobby i mojej rzeczy, która mi daje przyjemność. Niekoniecznie gloryfikować to w taki sposób, żeby mówić teraz wszystkim, że kawa jest nie wiadomo jak ważna. No ale tak, dla mnie personalnie kawa jest ważna. I faktycznie jest, tak jak Adam powiedział, czymś, co mi daje mnóstwo przyjemności i takiej po prostu frajdy w codziennym życiu. A przy okazji moje życie codzienne jest dosyć aktywne, zajmuję się różnymi rzeczami, zazwyczaj pewnie zbyt wieloma niż powinienem.

W związku z czym tych bodźców w ciągu dnia jest jakaś ogromna ilość. I kawa, czy sam moment przygotowania tej kawy, bo to można w sumie rozbić na dwie części, w sensie jej przygotowanie i jej spożycie potem. U mnie przygotowanie zawsze wygląda ręcznie. Nigdy nie pokusiłem się na przykład o kupienie sobie przelewu, w sensie ekspresu przelewowego, bo samo przygotowanie tej kawy jest dla mnie już jakby połową przyjemności. I mówiąc o tych bodźcach i o tym całym gnaniu po prostu każdego dnia i zajmowaniu się milionem spraw, zajęcie się kawą na te, nie wiem piętnaście, dwadzieścia minut, to jest coś, co pozwala trochę zwolnić i oderwać się od tych wszystkich innych rzeczy, które masz w danym momencie na głowie i robić trochę taką spację w tym twoim czasie, w ciągu dnia, kiedy ty musisz faktycznie skupić się na tej jednej rzeczy, nie możesz jednocześnie robić innych rzeczy, no nie? I tak samo jak już zrobisz tę kawę, to lubię ten moment, kiedy siadasz i skupiasz się tylko i wyłącznie na tym, już pomijając samą tą fizyczną, sensoryczną przyjemność, sensoryczne rozdanie, o którym powiedział Adam, czyli smak, zapach i tak dalej. Lubię sam ten rytuał i ten moment, kiedy znajdujesz czas, kiedy zajmujesz się tylko tym i to jest taki czas dla ciebie, kiedy właśnie robisz sobie taką przyjemną spację, zanim przejdziesz do innych rzeczy.

[KRZYSZTOF] Tak sobie myślę, popijając dzisiaj akurat Brazylię od KAFAR, akurat zrobioną w Moccamasterze, ale też, no jakby wiadomo, to jest Brazylia, ale jakby w profilu były orzechy, no i te orzechy gdzieś mi tutaj bardzo przebijają, ale jakby jest to...

[ADAM] A która to jest Brazylia?

[KRZYSZTOF] Zgadnij, mistrzu.

[ADAM] Czy to jest Santa Cecilia?

[KRZYSZTOF] Santa Cecilia, dokładnie! Tak, świetna kawa i faktycznie miałem do niej dobre czucia, że ona się nada właśnie pod Moccamastera. Wychodzi całkiem tak, jakbym oczekiwał. A ja jeszcze tam lubię sobie dobierać do tego Moccamastera kawy w taki sposób, żeby one... No wiesz, Moccamaster to jest rzecz, która ma szybko zrobić dużo dobrej kawy. I tam się musi zgadzać.

I tutaj się zgadza, nie? Także tak. Natomiast wracając i jak sobie ją popijam, to sobie myślę jeszcze o tym *hospitality*, które jest tak niedoceniane i ważne. I ono trochę łączy te wasze wypowiedzi poprzednie.

No bo tak, z jednej strony faktycznie palarnie tworzą jakby ten czar, tworzą to, że kawa jakby pachnie i smakuje tak, jak to robi. Oczywiście nie tylko one, bo to przede wszystkim naturze zawdzięczamy, ale jest też człowiek, który przychodzi i szuka tego rytuału, szuka tej tajemnicy, szuka tego wciśnięcia pauzy w ciągu dnia, gdzie musi sobie usiąść. Skupić się na czymś, czy sobie porozmawiać ze znajomym w towarzystwie jakby aromatu, tak? Tego, który nadaje temu wszystkiemu jakby specyficzny antuaż, nie? I jak to kurczę pogodzić, Adam, nie? W sensie, bo to jest, mam wrażenie, coraz trudniejsze. Po pandemii jeszcze do kwadratu, nie? Żeby prowadząc też miejsce kawowe, prowadząc kawiarnię, zapewniać taką gościnność, tak? To angielskie *hospitality*, ono nie ma w Polsce idealnego odpowiednika, ale jednak wiesz, mieć świadomość, że nie będziesz nad każdą kawą spędzał po prostu dwóch godzin jeszcze z opowieścią, no bo zbankrutujesz, ale z drugiej strony robić to w taki sposób, żeby pamiętać o tych mikroświatach, po które ludzie tam przychodzą, na chwilę, wcisnąć pauzę.

[ADAM] Ja jeszcze zacznę trochę inaczej, bo chciałem się odnieść do tego, co Igor wcześniej powiedział odnośnie tego, że kawa niekoniecznie jest aż tak ważna, Jeżeli weźmiemy pod uwagę, ile pieniędzy generuje to, jeśli chodzi o procent udziału w gospodarce danych krajów, to nie możemy powiedzieć, że to jest taki mały mapet mały, który po prostu jest tylko i wyłącznie dla nas. Bo z perspektywy naszej oczywiście tak jest, ale z perspektywy poważnego biznesu, to jest naprawdę ważny produkt i oczywiście tutaj musimy wziąć pod uwagę w tym wszystkim, że chodzi o eksport, czyli wiadomo, że nie wszystkie kraje mają możliwość hodowania kawy, Musza więc zakupić te kawy od innych krajów, natomiast warto też takiego czysto biznesowego punktu widzenia popatrzeć na to jakie generuje to zyski i jak bardzo nieporównywalne jest to w stosunku do herbaty na przykład, więc to tak tylko

dodając. Natomiast jeśli chodzi o kwestie łączenia tej takiej precyzji, takiego surowego traktowania tych wszystkich cyferek, żeby kawa po prostu wyszła dobra z tym, żeby po prostu przyjąć kogoś przy dobrej filiżance kawy. Wydaje mi się, że od tego trzeba przede wszystkim zacząć. **Najpierw trzeba być fajnym człowiekiem do serwowania kawy, a potem trzeba być ściśle analitycznym umysłem. Najpierw trzeba po prostu stworzyć atmosferę, żeby ktoś się czuł dobrze u ciebie jako gość, a potem serwować mu najwyższej jakości produkty, jakie się da.** I oczywiście czasem się tego nie da pogodzić. I dlatego właśnie jest tak wielka różnorodność. Dlatego ty jako klient możesz stwierdzić, że nie chcesz tam chodzić, bo mimo, że mają kawę super, to mają bufonowatych baristów. Nie wyobrażam sobie podnosić ciśnienia w ten sposób.

Chciałem ten kortyzol wytwarzać trochę w naturalny sposób, dzięki kofeinie.

Ale dla mnie to jest super ważne. Kwestia tego **hospitality** jest super ważna. Mam możliwość pracowania obecnie za barem w sumie tylko raz w tygodniu, ale jest to taka totalna tabaka, gdzie jestem zupełnie sam. I to jest takie kilka godzin, gdzie dostaję solidne w kość, przewijają się myślę z może nie wiem, siedemdziesięciu klientów w te trzy godziny i rozmowy są wszelakie. Od Realu Madryt i Barcelony, przez Piastak, Liwice, przez kwestie zdrowotne, co u kogo się zmieniło, bo ci ludzie cały czas docierają i uwierz mi, że po takim czasie ja wychodzę po prostu, wiesz, ja się cieszę, że mam...

[KRZYSZTOF] No, bo to jest też siedemdziesiąt różnych historii, nie? Które dostajesz na twarz i na każdą jakoś reagujesz. Nawet jeżeli byś zareagował milczeniem, no to twoja głowa nie będzie milczeć, nie? I to jest taki, to też jest znamienne dla takich zawodów, które są usługą, ale też są usługą właśnie związaną z *hospitality*. Fryzjerzy, nie? Barmani, tatuatorzy, właśnie bariści, tak? To nigdy nie jest w jedną stronę komunikat, nie? I o tym się rzadko mówi, dopiero trzeba poznać te środowiska i pogadać z tymi ludźmi, żeby właśnie zrozumieć, że oni czasami prowadzą kilka prac jednocześnie, od psychoterapeutów po wypłakiwanie się w rękaw, etc.

[ADAM] Różne są historie i niektórzy potrzebują takiego kontaktu, niektórzy nie. Ja to też staram się wyczuć, ale powiem ci szczerze, że przez to, że to jest tak naprawdę relacja z tymi ludźmi przez dobrych kilka lat, to powiem Ci, że może

w 40% przypadków ludzie podchodzą, nie pytając na przykład o kawę, tylko dostają ją już od razu, bo wiedzą, co na przykład sobie życzą. Także mamy taki system, że jeżeli by się coś zmieniło, a mają nie uprzedzić. Ja widzę też, jak oni to odbierają. Widzę też, jak się cieszą tym, że pamiętałem, jak mają na imię, że pamiętałem jakieś szczegóły z ich życia, że byli chorzy dwa tygodnie temu i co się z tym dalej dzieje. Więc wydaje mi się, że to jest bardzo ważne, bo kawy to się można serio napić gdziekolwiek, ale doświadczyć takiego trochę zrozumienia też z drugiej strony, to jest to, co jest najważniejsze. **Problemem branży specjalty jest to, że ludzie, tak samo jak ja, na samym początku mają poczucie, że dowiedzieli się tajnej wiedzy i ludzie, którzy przychodzą, tej wiedzy nie mają, więc oni są jakoś tam gorsi albo są w związku z tym nietraktowani *fair*.** I to nie jest fajne. Trochę się już to zmieniło w większości miejsc, ale to było bardzo odpychające przede wszystkim do tej kawy specjalty.

[KRZYSZTOF] Tak, no ja to podsumuję tak, że jakby my stawiamy się bardzo często w roli tych magów, którzy są lepsi, zamiast wykorzystać tę alchemię, którą władamy, żeby właśnie wziąć i wytworzyć jakiś taki czar, po który ludzie wrócą. To jest myślę klucz, to się w 100% zgadzam.

Igor, a ty tego szukasz w kawiarni, czy szukasz raczej innych rzeczy, albo wpadasz po prostu po dobrą kawę, bo tak też może być. Niektórzy wpadają dlatego, że kanapy wyglądają tak, a nie inaczej. A to też jest miejsce na rynku.

[IGOR] Nigdy nie jest tylko jedna z tych rzeczy. Zawsze się szuka chyba miejsca, które będzie pewnego rodzaju kompromisem pomiędzy dobrą kawą, pomiędzy tym, żeby się czuć tam dobrze, a pomiędzy tym, jak mówisz, fajne kanapy i tym, żeby jakoś wizualnie to też sprawiało przyjemność. Jak jestem w nowym miejscu, to staram się zawsze odwiedzić najwięcej miejsc z kawą specjalty. Ile jestem w stanie w tym czasie. Zwykle to w ogóle wygląda tak, że robię dość konkretny *research* zanim się gdzieś wybiorę pierwszy raz i mam ustawiony grafik po prostu miejsc, które chcę zobaczyć i trochę już różnych tych miejsc zjeździłem. Mimo, że kawa nie była jakiejś Himalajami smakowymi, ale chodzi o przyjemność, o doznanie sensoryczne. Kawa była dobra, ale po prostu samo miejsce sprawia, że człowiek czując się tam dobrze chce do niego wracać. Jednocześnie bywałem w miejscach, w których mimo, że kawa jest na bardzo dobrym poziomie, ty przez ten brak tego *hospitality* na jakimś takim poziomie wiesz, są miejsca, w które wchodząc czujesz się trochę dlatego, że to *hospitality* jest na takim poziomie, że ty nie chcesz tam zostawać dłużej. Także wydaje mi się, że jeżeli masz do wyboru miejsce, w którym

się dobrze czujesz, a kawa jest po prostu dobra, a masz miejsce, w którym się średnio czujesz, ale kawa jest wybitna, to na dłuższą metę jednak, przynajmniej ja tak mam, że wybieram do miejsca, w których się po prostu dobrze czuję. Chcę w nich odpocząć, chcę tam usiąść na chwilę przyjemności, a tak jak Adam powiedział, ten kortyzol to może troszkę z innych miejsc czerpać, niż z tego, że się stresujesz, że gdzieś ci jest źle.

[ADAM] Albo, że musisz posłodzić i balista będzie patrzył na to, nie?

[KRZYSZTOF] Dokładnie, dokładnie, dokładnie. A to wiecie co? Ja mam z tym anegdotkę związaną z centrum Krakowa, nie? Bo jakby w centrum Krakowa jest, zwłaszcza teraz w tym okresie jesienno-zimowym, bardzo, bardzo dużo, żeby już nie używać kolokwializmów, miejsc związanych z właśnie świątecznym czarem, nie? W sensie tam można pójść po piernikowe latte, tam można pójść sobie po kawę z jakimś tam syropem, tak? Czy generalnie pójść po element magii. Tylko tej magii takiej, wiecie, komercyjno-świątecznej, typu stare lampy, dywany, posiedzieć, jakby trochę romantyki i tak dalej, nie? I to też jest, kurczę, potrzebne. W sensie, jak ktoś mi mówi, że dlaczego w centrum nie ma siedmiu kawiarni specjality, a pójdzie się na ulicę Długą i jest pięć? No, może dlatego, że w centrum rządzi się innymi prawami. Tam jakby ludzie przychodzą po inne rzeczy. I my nie możemy z tym wygrywać, nie? W sensie, tutaj jakby... jakby same laboratoria nie zapełnią nam rynku kawowego czy kawiarnianego na tyle, żeby ludzie po prostu, żeby każdy był szczęśliwy. Tego się nie da zrobić, nie? Tak mi się wydaje, takie moje przemyślenie.

[IGOR] Tak, ja się zgadzam też z tym, co Adam powiedział, że jednak to *hospitality*, jakby ten człowiek jest na pierwszym miejscu, dopiero potem są technikalia i konkretnego charakteru, konkretnych cech, które pozwalają ci taki natłok informacji wytrzymać, a jednocześnie zaopiekować się, może tak można powiedzieć?

[KRZYSZTOF] No myślę, że tak, na najbliższym.

[IGOR] Tak, że to jest chyba jakaś taka cecha, już pomijając to, jakim ty jesteś baristą i tak dalej, ale chyba musisz być osobą, która ma w sobie jakąś taką dozę wrażliwości i jest a sama kawa to są technikalia, których wydaje mi się, że każdy jest w stanie nauczyć się powtarzalnych ruchów, nauczyć się czuć, jak ta kawa powinna smakować na język. **Zdolności, te umiejętności interpersonalne to jest chyba coś, co jest tą trudniejszą stroną tego wszystkiego.**

[ADAM] **Wiesz, najtrudniejsza jest sama taka, może tak, trzeba sobie uświadomić, że przede wszystkim dzięki tym ludziom po drugiej stronie, czy to dzięki tym ludziom, którzy prowadzą kawiarnię i kupują kawę od palarni, czy to dzięki tym ludziom, którzy przychodzą do kawiarni, to ta fajna taka historia, gdzie mogę sobie iść do pracy, pić kawę na przykład i próbować jakichś nowych ciekawostek.** Oczywiście nie polega tylko na tym moja praca, natomiast ta przyjemna część może trwać. Ja mogę się obrażać na wszystkich, że ktoś na przykład za dużo gada, a ja po prostu naprawdę nie mam na to teraz ochoty, ale to nie odchodzi. **Największym problemem w ogóle w pracy za barem jest to, że Ktoś, kto przychodzi z ulicy, on przychodzi z zupełnie innym ładunkiem emocjonalnym.** Mogło mu się przydarzyć przed chwilą jakieś niemiłe zdarzenie, a ty mogłeś mieć zupełnie inną historię i **nagle to wszystko musi razem zagrać.** Dla mnie jest istotne to, żeby żeby jednak ta każda osoba była potraktowana indywidualnie, a nie jako masa ludzi, która przyszła po prostu w danym dniu, no bo jeżeli potraktujemy jako masę, to jest oczywiste, że pierwszy klient będzie po prostu, wiesz, noszony na rękach i będziesz całował stópki, a ostatniemu klientowi to nawet nie otworzysz i zatrzaśniesz przed oczami, nie?

No to tak nie może być, nie? To musisz mieć ten taki tryb takiego resetu za każdym razem i tego uśmiechu za każdym razem. To też jest trochę coś, co wyniosłem z Kafo. Z Kafo zawsze mieliśmy taką zasadę, że wiesz, jak ktoś wchodzi, to barista musi być frontem do niego, musi go przewidzieć. To są podstawy. I oczywiście ktoś to będzie robił machinalnie, ktoś to będzie robił na zasadzie jakiegoś takiego, no nie szczerze w zasadzie, ale jest mnóstwo ludzi, którzy to po prostu lubi, nie? I wydaje mi się, że to jest bardzo, bardzo istotne. W kontekście palarni to ja często właśnie powtarzam też ludziom, którzy są tutaj, że pamiętajcie, że okej, można się złościć na to, że ten klient, nie wiem, jest taki albo inny, ale to dzięki niemu mamy możliwość robienia tego, co robimy, nie? To jest naprawdę fajne. Jakkolwiek źle to brzmi, bo to brzmi jak po prostu ciepłe kluchy i tak dalej, ale tak jest. **Nawet dzięki tym niemiłym ludziom mamy możliwość picia tej kawy, robienia tego, co robimy.**

[KRZYSZTOF] Bardzo pięknie w kierunku puenty zmierzamy. Natomiast jeszcze zanim ona, to chciałbym podpytać o taką rzecz, która też brzmi trochę jak ciepłe kluchy, a z drugiej strony jest, myślę, dla każdego tutaj w tym dzisiejszym odcinku w jakiś sposób ważna, czyli rytuały kawowe. **Czy wy macie jakieś swoje rytuały kawowe?** Na przykład o poranku, w połowie dnia, etc. Zawsze mnie to ciekawi, bo

Każdy jak już ma, to ma jakieś takie super odjechane, na które bym pewnie nie wpadł, a czasami jest to po prostu pojedyncze espresso. Adam, zostawiając Ciebie przy głosie.

[ADAM] Ja jestem ciężkim przypadkiem, bo to nie jest tak, że ja muszę pić kawę codziennie. Ja jednak traktuję ją w dużej mierze jako coś, co... no wiesz, no raz pijesz, raz próbujesz powiedzmy, nie wiem, czterdzieści filiżanek czy czterdzieści czarek kawy na cuppingu, a następnego dnia no jakby wiesz. No nie piję, bo na przykład nie mam możliwości zaparzenia sobie jakiejś super, bo akurat nie zadbałem o to, żeby mieć w domu dobrą kawę, nie?

Też się tak zdarza, w zasadzie głównie się tak zdarza. Więc ja nie jestem dobrą osobą, bo ja nie jestem do końca po tej stronie takiego takiego, pewnie po której stronie bardziej jest Igor, takiego klienta branży specjalty. Ja mówiłem już to w wielu miejscach, ale powtórzę też i u ciebie, że **ja bym nie chciał być w roli klienta specjalty, bo no nie, bo to jest bardzo taka niewdzięczna rola**, wydaje mi się. Przepraszam, że to jest taki off-topic, ale jeżeli pozwolisz, to rozwinę.

Ja wielokrotnie zachwyłem się kawami i wielokrotnie zawiodłem się bardzo na kawach, nie? Miałem kawy, które miały, wiesz, obiecywały mi nie wiadomo co i się na nich zawiodłem i miały kawy, które były niepozorne i nagle się okazało, że jest ten efekt łap w ogóle, nie? Zachwycenia. No i teraz, jesteś klientem branży specjalty, no i w sensie co raz, raz trafiasz w dobrą, raz trafiasz, wiesz, raz trafiasz w dyszkę, darcie, to jest bez sensu. Nie ma tutaj niestety w tej branży możliwości nawet stworzenia jakichś takich kryteriów, które zagwarantowałyby to, co w zasadzie w tym dużym biznesie, takim koncernowym kawowym biznesie jest potrzebne, czyli pewnego rodzaju powtarzalność i spełnienie obietnic, które kawa ze sobą niesie. Ja wiem, że teraz zepsułem całą tę bańkę, którą toczyliśmy przez ten cały podcast, ale w gruncie rzeczy to ja serio tak uważam, że nie chciałbym być klientem w razie specjalty detalicznej, takim po prostu, że kupuję sobie kawę, bo cały czas miałbym poczuć tego, że czy warto wydać powiedzmy stówkę za paczkę kawy. Czasem warto, ale w dużej mierze można powiedzieć, że nie warto, bo dużo większe prawdopodobieństwo jest, że się zawiedziesz na takiej kawie, niż zachwycić na kawach, które są powiedzmy gdzieś w takiej średniej półki cenowej i to jest szczerze mówiąc u nas w KAFARZE ze względu na to, że ja jestem uczulony właśnie na te takie różnice, to jest coś, o co staramy się bardzo dbać. **Jeżeli kawa jest świetna, ale jest na tyle droga, jeśli chodzi o zielony surowiec, że ja nie jestem w stanie sprzedać w cenie takiej, żeby ta jakość była adekwatna do**

**ceny, to my tej kawy nie bierzemy.** No bo po prostu ja nie chcę zawodu u klientów i poczucia takiego... wiesz, niesmaku, więc ja nie mam jakichś takich rytuałów, ja moim rytuałem jest to, że przychodzę do pracy i najczęściej widzisz tam jakiś Moccamaster odpalony, więc można sobie się napić kawy z ludźmi, piję kawę na cuppingach, raczej nie mam jakiejś takiej rutynki, natomiast jeśli chodzi o moje podejście, to tak jak mówiłem, wolałbym nie być klientem specjalty i być może nawet bym nie był, gdyby nie cała ta historia.

[KRZYSZTOF] Pięknie, Igor, to ty jesteś po tej drugiej stronie, więc słuchamy.

[IGOR] Tak, konsumentencka strona tutaj. Mi się wydaje, że jest dużo faktycznie racji w tym, co Adam mówi, chociaż wydaje mi się, że to bardziej dotyczy tych osób takich zielonych, całkiem nowych, które wchodzi w rynek specjalty i zaczynają się dopiero gdzieś tam stawiać pierwsze kroki. Tak naprawdę nie wiedzą jeszcze czego szukać do końca i czego się spodziewać, więc próbują różnych rzeczy trochę na zasadzie metody prób i błędów trochę losowo szukają. Wtedy faktycznie wydaje mi się, że jest duża szansa na to, że można się na coś nadziać.

Ale wydaje mi się, że można dojść do momentu, w którym masz już na tyle niezłe rozeznanie i w rynku, i w samym... Już jedną sprawą jest to, że jesteś w stanie szukać i trafiać faktycznie na rzeczy, które są jakościowo dobre, a inną sprawą jest to, żeby znajdować i trafiać na rzeczy, które tobie po prostu osobiście smakują, typu nie lubisz anaerobików, czy nie lubisz fermentów kawie, to pewnie szukasz kaw, które są fermentowane przez trzysta godzin. To już tam jakby głupi przykład, ale chodzi mi o to, że od pewnego momentu bardzo rzadko trafiam na przykład na słabe, ciekawe. Pewnie też dlatego, że po prostu znam już trochę, w sensie wiem, czego ja szukam i może też wiem trochę bardziej, gdzie szukać i czego. Także faktycznie wydaje mi się, że może być duża doza, że u osób, u których dla osób, które są świeże w temacie, może faktycznie tak wyglądać, że jest spora szansa, że można się na coś nadziać, ale wydaje mi się, że to nie jest tak, że zawsze to w ten sposób wygląda i że można tego uniknąć. A co do rytuałów. U mnie rytuałem jest od długiego czasu zawsze V60 rano. Czasami, wiem, że czasami mam tak, że po prostu wstaję i jeszcze jestem na tyle niekumaty, że nawet takie rzeczy mi mogą sprawiać przyjemność, więc czasami robię nawet tak, że dzień wcześniej już przygotowuję sobie pewne rzeczy, w sensie, że mam ustawioną temperaturę na czajniku.

[KRZYSZTOF] Naprawdę?

[IGOR] Mam ustawioną, a gdzieś leży obok jeden filtr. Czasami, chociaż to się rzadko zdarza, czasami mam nawet odważoną już kawę wcześniej i wybraną, chociaż zazwyczaj lubię to robić rano. Zwykle mam tych kaw gdzieś tam kilka czy kilkanaście jednocześnie, żeby nie powiedzieć kilkadziesiąt. Też się zdarza. Lubię ten moment, kiedy rano, wiedząc już jak się czuję i tak dalej, jaki mam dzień, chcę sobie wybrać kawę pod konkretny dzień. To jest może jakieś takie małe dziwactwo, bo można mieć po prostu jedną paczkę kawy otwartą i się nad tym nie zastanawiać, ale ja lubię wybrać tą konkretną kawę rano, na którą mam ochotę.

No i potem standardowo płynę, mielimy, parzymy, ale no I to jest, nie wiem, 99% przypadków ta pierwsza kawa rano. I robię ją zawsze po prostu zanim się zabiorę za cokolwiek innego. To jest jakiś taki mały rytuał, a potem na chwilę po prostu usiąść z tą kawą, się na niej skupić, trochę się nią zachwycić i wtedy można zaczynać dziennik. a potem można działać i zdobywać świat.

[KRZYSZTOF] No i Igor nam tutaj trochę romantyzm przywrócił, ale spokojnie, bo ostatnie pytania...

[ADAM] Ja od razu powiem, że też piłem ostatnio bardzo dobrą kawę od Hard Beans, to był jakiś Black Honey, także to nie jest tak, że nie znajduję jakichś fajnych rzeczy, ale tak jak mówię, dla mnie to jest duża losowość i ja troszeczkę tak właśnie martwię się tym klientem detalicznym, czy on nie jest trochę skonfundowany w momencie, kiedy widzi taką szeroką ofertę.

Często tych samych kaw tylko w innych etykietach, a jedna różni się na przykład. A ja mogę jeszcze zapytać pytanie Igorowi, bo chciałem zapytać o tę nazwę twoją. Czy Drip Na Lodzie to jest wynik jakiejś ciekawej historii, czy po prostu jest to kawa, którą miałeś kiedyś, taką twoją ulubioną kawą, którą kiedykolwiek miałeś?

[IGOR] Ja jestem trochę hejterem cold brew.

[ADAM] Ja też jestem, ja też jestem, więc...

[IGOR] Tak, no to jest jakby jedna, trochę żartuję, bo nie od tego się zaczęło. Nie stoi za tym chyba jakaś super głęboka historia, ale zanim założyłem Dripa Na Lodzie, prowadziłem już wcześniej bloga o piwie craftowym, który się nazywał Kapsel Czarny Golas. I Kapsel Czarny Golas to jest trochę taki słowny *inside joke*

w świecie polskiego craftu. I to było trochę takie puszczenie oczka do ludzi, którzy siedzą w tym świecie. A przy okazji chciałem uniknąć jakichś takich oczywistych, trywialnych nazw typu, nie wiem, blog o piwie, piwny pamiętnik, recenzje, czy coś takiego. Jeśli właśnie wymieniłem jakąś nazwę bloga, który już istnieje, to przepraszam, to nie było celowe. Ale po czasie... Już cię unfollowują, więc...

Po tym czasie okazało się, że ten mix z takim troszkę *inside joke'iem* pomógł mi całkiem źle targetować obserwujących i po prostu znajdowało się tam mało takich przypadkowych osób, a większość z tych, które tam były, to były po prostu osoby, które troszkę załapały żart i to byli zwykłe ludzie. Z dokładnie taką samą zajawką, jak ja, z którymi z dużą częścią z nich mi się udało nawiązać świetne relacje i wiele z nich utrzymuję do dzisiaj i są dla mnie bardzo cenne. Z [Dripem Na Lodzie](#) było trochę podobnie, że jak go zakładałem, to się zastanawiałem, jak to nazwać w ogóle, no i ta sama historia. Nie chciałem zrobić, nie wiem, „pamiętnik o kawie” czy tego typu nazwy, tylko chciałem, żeby to był jakiś taki... To jest coś takiego, że nie interesując się kawą specjalty czy alternatywami, nazwa „drip” nic ci nie mówi. W sensie, jak ci gdzieś mignie na Instagramie, to nie wiesz w ogóle o co chodzi. Ale jak jesteś w temacie i trochę się nim interesujesz, to od razu łapiesz, co to znaczy, jaki jest kontekst i o co chodzi. A że nigdy mi jakoś nie zależało, żeby iść szeroko, tylko raczej, żeby to... było w tym wąskim gdzieś tam półświatku, brzydko mówiąc, to wydawało mi się, że to może być całkiem niezłe.

[KRZYSZTOF] Dobrze, panowie. **Czego sobie życzymy na 2024 rok, jeżeli chodzi o kawę?** Mogę zacząć od siebie, to ja sobie oczywiście życzę, co już pewnie wybrzmiało między zdaniem nie tyle więcej romantyzmu, lepszego *hospitality*, bo myślę, że jeszcze sporo w tym można zrobić, a że się do tego przyczepiłem przez cały ten rok, to na przyszły też życzę sobie, żebym mógł już wyciągać jakieś takie dobre obserwacje.

Adam?

[ADAM] Ja bym sobie życzył, żeby wróciły trochę takie zapotrzebowanie takich bardziej pierwotnych, prostych metod obróbki. Bo często jest tak, że obserwując sobie jakieś inne kraje, bardzo często jest tak, że wkręcają się za mocno właśnie w te takie rzeczy już czasem nawet *fake fermented*. I trochę to gubi taki naturalny charakter kawy. Kawy są podobne do siebie, więc ja bym sobie życzył więcej washedów, naturali i więcej honey na stole cuppingowym.

[KRZYSZTOF] Wspaniale, podpisuję się pod tym życzeniem również. Igor?

[IGOR] Jest coś w tym, co Adam mówi, w sensie, że z jednej strony życzyłbym sobie tego samego, bo ja też raczej jestem po tej klasycznej stronie, a z drugiej strony życzyłbym sobie różnorodności. Jak sobie myślę o tym, ile kaw wypilem w tym roku, ile miałem okazji próbować różnych ciekawych rzeczy, które niekoniecznie były właśnie naturalami czy honey, a potrafiły naprawdę rozsadzić głowę tym, co się tam może dziać. To z jednej strony chciałbym powrotu do klasyki, a z drugiej wydaje mi się, że jednak chyba różnorodność. Mógłbym sobie życzyć tego samego, co w tym roku. I jeszcze trochę więcej.

[KRZYSZTOF] Tak. Ja nas wszystkich pogodzę, panowie. Ja bym sobie życzył, żeby mi coś mózg rozwał, ale żeby to był smak, a niekoniecznie forma obróbki, która powoduje, że mam taką... ochotę dzwonić po sole trzeźwiącej. Oczywiście mam tu na myśli anaerobiki i różne dziwne inne wynalazki, więc tak życzyłbym sobie natury, która rozwała mózg. O, tak pięknie skończymy.


[ADAM] To powiem Ci, że za miesiąc wchodzi ta Etiopia, o której namówiłem na samym początku i to jest serio. Dawno nie piłem Etiopii, bo była taka posucha na rynku, jeśli chodzi o dobre Etiopie, szczerze mówiąc. I tu nagle jest coś, co ma 89 punktów. Naprawdę rewelacyjna kawa. Więc myślę, że bądźcie, bądźcie.

[KRZYSZTOF] Zachęcamy do odwiedzenia oczywiście [KAFARU](#), zachęcamy do odwiedzenia [Dripa Na Lodzie](#) na Instagramie, a ja Wam bardzo dziękuję panowie za ten odcinek i za wycieczki romantyczno dziwne i studzące również dziękuję. Adam, super było się spotkać, Igor dziękuję pięknie za obecność, za udział i cóż, dobrego kawowego roku Wam życzę.

[IGOR] Trzymajcie się.

[ADAM] Wielkie dzięki. Wzajemnie.

[MUZYKA]

*Raz jeszcze, na koniec, żeby nie umknęło. Przypominam, zostaw na [Apple Podcasts](#) lub na [Spotify](#) taką liczbę  gwiazdek, jaką uznasz za stosowną.*

*Do usłyszenia w kolejnym odcinku, a za dziś bardzo dziękuję.*

[MUZYKA CICHNIE – KONIEC ODCINKA]