

Punk Rock

W SERCU I NA TALERZU

Jak sam twierdzi, ma rockową duszę, nie potrafi usiedzieć w miejscu i uwielbia przewracać swoje życie do góry nogami. Z Sebastianem Krauzowiczem, jeszcze do niedawna głównodowodzącym w Hotelu Copernicus w Toruniu, rozmawiamy o nowym koncepcie, który już wkrótce otworzy we Wrocławiu.

Obecnie w Pana życiu zawodowym zachodzą spore zmiany, czy mogę prosić o zdradzenie kilku szczegółów?

Po ponad pięciu latach spędzonych w Toruniu w Copernicusie zbliżał mi się koniec kontraktu i to był taki impuls do podjęcia decyzji o dalszym rozwoju. Ciężko było zostawić miejsce, w którym miałem pod sobą 30 osób, a cały koncept działał sprawnie jak szwajcarski zegarek. Zdaję sobie sprawę, że mało kto by się na coś takiego zdecydował, jednak moja punkrockowa dusza nie pozwoliła mi siedzieć dalej w miejscu mimo wygody, jaką mi to

miejsce zapewniało. Na początku planowałem odpocząć do stycznia i większość tego czasu spędzić w Stanach Zjednoczonych – popodróżować, pozwiedzać, posmakować. Jednak kiedy

podąłem do publicznej wiadomości informację o moim odejściu z Hotelu Copernicus, odezwało się do mnie kilka konkretnych osób z różnymi propozycjami. Mój wybór padł na wspaniałe małżeństwo Beatę i Wojciecha Jankiewiczów, którzy są założycielami i właścicielami sieci restauracji Kuchnia Marché czy działającej przez 20 lat wrocławskiej restauracji Splendido, którą to zastąpimy wspólnym konceptem. Naszym celem jest przywrócenie najmłodniejszej restauracji we Wrocławiu z najlepszą kuchnią, jaką przez ponad 15 lat swojej świetności tworzyło Splendido.

Czy nowa restauracja będzie, podobnie jak Sfera, sygnowana Pana nazwiskiem?

Będzie, natomiast na nieco innych zasadach. W tym przypadku będę występował w odrobinę innej, bardziej wymagającej roli wspólnika tej restauracji. Oprócz tego sieć Kuchnia Marché planujemy rozszerzyć o markę Kuchnia Marché Premium w istniejącym lokalu na Świdnickiej, więc i tutaj możliwe, że będę służył swoim doświadczeniem od strony restauracyjnej. Pragnę maksymalnie wykorzystać swoje możliwości i doświadczenie, mając swój udział w rozwoju tak dużej sieci.

Dlaczego Wrocław, czy to oznacza, że pod względem gastronomii widzi Pan w tym mieście potencjał?

Przyznam się szczerze, że Wrocław już od ponad roku chodził mi po głowie. Dostałem kilka sygnałów, że warto się nad tą lokalizacją pochylić, tym bardziej że coraz częściej Wrocław przewijał się w rozmowach. Można powiedzieć, że na pewnym etapie pojawiała się również Warszawa, ale jestem zdania, że Warszawa jest już przesycona, przez co ludzie już sami nie wiedzą, czego tak naprawdę chcą. Wrocław więc daje większe pole do popisu i nie ma co ukrywać, że to jedno z najpiękniejszych miast w Polsce, w dodatku dynamicznie rozwijające się. Śmiem twierdzić, że już powoli Wrocław ma rzeszę klientów świadomych, która to stale się powiększa i idzie w dobrym kierunku. Nie można wykluczyć, że w przyszłości Wrocław może stać się kulinarną stolicą Polski. Nie dość, że jest to miasto turystyczne, studenckie, to nie brakuje w nim również firm czy przedsiębiorstw. Toruń to głównie klienci biznesowi oraz studenci, a tutaj dojdzie turystyka, która ma ogromny potencjał. Sam pochodzę z miasta turystycznego, więc coś na ten temat wiem. Poza tym zdążyłem już zaobserwować, że nie tylko miasto, ale całe województwo tętni inwestycjami.

Nie było ciężko po tylu latach rozstać się ze Sferą?

Było ciężko, tylko że ja znam siebie i wiem, że lubię nowe wyzwania, które pozwalają mi się rozwijać. Duży wpływ na moją decyzję miał również miesięczny pobyt w Singapurze. Po powrocie uświadomiłem sobie bowiem, że chciałbym się odciąć od hotelu, abym mógł skupić się bardziej na rozwoju restauracji wolno stojącej, która będzie miała rzeszę





klientów z Polski, w dodatku klientów, którzy będą do mnie wracali. Nie ma się co oszukiwać, że hotel rządzi się swoimi prawami, organizowane tam są duże konferencje, a to z kolei wiąże się z pogonią za budżetami, papierami oraz innymi formalnościami. Tak jak już wspomniałem, wszystko zbudowałem na solidnym fundamencie i mógłbym sobie w tym miejscu spokojnie dotrzeć do emerytury, ale za bardzo lubię wywracać swoje życie do góry nogami.

Mam swój styl i nigdy nie kieruję się modą tylko tym, co ludzie lubią i co chcą jeść

A czy w Singapurze wydarzyło się coś konkretnego, co wpłynęło na tę decyzję, czy to po prostu samo miasto tak Pana zainspirowało?

To przede wszystkim kulinarna świadomość ludzi – od szefów kuchni, poprzez kucharzy, a kończąc na pomocach kuchennych, to ich pasja oraz ogromny zapał. To również zachowanie gości restauracji, którzy, kiedy na salę wychodzi szef kuchni, traktują go jako naprawdę ważną osobę. Nie bez wpływu była również wizyta u Bartka Cywińskiego, który jest Head Chefem w gwiazdkowej restauracji JAAN. Wszystko to zaczęło układać się w jedną całość, która dała mi do zrozumienia, że pora uciekać z hotelu. Niestety, nadal nad hotelowymi restauracjami wisi piętno, którego mi niby udało się wyzbyć, podobnie jak udało się to Witkowi Iwańskiemu, ale mimo to zawsze znajdują się ludzie, którzy będą takie restauracje traktować jak stereotypowe restauracje hotelowe.

Obecnie podróżuje Pan, aby poszukać nowych inspiracji. Czy to znaczy, że w nowej restauracji goście będą mogli poznać zupełnie nowego Sebastiana Krauzowicza?

Nie, kuchnia cały czas pozostaje ta sama. Ja mam swój styl i nigdy nie kieruję się modą, tylko tym, co ludzie lubią i co chcą jeść, ale też w jakich wnętrzach i w jakim klimacie chcą przebywać. Swojej kuchni jestem pewien i teraz bardziej chodzi mi o stworzenie takiego miejsca i takiego klimatu, które będzie wyjątkowe, do którego

będzie można wpaść na przekąskę, sałatkę czy na deser i lampkę dobrego wina. Trzeba podkreślić, że nie będzie to miejsce fine diningowe, tylko miejsce dostępne dla każdego, ale też nie będzie to bistro. Miejsce, gdzie goście dostaną pyszne, eleganckie, dobrze podane jedzenie w przystępnej cenie, a za tym będzie szła również jakość i świeżość. Tu chodzi bardziej o diametralną zmianę konceptu, a nie mojej kuchni. Ten, kto zna moją kuchnię i lubi ją, nie powinien zawieść się również w nowej restauracji.

Czy tworzona karta zmierza w jakiś konkretny rejon świata?

60 proc. to będzie polish modern cuisine, nie naciskając jednak tylko na polskie produkty. Wprawdzie jestem zwolennikiem takich produktów, ale też nie lubię być oszukiwany przez producentów i dostawców, którzy nie zawsze są z nami szczerzy co do ich pochodzenia. Czyli produkty polskie, ale nie na siłę i nie za wszelką cenę, tylko takie, do których będę miał stuprocentową pewność. Nie zabraknie też elementów kuchni europejskiej czy śródziemnomorskiej.

Nie ma sukcesu bez odpowiednio dobranego zespołu, czy Pan już swój skompletował?

W mojej głowie jest już to wszystko uporządkowane, rozmowy z kandydatami też już są za nami, ale to, co mnie zaskoczyło, to fakt, że mimo iż jeszcze nie otworzyłem restauracji, to bardzo wielu młodych ludzi, kucharzy z Wrocławia i okolic się do mnie odzywa i zgłasza chęć uczestnictwa w tym konceptie. Pracując w Toruniu, nie miałem nigdy problemu z pracownikami, zawsze dobieierałem odpowiednią liczbę ludzi. Wiadomo, rotacja zawsze była, to jest nieuniknione, ale nie było płaczu i narzekania, że nie ma ludzi do pracy. Żyję więc małą, a może nawet i dużą nadzieją, że uda się to powtórzyć.

Czym w ogóle kieruje się Pan przy doborze ludzi?

Charakter. Jeżeli jest nijaki, to nie znajdzie się dla takiej osoby miejsce w mojej kuchni. Każdy musi mieć swój charakter, ale też znać swoje miejsce i mieć pokorę. Są jednak sytuacje, w których trzeba pokazać pazur i wyrazić siebie. Nie chodzi tu o manifestowanie charakteru przez wygląd, tylko przez osobowość. Doceniam ludzi, którzy kiedyś stanęli na życiowym zakręcie i się z tego podnieśli, bo takie sytuacje kształtują naprawdę mocne charaktery. Dla



mnie na doświadczenie nie składa się tylko wiedza zdobyta w pracy w kuchni, ale również ta w życiu prywatnym.

Domyślam się, że jako trener i selekcjoner Polskiej Narodowej Kadry Kucharzy Seniorów i Juniorów musi Pan być bardzo wymagający wobec innych?

Rzeczywiście, jestem bardzo wymagający, zarówno na co dzień w pracy, jak i w kadrze. U mnie nie ma półśrodków, ale zawsze można ze mną pójść na kompromis. Jestem konsekwentny, ale nie uparty, więc zawsze staram się dostrzec różne aspekty i słuchać tego, co inni mają do powiedzenia. Najsilniejszy jednak w kuchni jest smak i jeżeli kucharz ma doskonały smak, a brakuje mu doświadczenia, to jest zawsze w stanie ten brak nadrobić

i się wszystkiego nauczyć. Niektórzy myślą szablonowo i kiedy coś im się pokaże, to będą to stale odwzorowywać, inni z kolei uwielbiają eksperymentować

Jestem bardzo wymagający, zarówno na co dzień w pracy, jak i w kadrze. U mnie nie ma półśrodków, ale zawsze można ze mną pójść na kompromis

if wtedy trzeba dać im odrobinę luzu i wolną rękę. Ważne, żeby te eksperymenty nie kończyły się na kuchni, ale trafiały przede wszystkim do ludzi. Nawet na mnie można poeksperymentować, dlatego też jeżeli któryś z kucharzy ma jakąś propozycję, to z uśmiechem ją przyjmuję i razem możemy stworzyć coś naprawdę dobrego. Ja też jestem znany z tego, że rzucam hasłowo kilka składników i jeżeli widzę, że kucharz stoi i zastanawia się, nie wiedząc, co można z tego zrobić, to nie wróży nic dobrego.

Czy nowa restauracja, nowe obowiązki pozwolą Panu na dalsze trenowanie kadry?

Czas mam nie tylko na trenowanie kadry, ale także na trenowanie swojego ciała oraz różne inne sprawy, bo grunt to dobra organizacja. W dodatku Wrocław zaczął na mnie działać bardzo motywująco – nieustannie biegam i załatwiam różne sprawy. Poczuję adrenalinę i wyzwania związane z nowym konceptem, dzięki czemu mam nieustanny zastrzyk energii. Do tego współpracuję z Wojciechem Jankiewiczem bardzo napędza, wspólnie spędzany czas dodaje niezłego kopa do rozwoju i nauki. Czerpanie doświadczenia od restauratora, który zbudował jedną z większych sieci w Polsce, to sama przyjemność.

Ostatnie lata obfitują u Pana w sukcesy, m.in. srebrny i brązowy medal na olimpiadzie w Erfurcie, zwycięstwo kapitana drużyny Bartosza Petera w Kulinarnej Pucharze Polski, a teraz jeszcze powstaje kadra seniorów...

Z Bartkiem mieliśmy po drodze L'Art de la cuisine Martell czy Chefs Culinar, a już tak naprawdę, będąc jedną nogą we Wrocławiu, jeszcze Kulinarnej Pucharze Polski. Teraz znowu lecimy z kadrą seniorów, mamy już skompletowanych fantastycznych chłopaków, którzy naprawdę mają charakter. To takie nazwiska jak Artur Skotarczyk, Adam Adamczak, Jarek Kin, Michał Kuduk – czyli ci, którzy wykonują kawał dobrej roboty, a nie są celebrytami.

Ale wracając do kadry juniorów, to chyba nie jest najłatwiejszym zadaniem prowadzenie grupy tak młodych kucharzy, młodych ludzi?

Młodzi są akurat tacy, że bardzo często im wydaje się, że coś potrafią, a kiedy przychodzi zderzenie z rzeczywistością, to w efekcie okazuje się, że z 30 osób zostaje 12. Mnie jako trenera niewątpliwie kosztowało to wiele czasu, również tego prywatnego, wyrzeczeń i poświęcenia. Ale tak ja mówiłem, lubię, gdy dużo się dzieje, a i sukcesu nie ma bez ofiar.

Pewnie kiedyś ci młodzi ludzie będą miło wspominać ten czas, a Pana uważać za osobę, dzięki której osiągnęli sukces. Czy Pan również w swoim życiu spotkał osobę, dzięki której jest w tym, a nie innym miejscu?

Dariusz Zahorański z Radisson Blu w Warszawie był dla mnie taką osobą. To człowiek, którego darzę ogromnym szacunkiem i z którym obecnie jesteśmy na przyjacielskiej stopie. Powiem to z pełną odpowiedzialnością, że wszystkie moje ważniejsze decyzje zawodowe są z nim konsultowane do tej pory. Można powiedzieć, że to mój ojciec gastronomiczny, który miał ogromny wpływ na mój charakter, a właściwie na utemperowanie mojego charakteru, ale przede wszystkim na ukierunkowanie.

Nie ukrywa Pan, że oprócz gotowania w Pana życiu istotny jest sport – to sposób na rozładowanie napięć i stresu, którego nie brakuje w tej branży, czy sport pojawił się wcześniej niż gotowanie?

Sport jest obecny w każdej dziedzinie. Dzisiaj chyba każda osoba, która jest aktywna zawodowo, szuka dodatkowego miejsca, w którym oderwie się od ludzi z pracy, z branży. Bieganie, koszykówka, judo, fitness, siłownia, każdy z tych sportów wiąże się z oderwaniem od rzeczywistości i zmianą środowiska. Jeśli spojrzymy na szefów kuchni nie tylko w Polsce, ale na świecie, to większość z nich uprawia jakiś sport, jest aktywna fizycznie, minęły już czasy, kiedy szef kuchni był postrzegany przez przyzmat brzucha skrywanego pod kitem kucharzskim. Aktywność fizyczna również odżywia umysł. Ja osobiście dzięki aktywności fizycznej wyciszam się, uspokajam i staję się bardziej produktywny. Dobrym przykładem jest cała kulinarna kadra Szwecji, która oprócz gotowania, ma również przygotowania fizyczne, czy zwycięzca Bocuse d'Or Mathew Peters.

A te wszystkie degustacje w najlepszych restauracjach na świecie są dla Pana raczej zawodową koniecznością czy czystą przyjemnością?

Zawsze odbieram to jak przyjemność, nawet kiedy moi znajomi głowią się, gdzie mnie zabrać, żeby mi zasmakowało, to tłumaczę im, że zjem wszystko. Kieruję się zasadą, że nie mogę oczekiwać od miejsca, w którym płacę niewielkie pieniądze, cudu. Natomiast kiedy idę do restauracji gwiazdkowej, gdzie za jedzenie płacę 200, 300, 400 euro, to czekam na dania, które wywrą na mnie ogromne wrażenie. Niestety, często zdarza się tak, że to tylko oprawa robi wrażenie, a smak już niekoniecznie i na przykład na 12 potraw tylko 2, 3 potrafią zaskoczyć. Do restauracji idę przede wszystkim dobrze zjeść, ale pragnę również wczuć się w panujący nastrój, dlatego niebagatelne znaczenie ma dla mnie klimat danego lokalu i jego obsługa.

Ważne jest również towarzystwo przy stole. Nie ukrywam, że czasem lubię wyjść do restauracji sam, ale kiedy idę już z innymi, to staram się, aby było to jednak towarzystwo spoza branży. Od pewnego czasu próbuję moje życie prywatne odłączyć od zawodowego. Moi znajomi reprezentują różne branże: aptekarską, prawniczą, architektoniczną, to ludzie, którzy prowadzą własny biznes. To, co zauważyłem, to fakt, że bardziej rozwijam się przy takich ludziach, ponieważ jak człowiek zbyt długo przebywa w swoim branżowym towarzystwie, przestaje zauważać pewne szczegóły. A w tym przypadku tak naprawdę przebywam z moimi potencjalnymi klientami, dzięki którym mogę dowiedzieć się, czego tak naprawdę oczekują goście restauracji.

Czy przy tylu sukcesach i tak intensywnym życiu zawodowym pojawiają się jeszcze jakieś marzenia?

Moje marzenia są przede wszystkim realne. Godnie i wygodnie przeżyć życie zawsze z uśmiechem na twarzy. Najważniejsze marzenie to zapewnienie wszystkiego, co najlepsze swoim najbliższym, przede wszystkim mojej córce Zosi. Wszystko to, co robię, można powiedzieć, że robię dla niej, żeby była ze mnie dumna.

SEBASTIAN KRAUZOWICZ

New Concept Splendido Wrocław & Kuchnia Marche, Trener i Selekcjoner Kulinarnej Kadry Polski OSSKiC



zdj. Maciej Wysocki