

Twelve - elegancki cocktail w chmurach - rozmowa z Karolem Rybickim



Staromodny czy nowoczesny? Bardzo dobry czy doskonały? Jaki jest Waszym zdaniem? Twelve - cocktail bar na dachu kompleksu Młyńska 12 to kolejny po Winie na kieliszki (wine bar) i The time (restauracja) projekt realizowany w tym miejscu. Twelve to wierzchołek wielkiej fali, która nadciąga do Polski i do Poznania! Chodzi oczywiście o cocktail bary! Zapraszamy do Twelve i odkrywamy dla Was sekrety baru na dachu jednej z najpiękniejszych poznańskich kamienic.



W Poznaniu mamy już kilka ciekawych miejsc serwujących cocktaile. Postanowiliśmy je odwiedzić i zapytać najlepszych poznańskich barmanów o to jak odkrywać ich ofertę i na co zwracać uwagę, a także czego szukać i co doceniać? Naszym przewodnikiem po tajnikach barmaństwa zgodził się zostać Karol Rybicki, szef Twelve, cocktail baru na najwyższym piętrze kompleksu Młyńska 12.

Poznań.travel: Do kogo adresowana jest oferta cocktail barów?

Karol Rybicki: Absolutnie dla każdego. Poznańskie cocktail bary odwiedza obecnie wielu gości z zagranicy. Mają na tym polu spore rozeznanie, bardziej sprecyzowane oczekiwania i cieszą się, że doceniają naszą ofertę. Polacy, z czym chyba zgodzi się większość moich kolegów, dopiero cocktail bary odkrywają. Robią to chętnie, z ciekawością dopytują o barmańskie sekrety. To ogromna przyjemność być dla nich przewodnikiem. Nie chodzi o to, że idea jest naszym gościom obca, ale oferta cocktailowa dostępna na rynku to coś zdecydowanie więcej niż tylko kilka składników wymieszanych w jednej szklance. Jesteśmy coraz bliżej utartych światowych standardów, które wprowadzamy i przedstawiamy gościom. Bardzo dobrze, że nie jesteśmy w tych staraniach jedyni w Poznaniu.



Co stanowi ofertę takiego miejsca?

- Na pierwszym planie są oczywiście cocktaile, ale nie tylko. Cocktail bary serwują także mocktaile czyli cocktaile bezalkoholowe, kawy, herbaty, a często również wino i piwa, klasyczne i imbirowe. Do tego napoje i soki, które bywają składnikami wielu coctailowych kompozycji. Niektóre z nich to rzadko spotykane napoje, oparte o najwyższej jakości składniki. Jeśli ktoś nie ma przekonania do coctaili, nie chce lub nie może pić alkoholu, to może liczyć na równie ciekawą propozycję bezalkoholową i na naszą dyskrecję co do swojego wyboru. Prawdziwy barman pyta na co gość ma ochotę i podaży wyłącznie za gustem i potrzebą gościa. Jednym słowem można do nas wpaść nawet na sok czy kawę, choć ciekawszy pretekst stanowi nasza oferta muzyczna. Organizujemy Jazzowe Czwartki z muzyką na żywo, zapraszamy ciekawych DJ-ów, organizujemy spotkania tematyczne i wystawy. Za bardzo ciekawy projekt uważam Cocktails Globtroter Club, o którym chętnie opowiem przy okazji.

Nic nie wiemy o cocktailach. To powód do skrępowania?

- W żadnym wypadku. Skrępowanie gościa oznaczałoby, że źle wykonujemy naszą pracę. Pobyt w cocktail barze ma być czasem swobodnej rozmowy i pewnego oderwania od codzienności. To poczucie ma zbudować barman. To co serwujemy jest jedynie tłem i dopełnieniem rozmowy, w której centrum zawsze powinien być gość. Różnica pomiędzy osobą, który ma pewną orientację od osoby, która dopiero poznaje temat, przekłada się na większą aktywność barmana. W wypadku nowicjuszy barman ma większą swobodę i inicjatywa jest po jego stronie. Goście lepiej obeznani z materiałem chętnie przejmują pałeczkę i często są oknem na świat dla samych barmanów. W zasadzie moglibyśmy się zamienić miejscami i z czasem wpuszczać naszych stałych bywalców za bar. Wielu doskonale by sobie z tym zadaniem poradziło.



Co powinno cechować dobrego barmana? Czego oczekiwać?

- Wizyta w cocktail barze związana jest z pojęciem "experience" czyli doświadczeniem lub przeżyciem. Dokładnie tak samo jak w dobrej restauracji. Wychodzimy z domu by nacieszyć zmysły i miło spędzić czas. Ma to być doświadczenie wszystkich zmysłów. Barman powinien stworzyć atmosferę, w której gość poczuje się swobodnie. To pierwsza i najważniejsza rzecz. Poczucie komfortu i swobody powinno towarzyszyć gościowi do samego końca wizyty w coctail barze. Jeśli dobry nastrój towarzyszyć będzie gościowi również po jego opuszczeniu, to znaczy że barman spisał się na przysłowiową piątkę z plusem.



Drugim elementem jest wiedza barmana, jego doświadczenie, zdolności manualne. Przygotowanie cocktailu to opowieść o tym co barman chce przygotować i jaką drogą do tego celu zmierza. To także doznania wizualne i zapachowe, a w tle odpowiednio dobrana muzyka, która buduje nastrój baru. Całość tworzy małe, prywatne, prawie magiczne przedstawienie. Ważny jest każdy ruch, jego początek i wykończenie. To w nich widać doświadczenie i charyzmę barmana.

Idealny barman to osoba otwarta, taktowna i dyskretna. Goście często otwierają się przed barmanem dzieląc z nim swoje sukcesy, radości czy zwątpienia. To co zostało wypowiedziane podczas takiej rozmowy, zostaje w barze. To święta zasada barmaństwa.



A co niezwykłego jest w samym cocktailu?

- Cocktail jest jak perfumy. Odległe, z pozoru niepasujące do siebie kompozycje tworzą indywidualne, niepowtarzalne dzieło, dopasowane do gościa i jego upodobań. Ja jako barman mam pobudzić wszystkie zmysły, a dokonać tego może tylko kompozycja idealnie dopasowania do odbiorcy. Są oczywiście szlagiery, spośród których wybiera się pewne propozycje przy pierwszym kontakcie z gościem, ale z czasem stali bywalcy poszukują czegoś sztytgo na miarę. Tu pojawia się pole do prawdziwej, twórczej pracy.



Co powinniśmy wiedzieć i jak się przygotować do pierwszej wizyty w cocktail barze?

- Nic. Propozycje barmana oceniamy prosta miarą - "lubię nie lubię" lub "nie wiem". Barman ma na tej podstawie "przeczytać" gościa. Gość nic nie musi, za to wszystko może. Nie ma skrępowania, nie ma świętości, nie ma złych pytań czy niedozwolonych połączeń.



Jednym słowem trzeba się zwyczajnie u nas pojawić, a my zajmiemy się resztą. Damy z siebie wszystko by gość wyszedł zadowolony. Zapraszamy na nowe menu coctailowe. Możemy się też pochwalić, że nasza luksusowa sekcja coctailowa została wyróżniona przez Diagio, czołowego

producenta alkoholi wysokoprocentowych na świecie. Poza tym co mamy do opowiedzenia u nas w coctail barze Twelve na 5 piętrze kompleksu Młyńska 12, mamy też nadzieję dzielić się pewnymi ciekawostkami za pośrednictwem portalu www.poznan.travel Jesteśmy zawsze do Waszej dyspozycji.

Dziękuję za rozmowę. Do zobaczenia w Twelve Cocktail Bar!