

Intervju s kuharjem Markom Pavčnikom, lastnikom restavracije Pavus

Marko Pavčnik (1980) izhaja iz Povčenega. Svojo profesionalno pot kuharja je začel kot praktikant na Gradu Tabor Laško. Že zelo mlad je postal šef kuhinje v Dvorcu Impoljca, nadaljeval pa v Alminem domu nad Celjem. Kot "a la carte" kuhar je imel proste roke v hotelu Žonta v Šentjurju, pomagal je pri zagonu restavracije Žerjavček v Trzinu in kot vodja kuhinje delal v Hotelu Evropa v Celju. Njegovo ustvarjalnost in uspeh odlikuje kar nekaj zlatih in srebrnih odličij na tekmovanjih Gostinsko-turističnega zbora Slovenije, kjer ga je opazilo tudi Društvo kuharjev in slaščičarjev Slovenije. S povabilom v Slovensko kuharsko reprezentanco pa je prišlo še nekaj lepih rezultatov in uspehov. Danes svojo pot uspešno nadaljuje tam, kjer jo je začel – na Gradu Tabor Laško, kjer skupaj z ženo Katjo od leta 2011 vodi lastno restavracijo sodobne slovenske kulinarike, Pavus. Z družino živi v Laškem. Na večeru v Knjižnici Laško se je z njim pogovarjal **Matej Jazbinšek**.

Marko, za nekoliko drugačen začetek, nam povej, kaj si danes jedel za kosilo?

Danes smo bili v gneči, zato sem pripravil kar dunajski zrezek.

Pa si jedel doma?

Ne, v službi. Danes je torek, prvi dan v tednu, ko je veliko dela – zgodaj začnemo, vse je treba pripraviti.

Kako sicer kuhate doma?

Ko smo doma, vedno kuham jaz, precej enostavno, ker meni uspe to opraviti zelo hitro, poleg tega res uživam v kuhanju – kuham doma, na dopustu, ko gremo kam na obisk.

Danes bova precej govorila o vrhunski kulinariki. Mi je pa padlo v oči, da bo tema enega tvojih prihodnjih tečajev v restavraciji, ki jih redno pripravljaš, "Moja domača kuhna". To se mi zdi zanimivo približevanje vrhunske in vsakodneвне kulinarike?

Gre za dve različni stvari, ki se na tem tečaju prepletata. Na neki način sta si zelo različni, sta si pa tudi podobni. Ideja za ta tečaj izvira v pogostem vprašanju, kaj naj danes skuham. Moji tečaji so namenjeni amaterjem. Jedi, kakršne sicer nudimo na gradu, na tečajih ne pripravljamo, ker so postopki preveč zapleteni, dolgotrajni, zahtevajo aparature. Sicer pa je moja vsakodnevna prehrana povsem običajna – testenine, rižote, solate – enostavna hrana. Hrana, ki jo ponujamo na gradu, ni za vsak dan. Okusi so preveč intenzivni, sestavine so zahtevne. To je hrana za priložnost, ko malo nagradimo sami sebe.

Kdo pa sicer obiskuje tečaje in kaj se sodelujoči na njih naučijo?

Udeleženci so iz vse Slovenije, veliko je moških. Imamo različne tematike: meso, domača kuhinja. Veliko je stalnih obiskovalcev, včasih pridejo tudi gostinci, kuharji, včasih so zaključene skupine. Edini pogoj za udeležbo je, da gre človek v kuhinjo rad – če ne, mu jaz ne morem pomagati. Kdor pa to počne rad, mu lahko pokažemo, kako so lahko stvari bistveno lažje, poznamo veliko trikov. Ni pomemben konkreten recept, pomembno je, kaj se na tečaju naučiš, glede razmišljanja o delu v kuhinji, kako se kuha, kako peče, kakšne so prave temperature. Pomembno je znanje tehnik.

Danes je torek – zate prvi delovni dan v tednu. Kakšen pa je sicer tvoj delovni ritem? Kakšen mesec je januar za gostince, kuharje?

December je res vrhunec dogajanja, v januarju pa se vse nekoliko umiri. Toda jaz počnem še druge stvari poleg vodenja restavracije in dela v kuhinji. Izvajam izobraževanja za različne naročnike, udeležujem se kongresov, obiščem kakšnega kolega, dobivam nove ideje, načrtujem za leto pred nami. Moj koledar je januarja precej poln. Ko pa je obisk v restavraciji velik, pa načeloma v kuhinji ne manjkam. Sicer imam super ekipo, ki ji lahko zaupam, z večino izmed njih smo že zelo dolgo skupaj.

Vendarle ne moremo mimo povsem klasičnega vprašanja o poklicnih začetkih. Kako si se odločil za poklic kuharja, te je navdušil kdo od bližnjih?

Doma nisem kaj posebej kuhal, sem pa prišel na idejo, da bi bil kuhar, v 6. razredu osnovne šole. Potem sem se vpisal na srednjo gostinsko šolo v Zagorje. Praktično delo sem začel na gradu v Laškem, ko sem bil star 15 let. Moj prvi dan je bil eden najslabših v življenju. Prvič sem bil v profesionalni kuhinji; od doma sem šel z mopedom v strašnem nalivu. Po manj kot kilometru mi je počila guma. Opcija, da ne grem na grad, zame ni obstajala. Ko mi je vendarle uspelo priti tja, sta me čakala dva ogromna kupa rib, ki sem jih vse videl prvič: orade, brancini, kovači, škarpene. To ni enostavno čistiti, imajo polno bodic, konec dneva sem imel povsem popraskane roke.

Pa si takrat pomislil, da tega ne bi počel, da bi opustil misel postati kuhar?

Ne vem več, kaj mi je takrat rojilo po glavi. Očitno sem vztrajal. Sem pa še enkrat kasneje želel pustiti ta poklic. Naredil sem izpit za šoferja tovornjaka. Imel sem namreč službo, kjer res nisem bil zadovoljen, vsak dan sem kuhal eno in isto, in tega nisem več želel. Potem sem dobil službo na Impoljci, moja poklicna pot je začela iti navzgor, tovornjaka pa nikoli nisem vozil. Vedno pa izpostavim pomen tega, da sem začel delati na gradu, ta je bil kalilnica za veliko dobrih kuharjev. Že pred skoraj 30 leti je bila to vrhunska kuhinja.

Delal si na različnih delovnih mestih v različnih okoljih in si pridobil raznovrstne izkušnje. Leta 2011 pa si, razmeroma mlad, odprl svojo restavracijo. To je verjetno cilj vsakega vrhunskega kuharja?

Pri mladih kuharjih je običajno, da se službe hitro menjujejo, pet let na enem mestu je že skoraj preveč. Tako dobivaš izkušnje, tudi negativne – česa ne smeš početi. Veliko se naučiš. Potem pa se želiš umiriti. Odločitev za oživitve gradu je bila težka, veliko najemnikov se je menjalo, nismo bili prepričani, da nam bo uspelo. Sledilo je ogromno dela do otvoritve 14. aprila 2011. Ko restavracijo odpreš, pa se pravo delo šele začne. Imeli smo tudi težave s kadrom, gostov sprva ni bilo, sloves gradu je bil slab. Prvo leto je bilo res zahtevno, bilo je zelo stresno, česa takšnega si ne bi več želel ponoviti. A smo preživeli in stvari danes funkcionirajo dobro.

V zadnjem obdobju je kulinarika postala izredno medijsko prepoznavna. Kuharskim knjigam in revijam so se pridružile spletne strani; kuharskim oddajam kuharski resničnostni šovi, imamo specializirane TV-programe. Tudi ti si sodeloval v oddaji Gostilna išče šefa. Kakšno je tvoje mnenje o vsem tem?

Načeloma so takšne stvari v redu, če gre za dobro produkcijo, dobrega kuharja. Obstaja tudi veliko oddaj, ki ne bi smele, saj ne učijo pravega kuhanja, delajo napake. To me moti, saj je zame stroka izredno pomembna. Nekdo, ki se javno predstavlja, mora imeti znanje. Ljudje se pogosto premalo zavedamo, da je hrana nekaj, kar damo v sebe, zato mora biti res kvalitetna. Imeti moramo dobre sestavine, zavedati se, od kod prihajajo, in poznati pravilno pripravo hrane. Hrana smo mi. To moramo poudarjati, dokler tega ne bomo povsem ponotranjili. Še vedno so namreč preveč polne gostilne, ki prodajajo nekvalitetno hrano, slabe sestavine in velike porcije – to me moti. Ljudem kot potrošnikom bi moralo biti najpomembnejše, da dobijo za svoj denar najboljše. Če k osveščanju v to smer pripomore vse naštetu v vprašanju, je to dobrodošlo.

Na laški grad si tudi pripeljal snemanje oddaje Skriti šef, ki je bila odlična promocija kraja in restavracije Pavus. Kako pa je medijska prepoznavnost pomembna zate kot kuharja in lastnika restavracije?

Sodelovanje s POP TV ali RTV Slovenija je vrhunsko, profesionalno in na nivoju, sicer pa zelo naporno. Ponudbe drugih televizij sem zavrnil, ker če produkcija, ekipa ni v redu, je boljše ne iti v to. Oddaja Skriti šef je trajala 45 min, ekipa 30 ljudi pa jo je pripravljala dva dni, s 16 kamerami. Snemalni dan je trajal od 8. zjutraj do polnoči. To je velik sistem, ki deluje, kjer vsak ve, kaj mora početi.

Po različnih kriterijih se uvrščaš med 10 najboljših slovenskih kuharjev. Morda izmed teh še koga imenuješ in izpostaviš kakšno vašo skupno lastnost?

Vsem je zagotovo skupna strast – do poklica, do hrane, do tega, da osrečimo ljudi; želja po boljšem, po raziskovanju. Mi ne hodimo v službo, mi živimo s kuhanjem. Vsak dan, vsaka pot je namenjena stikom, spoznavanju novega na tem področju, dopusti so povezani s hrano. To je naš življenjski stil. Prva tri kuharska imena "nove generacije" so zagotovo: Ana Roš, z nazivom najboljša kuharica na svetu, Janez Bratovž in Tomaž Kavčič. V drugi val lahko uvrstim sledeče kuharje: Igorja Jagodica, Bineta Volčiča, Uroša Štefelina, sem verjetno sodim tudi jaz. Tudi sicer smo prijatelji, se družimo. Omeniti moram tudi svojega mentorja, izjemnega kuharja Branka Podmenika, ki je že pred več kot 20 leti zagovarjal lokalno in divjo hrano. Odlična kuharja sta tudi brata Gregor in David Vračko. Prihaja nova generacija mlajših (okrog 30 let), npr. Luka Košir, Jorg Zupan in Borut Jovan.

Kako ti spremljaš strokovno kulinarčno področje?

Najprej moraš ugotoviti, kaj ti je najbližje, saj so kuhinje po svetu, stili zelo različni, vsaka ima svojo filozofijo. Potem svoji smeri slediš – na kongresih, prek knjig, spleta. Avgusta lani sem bil na kuharskem kongresu v Kobenhavnu, kjer so udeleženci z vsega sveta, najboljši kuharji na svetu. Ena izmed glavnih tem je bila prihodnost našega poklica, profesije, saj imamo vsi podobne probleme. Na takšnih dogodkih pridobiš izkušnje, ideje, pogum za naprej. Na tovrstnih kongresih se ne govori več o hrani, o jedeh, ampak predvsem o stanju na našem področju in o tem, kaj je treba izboljšati. Težava je predvsem predolgo in prenaporno delo, zato imamo tudi težave z novimi kadri. Veliko je govora o skrbi za dobavitelje, za svoje okolje, o tem, kako biti trajnosten. Vse to se pozna na krožniku, kjer dobijo naši gostje poleg hrane celotno zgodbo.

Kdo so gostje restavracije Pavus?

Dobro je, da imamo širok nabor gostov. Še vedno so pomembni poslovni gostje, saj je takšna restavracija odlična za sklepanje poslov. Smo tudi nadvse primerna lokacija za 'parčkanje', npr. za lepo večerjo v dvoje. K nam hodijo manjše družbe prijateljev, ki se občasno dobijo, ali pa gre za kakšne družinske priložnosti. Poletja so čas porok. Takrat je tudi veliko turistov. Naši gostje so tudi družine z majhnimi otroki. Generacijsko in tudi sicer so naši obiskovalci raznovrstni.

Kako so pomembni različnih dogodki, ki jih organizirate, za vašo širšo prepoznavnost, živost?

Včasih smo imeli teh dogodkov več. Ko sem dobil občutek, da se ponavljamo, smo njihovo število precej zmanjšali. So pa pomembni – določene skupine ljudi potrebujejo razlog, da pridejo k nam. Razni kulinarčni večeri so tudi priložnost za nas, da poskusimo kaj povsem novega, preverimo odziv ljudi. Takrat pripravimo tudi nekaj enkratno kuhanih jedi, kot kuharji si lahko damo duška.

Kolikšna je pri vašem poslovanju vloga tega, da je Laško turističen kraj?

Dobro sodelujemo z obema zdraviliščema, s ponudniki apartmajev. Od njih ne pričakujemo množic, ampak vsak gost, ki "nam ga pošljejo", je za nas plus. Je pa to delo na dolge proge, v katerega je treba vložiti veliko energije. Odnose imamo dobre, seveda pa je manevrskega prostora še veliko. Skupaj narediti stvari je bistveno lažje.

V občini potekajo projekti s področja kulinarike. Se v njih vključuješ?

Trenutno potekata dva projekta, sodelujemo, normalno je, da smo vključeni. Težava v Laškem pa je, da je premalo gostinskih ponudnikov, premalo konkurence. Moram poudariti, da idej ne sprejemam nekritično, imam svoje mnenje, sem zahteven, stvari ne smejo biti polovičarske – vse to z namenom, da bi bili čim boljši, da imamo vsi koristi.

Z restavracijo Pavus si vključen v mednarodno združenje JRE. Kaj je to?

JRE je bil ustanovljen v Franciji, v 70. letih 20. st., ko je bilo tam veliko odličnih kuharjev, ki so začeli odpirati svoje restavracije, niso pa dosegali vseh Michelinovih

kriterijev. JRE je tako postal združenje mladih gostincev, ki jih družijo strast, kar sem omenjal že prej. Zdaj velja za nekakšno čakalnico na Michelinovo zvezdico. Pogoj za vključitev vanj je, da si lastnik restavracije in da je le-ta odprta že vsaj 5 let ter da si ocenjen v domačem in mednarodnem okolju. Če vse to izpolnjuješ, lahko postaneš član, ampak le s povabilom članov združenja. Združenje je zelo ugledno v evropskem prostoru, trenutno nas je iz Slovenije vključenih 16 restavracij.

Kakšne so koristi članstva?

Najprej gre za mednarodno referenco, ki je zelo pomembna za tuje goste. V sklopu JRE greva z ženo Katjo prihodnji teden na delovni dopust, kuhat na Zanzibar. V Italiji smo npr. kot poznavalci preizkušali vrhunska olivna olja. Pomen tega je v izkušnjah, novih poznanstvih, sodelovanjih. JRE na dve leti organizira kongrese, ki se jih tudi udeležujem.

Omenil si že ocenjevanje. Kakšen je pomen npr. izborov naj gostiln, raznih seznamov, kritik?

To je nikoli končana zgodba. V Sloveniji sta mogoče samo dva ocenjevalca, ki sta na nivoju, kredibilna. Moram poudariti, da nam večinoma ni bila storjena kakšna krivica, a te ocene so prevečkrat nezadostne, nestrokovne, zato so tudi v stroki nepomembne. Objave v medijih velikokrat niso strokovne. Mogoče je ta medijska pozitivna ali negativna promocija bolj pomembna na začetku, ko se uveljavljaš. Ko pa si že poznan, pa te ljudje ocenjujejo po tvojih konkretnih rezultatih.

V stroko sodijo tudi različna tekmovanja, ocenjevanja. Bil si član slovenske kuharske reprezentance. Povej kaj o tem.

Če si član reprezentance, si del ekipe s svojim selektorjem, treningi in udeležbo na tekmovanjih v tujini, ki so na zelo visokem nivoju. Težava v Sloveniji je, da je premalo denarja za treninge, za opremo. So pa ta tekmovanja res garanje, dela se tudi cele noči. Reprezentanca zahteva veliko časa, zato sem, ko sem šel na svoje, iz nje izstopil. Tako so člani večinoma mlajši ambiciozni kuharji, in to je super trening, da lahko kasneje ustvariš svojo zgodbo.

Kako poteka tvoj tipičen delovni dan?

Po zajtrku grem ali v nabavo ali nabrat divjo hrano, nato pa v restavracijo. Ker imam res dobro in utečeno ekipo, lahko začnem nekoliko kasneje, okrog 10., 11. ure. Na začetku Pavusa pa sem bil v restavraciji od 8. zjutraj do 10. zvečer oz. do polnoči, in to vsak delovni dan. Kakor koli, preden pridejo gostje, mora biti že vse pripravljeno, juhe in omake skuhane, nato se jedi sestavljajo skupaj. Ob določenih dnevih preizkušam, delam nove jedi, grem na teren. Nove jedilne liste pomagam sestavljati tudi drugim restavracijam. Ko pa so gostje v restavraciji, pa sem praviloma prisoten v kuhinji. Skratka, delam ves dan. V dveh dneh, ko imamo zaprto, se čim bolj posvetim družini. Si pa ob zdajšnji ekipi tudi med delavniki lahko kdaj privoščim kaj prostega časa.

Odločitev izpred leta dni, da restavracijo zaprete ob nedeljah, je bila odmevna. Ste se odločili prav?

To je bila super odločitev, zanjo pa sem rabil veliko časa. Ob nedeljah pač ni prijetno delati, še glede na to, da so sobote res naporne. Veliko sem tuhtal, ali si zaprtje lahko privoščimo, nisem si upal. Dokončno me je spodbudil mednarodni simpozij, na katerem je bilo ogromno poudarka na skrbi zase in za svojo ekipo tudi v smislu prostega časa, zmanjševanja preobremenjenosti. Pavus smo zaprli ob nedeljah in odprli ob torkih. Nisem pa načrtoval takšnega odmeva na moj zapis. Dejstvo je, da tudi drugi poklici delajo ob nedeljah, ampak gre bolj za dežurstva, mi – kot gostinci – pa smo delali prav vsako nedeljo, od marca do novembra. In vsi zaposleni imamo otroke. Zdaj smo v smislu družabnosti, nedeljskih aktivnosti postali bolj običajni ljudje. Veseli nas tudi, da ta odločitev ni negativno vplivala na obisk restavracije.

Bi lahko na kratko strnil svojo kuharsko filozofijo?

Zelo sem se posvetil divji hrani, veliko sodelujem z Darijem Cortesejem in Jankom Rodetom. V Sloveniji je to tudi tržna niša, saj se kot edina vrhunska restavracija tako na široko ukvarjamo z divjo hrano. V svoj koncept poskušam veliko vključevati tudi azijsko kuhinjo, začimbe. Po drugi strani je tudi zame francoska kuhinja temelj. Ko pa sem imel priložnost biti na večerji skupaj z enim vrhunskih kuharjev v svetovnem merilu, mi je ta izdal "recept za uspeh", ki se ga res držim, in sicer: *Bodi izviren, originalen, pomembno je, da počneš to, kar si prepričan, da je tebi lastno, ne glede na trende.*

Velik poudarek daješ tudi lokalnim sestavinam.

Drugače sploh ne gre. Človek je konec koncev preživel zaradi lokalnih sestavin. Bilo je obdobje, ko je bilo v ospredju raziskovati svet, zdaj pa se spet bolj zavedamo pomena lokalnega. Pri nas je nekaj težav s kmetijami, ki niso dovolj odzivne, ne pridelujejo vseh tistih sestavin, ki bi jih mi želeli. Pomembna je pot, ki jo opravi hrana. Zelene s kakšne bližnje kmetije ali iz trgovine se sploh ne da primerjati; domača je težka, kar jedel bi jo lahko. Z uporabo lokalne hrane skrbiš za svoje okolje, hrana pa je raznolika, slediš sezonam. Pozimi ne morem uporabljati bučk in paradižnika, če jih ni. Zdaj je čas gomoljne zelenjave, kislega zelja, repe. Pomlad se začne s šparglji, koprivami, lahko zelenjavo in tako naprej.

Delo z dobavitelji, tako z vidika lokalne hrane kot tudi sicer, je zelo pomembno. Počneš to sam?

Z dobavitelji delam jaz. Tega sem vajen že dolgo, odkar sem bil šef kuhinj. Dobavitelje spoznavam ves čas, dobre obdržim, slabe izločim, vseskozi pa iščem še boljše, še več dobaviteljev. Pogosta težava v Sloveniji je sledeča. Delaš s kmetijo, ki ima odlične izdelke. Potem pa zraste v svoji dejavnosti, se širi, začne sodelovati s trgovinami, količine se večajo in kakovost ni več tako vrhunska. Mi pa dejansko uporabljamo samo odlične sestavine, boljše, kot so na voljo v trgovinah. Z zelenjavo so težave, pač glede na ponudbo. Nekaj je pridobivamo od kmetov, nekaj s celjske tržnice.

Kaj še – poleg sestavin, zadovoljstva vseh, ki delate, strasti, pravih kuharskih postopkov – je pomembno, da je jed na krožniku čim bolj odlična?

Pomembno je že vse od lokacije, ambienta, odnosa vseh zaposlenih, natakarjev, do porcelana, kozarcev, izbora glasbe. Včasih niti ne moreš optimalno poskrbeti za vse podrobnosti, ker enostavno ne utegneš. Tisti, ki ima v tujini poskrbljeno za vse, je tisti, ki ima Michelinovo zvezdico, tam ni napak. Mi se poskušamo temu čim bolj približati, delati čim manj napak, hkrati pa ostati cenovno dostopni. Potem pride na vrsto hrana, ki je seveda najbolj pomembna, pa vino. Če je hrana res dobra, lahko oprostiš tudi kakšno drugo pomanjkljivost. V sami kuhinji pa sem velik zagovornik kvalitete, in če želiš kuhati res kvalitetno, moraš veliko znati.

Če bi lahko izpostavil, so ti katere jedi, sestavine ljubše, kaj rajši kuhaš?

To se ves čas menjuje, so določena obdobja, ko je nekaj v ospredju. Čebula na šest različnih načinov, na primer. Trenutno je v ospredju mojega zanimanja zelenjava, ne meso. Ker zelenjava ima večji potencial, je v kulinarinem smislu še precej neodkrita. Pri dobrem kosu mesa jaz kot kuhar nimam veliko dela, tam je svoje naredil že kmet. Meso moram le zoreti in pravilno speči. Pri zelenjavi pa moram tudi kot kuhar vložiti res veliko dela.

Kaj je zate zdrava prehrana?

Sem zagovornik vsejedstva, uporabe svinjske masti, masla, mesa, zelenjave. Vsega naj bo v pravi meri. Zdrava hrana je tista, za katero vemo, kaj jemo, od kje prihaja, da ni prepotovala vsega sveta. Vsi se lahko strinjamo, da je najboljša solata z domačega vrta. Zdrava hrana je npr. domača kislja repa, porova juha z domačega vrta. Pri prehrani pa je treba včasih grešiti, včasih pa se postiti.

Za konec nam povej še kaj o svojih načrtih za prihodnost?

Letos se nam bo dogajalo veliko, bo pa vsekakor pestro leto. Upam, da v pozitivnem smislu.