



DUNE

Restaurant Cafe Lounge

MIELNO W WERSJI DE LUX

AUTOR: ANDRZEJ MIELCAREK

Wyjątkowy lokal w wyjątkowym miejscu - tak najkrócej można skwitować perłę, która pojawiła się na gastronomicznej mapie Wybrzeża. Tak jak mieleński apartamentowiec DUNE nie daje się porównać z żadnym innym, również mieszcząca się w nim DUNE Restaurant Cafe Lounge wyznacza nowy standard. Od końca czerwca oferuje gościom przyjemność smakowania potraw przygotowywanych według autorskich receptur szefa kuchni Rafała Lorenca i win z karty skomponowanej przez szefową sali Katarzynę Klimczyk. Jeśli dodać do tego zapach pysznej kawy, wypitej w urządzonym ze smakiem wnętrzu albo na którymś tarasów z widokiem na morze - czego więcej potrzeba do szczęścia?



DUNE Restaurant Cafe Lounge jest przedsięwzięciem Firmus Group - dewelopera, który przed rokiem oddał do użytku apartamentowiec DUNE położony dosłownie na nadmorskiej wydmy, tuż przy mieleńskiej promenadzie. Wnętrze lokalu jest bardzo

eleganckie i jasne, bo kolorystycznie jego wystrój opiera się na wykorzystaniu różnych odcieni bieli. Stąd na przykład dużo elementów drewnianych nawiązujących do bielonego dębu. Architekt Marek Sietnicki, właściciel szczyecińskiego Studia SAS, które przygotowało projekt, objaśnia: - Chodziło nam o to, by mimo gładkiej powierzchni widoczna była struktura drewna. To tak jak z deską wyrzuconą na brzeg przez morze, którą piasek nie tylko wyszlifował, ale również wybielił i odsłonił na niej słoje.

To wprost nawiązanie do morskiego klimatu miejsca, w którym powstała restauracja. Meble i drewniane elementy dekoracyjne wnętrza w większości wykonali na zamówienie koszalińscy stolarze. Jedyne krzesła zostały wybrane z gotowej kolekcji. Podobnie z meblami przeznaczonymi na oba tarasy: północny i zachodni.

Taras północny, zawsze zacieniony, z widokiem na morze, pozwoli gościom odetchnąć od letniego żaru. Drugi, większy, ulokowany od zachodu, ma za zadanie zagwarantować wygodny dłuższy wypoczynek - na przykład przy deserze, kawie lub herbacie. Stąd zostały na nim zaplanowane w większej liczbie wygodne sofy, stoliki i ławy kawowe.

Projektanci wykorzystali zalety do podziału przestrzeni i zmiany charakteru miejsca. Lekkie i delikatne dzielą salę jadalną na mniejsze części, nadając im przytulny charakter. Inne mają zastosowanie w oknach jako ochrona przed zbyt intensywnie operującym słońcem. Jeszcze inne, tzw. techniczne, zacinają kuchnię. Warto jeszcze zwrócić uwagę na wewnętrzne zasłony z subtelnymi, półprzezroczystymi, batystowych tkanin.

Dopełnieniem projektu urządzenia wnętrza są drobne dekoracje, starannie przemyślane i dobrane. Architekt Marek Sietnicki komentuje: - Dominuje klimat nadmorski, drewno opłukane przez morze, jasne barwy. W kontraście do tego pojawia się trochę rzeczy w stylizacje glamour. Stąd na przykład lustra w ramach. Elementy metalowe - niklowane i chromowane. Tu i ówdzie lampki w formie latarenek albo świece zapachowe. Zależało nam na uzyskaniu odczucia komfortu, spokoju, relaksu. Po to przecież przyjeżdżamy nad morze: żeby się wyciszyć i odpocząć.

OTWARTA KUCHNIA

W tym lokalu każdy może zajrzeć do kuchni. Dosłownie. Ale, co oczywiste, nie wejdzie do niej. Może za to obserwować pracę kucharzy za plecami barmana, bo kuchnia jest otwarta na salę. I od razu wyjaśnienie: dzięki super nowoczesnej klimatyzacji żaden niepożądany zapach nie uwolni się poza strefę kuchenną.



APARTAMENTOWIEC DUNE

Oddany do użytku w czerwcu 2013 roku DUNE jest pierwszą z trzech zaplanowanych części kompleksu o tej samej nazwie (realizacja kolejnych znajduje się na etapie uzyskiwania pozwolenia na budowę). Łącznie znajdzie się w nim 340 luksusowych apartamentów z bezpośrednim widokiem na morze. W DUNE dostępne są jeszcze ostatnie apartamenty dwu- i trzypokojowe na najwyższych piętrach, z pięknym widokiem na Bałtyk.

Ekipa gotująca dostała do dyspozycji urządzenia najnowszej generacji. One oraz stosowana technika gotowania w niskich temperaturach zwana sous vide (piszemy o tym na końcu artykułu), gwarantuje, że potrawy zachowują wszystkie najwartościowsze właściwości mięsa, ryb i warzyw oraz ich głęboki smak.

SZEF BUDUJE NOWĄ JAKOŚĆ

Kuchnię DUNE Restaurant Cafe Lounge kieruje Rafał Lorenc. To młody, ale bardzo doświadczony szef kuchni. Przez ostatnie pięć lat był doradcą kulinarnym w firmie Farutex. Prowadził jednocześnie Akademię Kulinarną w Warszawie, która jest czymś w rodzaju kuchni pokazowej szkolącej profesjonalistów - kucharzy i restauratorów. Gotowaniem interesował się od zawsze, choć z wykształcenia jest psychologiem. Gotowanie to jedna z jego licznych pasji. Przez 12 lat uprawiał na przykład sztuki walki jako zawodnik i trener (był m.in. członkiem kadry Polski i mistrzem kraju w boksie tajskim). - Można powiedzieć, że klepię kotlety pięściami - śmieje się.

Dlaczego podjął decyzję o przenosinach do Mielna? - Ważna była wspólna „chemia” z właścicielem, czyli Steinem Knutsenem, prezesem Firmusa - mówi. - Stworzył nam doskonałe warunki pracy w fenomenalnym miejscu. To była bardzo szybko podjęta decyzja. Przekonały mnie miejsce, lokalizacja i otwartość prezesa Knutsena na zawodowo ważne dla mnie rzeczy.

Na razie Rafał Lorenc poznał Mielno i Koszalin. Przede wszystkim od strony kulinarnej. Przez nikogo niekojarzony „sprawdził” wszystkie liczące się restauracje w okolicy. Jak je ocenia? - Ich poziom jest mocno zróżnicowany. Jadłem rzeczy zupełnie nieudane, ale i całkiem smaczne. Ale w jednym się upewniłem: restauracji DUNE nie można porównać z niczym w okolicy. To zupełnie nowa jakość.

AUTORSKIE MENU

O menu szef kuchni mówi: - Karta będzie kompromisem łączącym nowoczesne techniki i trendy z tradycją. Nie będzie przekombinowana, nie będzie zogniskowana na jednym rodzaju kuchni. Będzie to kuchnia lekka i żywa, w szczególności latem, kiedy będziemy wykorzystywać produkty sezonowe o najwyższej jakości. Nie będzie to kuchnia, którą da się zamknąć w ramach. Chcemy gotować lekko, by klienci nie czuli się po posiłku ociężały i zmęczeni.

Jak mówi, w swojej kucharskiej karierze zatoczył krąg: - Na początku przeżywałem fascynację mnogością produktów i smaków. Im dziwniejsze, orientalne i egzotyczne, tym bardziej chciałem je wykorzystywać. Powstawały dzięki temu dziwne i szokujące połączenia. Ale im więcej takich produktów poznałem, tym bardziej czułem, że klasyka jest czystą formą, czymś idealnym i perfekcyjnym. Połączenia produktów w naszej restauracji będą nawiązywały do klasyki. Jednak korzystając z tego, czego nauczyłem się przez 12 lat w gastronomii, dzięki poznaniu wielu szefów kuchni i wymianie myśli z nimi, będę stosował nowoczesne metody. Nasza kuchnia wygląda jak laboratorium, co pozwala na przyrządzanie „klasyki” w sposób idealny, perfekcyjny.

Na przykład śledź. Z pozoru niewiele można z niego zrobić. Chyba, że go zamarynujemy w konfitowanych kurkach, a z połowy płatów zrobimy tatar z kompresowanymi warzywami. - Marynatę pod ciśnieniem wtłaczamy w warzywa i owoce, nie zmienia-



Rafał Lorenc, szef kuchni i Katarzyna Klimczyk, szefowa sali



jąc ich struktury. Wyglądają jakby były gotowane, szklące. Kiedy ich spróbujemy, to okaże się, że mają zupełnie inny smak. Smak marynaty, a jednocześnie kruchość świeżych warzyw. Niby mamy klasyczne połączenie: śledź, seler, jabłko, jajko, ale jeśli chodzi o sposób podania na talerzu, to będzie już zaskoczenie – mówi Rafał Lorenc.

I dalej: – Idziemy w kuchnię bardzo niszową, bo chociaż spodziewamy się dużego ruchu i obłożenia w czasie sezonu, to będziemy wszystko robili sami, na miejscu. Nawet frytki będą własnej roboty. Takie podejście wymaga od nas wiele pracy, ale mam nadzieję, że zostanie docenione i zrozumiane.

Otwarty widok na kuchnię jest utrudnieniem dla kucharzy, którzy

pracowników, dodawać im odwagi i entuzjazmu. Buduję zgrany zespół.

ZESPÓŁ PANI KATARZYNY

Na zgrany zespół stawia również Katarzyna Klimczyk, szefowa sali. Przez długie tygodnie najpierw dobierała kelnerów, a później sama – i przy pomocy ekspertów z zewnątrz – szkoliła ekipę kelnerską. To sami młodzi ludzie. – Zespół jest sympatyczny, z potencjałem – mówi. – Podczas kwalifikacji szybko można się było zorientować, czy ktoś się nadaje do tej pracy, czy nie. Nawet jeśli jeszcze nie było wiadomo, czy pracował za barem. Decydowało to, czy ma otwarty

w lokalu, od nich w ogromnym stopniu zależy, jak klienci zapamiętają wizytę u nas – mówi Katarzyna Klimczyk. – A mamy pełną świadomość jak dokładnie, zwłaszcza na początku, będziemy testowani przez przyjezdnych, koszalinian i konkurencję.

KARTA WIN I NAPOJE

Pani Katarzyna odpowiada również za dobór win i innych napojów. Nic dziwnego, bo wśród bogatych doświadczeń zawodowych ma również doświadczenie winiarskie, zdobyte teoretycznie i praktycznie. – Przez lata zajmowałam się nie tylko sprzedażą, lecz także doradztwem i szkoleniami w tym zakresie. Bardzo dużo dały mi po-

loną w stylu włoskim, taką jaką Polacy lubią, i drugą – paloną w stylu skandynawskim, z wyższą kwasowością, co wydobywa wszystkie walory kawy, ale czego Polacy dopiero się uczą. – Naszym celem będzie, aby oprócz podawania dobrej jakości dań, proponować naszym gościom również inne doskonałe smaki, dopracowane w najmniejszych detalach. Stąd selekcja kaw, herbat, win i szampanów – relacjonuje pani Katarzyna. – Każdy element menu musi być szczegółowo przemyślany.

Właśnie dlatego menu DUNE Restaurant Cafe Lounge było budowane bardzo długo. – A jeśli chodzi o wina, dobieraliśmy je tak, by zaspokoić różne podniebienia – mówi szefowa sali. – Generalnie będziemy się starali przekonywać nieprzekonanych, że wino i szam-



są „na widelcu” i stają się wizytówką lokalu. A w kuchni bywa „gorąco”. – Moje psychologiczne wykształcenie nauczyło mnie, że krzyk w kuchni nic nie daje, jest rozwiązaniem chwilowym i wprowadza jeszcze bardziej nerwową atmosferę. Człowiek krzyczy, kiedy traci kontrolę nad sobą i nad sytuacją. To sygnał dla załogi, że szef zaczyna bzikować, bo nie daje sobie rady. Krzyk jest czymś dla mnie niedopuszczalnym. Nikt, kto jest skrzyczany, nie zaczyna pracować lepiej. Staram się działać odwrotnie, staram się ośmielać moich

umysł i chęć do pracy. Przeprowadziliśmy wiele szkoleń specjalistycznych, podczas których widziałam zaangażowanie, jakiego od nich oczekiwałam. Wiedza, jaką otrzymali, chociażby na temat wina, zostanie z nimi na całe życie.

Jak przekonuje pani Katarzyna, kelner to osoba, która musi umieć odpowiednio reagować na życzenia klienta i odbierać nawet najsłabsze sygnały. Kiedy trzeba – doradzić, dyskretnie czuć z oddali, być na każde wezwanie. – Kelnerzy to „pierwsza linia”

dróże, odwiedziły w winnicach i piwnicach producentów – przekonuje. – Dla mnie dobór wina do potrawy to nie jest prosty rachunek „jeden plus jeden równa się dwa”. To bardziej skomplikowany proces. Ja to uwielbiam. Dlatego ostatnimi czasy, kiedy wypracowaliśmy kartę, zaczynałam pracę o godzinie siódmej, a kończyłam w nocy. Tu liczą się niuanse. Trzeba cierpliwie szukać najlepszych rozwiązań, by klient miał poczucie dosytności i satysfakcji.

DUNE Restaurant Cafe Lounge proponuje dwa rodzaje kawy: pa-

pan są nieodłącznym elementem każdego posiłku. Wino nie ma być elementem uroczystości, ma budować dobre samopoczucie, wprawiać człowieka w dobry nastrój.

Wśród wód mineralnych będzie doskonała San Pellegrino, ale również swojska Nałęczowianka Perlage. – Staramy się, aby wszystko w naszym menu było naturalne – mówi pani Katarzyna. – Będą więc biolemoniady, smoothiesy z owoców, ale „czyste”, bez zbędnych syropów.

- Cieszy mnie, że z Rafałem, kuchmistrem, mamy wspólną wizję - kończy. - Tak nas dobrał Stein Knutsen, że oboje mamy silne charaktery, ale jedną filozofię i wspólną pasję. To daje dobre efekty w pracy.

INWESTYCJA W NOWĄ BRANŻĘ

Firmus, budując apartamentowiec DUNE, od początku planował, że powierzchnia komercyjna w dolnej części budynku od strony morza będzie przeznaczona na restaurację z kawiarnią. Pierwotnie zakładano udostępnienie jej komuś, kto jako operator zewnętrzny poprowadziłby lokal. Ostatecznie zapadła decyzja o samodzielnym uruchomieniu restauracji.

Stein Christian Knutsen wspomina: - Prowadziliśmy rozmowy z operatorami lokalnymi i działającymi w innych regionach Polski. W przypadku lokalnych pojawiła się obawa, że zaproponują coś podobnego do tego, co już oferują ich lokale w Koszalinie, a nam zależało na stworzeniu czegoś zupełnie nowego. Z kolei operatorzy zewnętrzni mieli trudność z pogodzeniem ich głównych interesów z działalnością nad morzem, przez co nie dawali gwarancji stabilności i jakości. A to dla nas jest kluczowe, bo naczelną ideą Firmus Group, obowiązkującą w całej naszej działalności, jest „jakość bez kompromisów”.

Zarząd podjął decyzję o stworzeniu zespołu, którego zadaniem będzie uruchomienie ekskluzywnej i nowoczesnej restauracji, dopełniającej usługi dodatkowe oferowane w DUNE. Prace rozpoczęte jesienią ubiegłego roku zakończyły się pod koniec czerwca br., od kiedy DUNE Restaurant Cafe Lounge przyjmuje gości.

- Korzystaliśmy z pomocy konsultantów ze Szczecina, którzy dysponują potrzebny w takiej sytuacji doświadczeniem, bo uruchamiali w różnych miastach Polski obiekty gastronomiczne najwyższej klasy - podsumowuje prezes Knutsen. - Jestem przekonany, że i nasz szybko znajdzie uznanie w oczach klientów, nie tylko właścicieli apartamentów w DUNE, ale również wczasowiczów oraz mieszkańców Mielnia i Koszalinia.



GOTOWANIE METODĄ SOUS VIDE

(na przykładzie grillowanego steku)

Tradycyjnie mięso marynujemy, a później opiekamy na grillu, co chwilę odwracając na ogniu. W metodzie sous vide mięso i przyprawy (zioła, czosnek, masło) wkładamy do specjalnej foliowej torebki. Za pomocą pompy próżniowej usuwamy z torebki powietrze. Torebkę wrzucamy do wody utrzymywanej w odpowiedniej temperaturze i gotujemy przez określony czas. Wyciągamy z wody i osuszamy mięso. Kładziemy je na chwilę na grill, by się zarumienilo.

Temperatura gotowania jest przy zastosowaniu tej metody niska: 84-87°C stopni dla warzyw i owoców, 47-60°C dla ryb i skorupiaków, 60-80 °C dla białego mięsa, drobiu i niektórych ryb, 49-70°C dla mięsa czerwonego.

Zwolennicy sous vide podkreślają, że potrawy są lepsze w smaku i bogatsze w składniki odżywcze, bo tradycyjne metody obróbki (długie smażenie, duszenie, etc.) powodują, iż smak „ucieka z talerza”. Sous vide gwarantuje, że pozostaje on w potrawie.



SENIORZY JEŹDZĄ NAJDALEJ

AUTOR: ANNA MAKOCHONIK / FOTO: MARCIN TORBIŃSKI



Choć wielu Polaków wciąż najchętniej wybiera leniwe wylegiwanie się na ciepłych plażach i wygody kurortów, coraz częściej chcemy jeździć w podróże dalekie, nieoczywiste, egzotyczne. Oferta już dziś szeroka, na zasadzie kuli śnieżnej odpowiada na coraz większe oczekiwania. Touroperatorzy twierdzą, że są dziś w stanie spełnić niemal każdą zachciankę głodnych wrażeń i dalekich wojaży klientów. Apetyt rośnie w miarę podróży i... wieku - najdalej bowiem wyprawiają się seniorzy. O tym gdzie podróżują koszalinianie rozmawiamy z Honoratą Starzecką, specjalistą ds. turystyki Rainbow Tours biuro ABC Świat Podróży.

Czy coś się zmieniło w wyborach kierunku podróży koszalinian?

- Bez zmian: najbardziej popularne kierunki to Grecja, Turcja, Hiszpania i Tunezja. Coraz większą popularnością cieszy się Bułgaria, która w stosunku do kierunków europejskich jest

najtańsza i z roku na rok oferuje lepsze standardy. Popularna do niedawna Chorwacja podróżowała i mieszkańcy naszego regionu wybie-

rają ten kierunek na wycieczki autokarowe ze zwiedzaniem. Coraz chętniej klienci wybierają wypoczynek w Czarnogórze czy Gruzji, które od niedawna są w ofercie wielu touroperatorów. Znacznie spadło zainteresowanie Egiptem. Sądzę, że powodem jest niepewność klientów odnośnie bezpieczeństwa w tym kraju i konflikty, które mają tam miejsce.

- Warto decydować się na „last minute”?

- Radzimy klientom planować wakacje z wyprzedzeniem - popu-