

Gessler: W Polsce jest drogo

Data publikacji: 12.11.2012 12:40

Za cel postawiła sobie, że Polska stanie się krajem turystyki gastronomicznej. Na razie swój plan konsekwentnie realizując zmieniając oblicze kolejnych restauracji. Ostatnio zrewolucjonizowała Cieszyński Browar Mieszczkański. Czy się to jej udało oceńcie sami.

Z Magdą Gessler rozmawiał Jan Bacza.

W Cieszynie spędziła Pani ostatnie kilka dni. Z jakimi wrażeniami Pani stąd wyjeżdża?

Mam wrażenie, że to bardzo piękne miasto z - niestety - brakiem konsekwencji architektonicznej. Miasto nie jest odrestaurowane, nie ma ulg dla ludzi, którzy podejmują się odnowienia zabytkowych willi, a są tu nie byle jakie zabytki i przepiękna stara architektura. Mimo wszystko Cieszyn uważam za bardzo piękne miasto, bo lubię miasta położone na wielu poziomach, a ludzie są bardzo mili i sympatyczni.

Bliskość Czech niestety wyłożyła trochę nasz polski Cieszyn. Widziałam tam, potężne inwestycje, hotele, w ogóle bez porównania z tymi po polskiej stronie. Tam życie toczy się w bardzo mieszczkański sposób, który od lat nie uległ zmianie. Człowiek średniej klasy ma dostęp do wszystkiego, może iść na piwo do knajpy, na obiad i nie odbiera tego jako rzecz nadzwyczajną i drogą. Może też dlatego, że Czeski Cieszyn jest o połowę tańszy od polskiego jeśli chodzi o restauracje.

Miała Pani okazję odwiedzić kilka restauracji zarówno po polskiej jak i czeskiej stronie. Które lepiej wypadły?

Po polskiej stronie jest bardzo drogo i robi się trochę pretensjonalnie. Restauracje są bardzo słabe, choć może ładniejsze. W czeskich knajpach z architekturą z lat 70-tych można zjeść bardzo wykwintne dania w niskich cenach. Mówię o dużej ilości dziczyzny, fantastycznych sosach i miłej obsłudze.

Zawsze jem w "Restauracji u Brandysa" w Czechach. Jestem zafascynowana genialnym piwem, bezpretensjonalnością tamtych miejsc.

A Cieszyński Browar Mieszczkański jak w tej opinii się prezentuje?

Wyzwanie dla tej restauracji jest ogromne. Właściciele mogą mieć wszystko i nic, tym bardziej że właścicielka pędzi piwo. Miejsce też jest trudne, ale do dobrych restauracji się zawsze trafia. Będzie to bardzo ciekawy odcinek. Właściciele są ciekawymi ludźmi. Emisja planowana jest na wczesną wiosnę.

Chodząc po Cieszynie na pewno miała Pani okazję spróbować Cieszyńskiej kanapki ze śledziem. Smakowała?

Tak oczywiście, ale co dalej? Tak naprawdę trzeba zacząć szukać prawdziwej śląskiej kiełbasy, dobrego wędzonego boczku, którego nie mogłam w ogóle w Cieszynie znaleźć i znalazłam go dopiero po czeskiej stronie. To właśnie on jest podstawą miejscowej kuchni, bo macie wędzonkę i śliwkę, i rolady, i suszone owoce, i kluski śląskie. Macie tu bardzo dużą mieszankę i do tego dochodzą jeszcze góry.

Na Śląsku jest Pani nie pierwszy raz. Rewolucje też miała Pani okazję tu zrobić. Co z tymi miejscami dzieje się teraz.

„Trattoria da Tadeusz” z Bielska-Białej bije rekordy popularności i ma tłumy. Do restauracji Kuchnia i Wino jeździ się na najlepszą gęś. Śląsk jest bogaty, ma swoją tradycję, którą konsekwentnie realizuje. Kobiety kiedyś mogły sobie pozwolić na to, by być w domu i pielęgnować tradycję, a dziś przekazują ją z pokolenia na pokolenie. Poza tym Ślązacy są bardzo sympatyczni.

Czy właśnie to skłoniło Panią do otwarcia kilka dni temu restauracji w Katowicach?

Tak, ja po prostu jestem zakochana w Śląsku. Lubię Śląsk jeśli chodzi o jedzenie, bo tu wojna nie zniszczyła w ludziach miłości do tradycyjnego jedzenia. Tu jest szansa na dobre jedzenie w najprostszym miejscu. Im bliżej Katowic i brzydsze miejsce tym lepiej się je.

Czy posiadanie przez Panią tak wybitnego smaku, traktuje Pani jako błogosławieństwo czy przekleństwo?

To jakaś ochrona. Chcę by mój program wyznaczał nowe trendy w Polsce, by nasze restauracje stały się miejscem turystyki gastronomicznej. Bo nie da się ukryć, że po tym wszystkim można zjeść specjalności, których nie ma nigdzie na świecie. Aż miło patrzeć jak rozwijają się miejsca, w których była przeprowadzana rewolucja. Nagle okazuje się, że ludzie z problemami mogą normalnie funkcjonować mają wysoki standard finansowy, mnóstwo gości. Wszystko dlatego, że mają serce i dar do prowadzenia restauracji. A to jest ogromny talent, bo trzeba całe życie poświęcić restauracji, a nie wszyscy są na to przygotowani.

Coś w tym jest. Choć mogliśmy zobaczyć tak wiele to nadal trafia Pani na zupy gotowane z proszku.

Niech pan mi wierzy, że jest to coraz rzadsze. Zaczynają się pukać w głowę i rozumieć, że moje przesłanie nie jest żartem, że mogą przegrać pewną szansę którą dostają od losu. Bo w restauracji trzeba najpierw dużo dawać, a dopiero potem brać.

Dziękuję za rozmowę.

Pisaliśmy:

[***Kuchenne Rewolucje w Cieszynie***](#)

[***Rewolucja w Cieszynie zrobiona***](#)