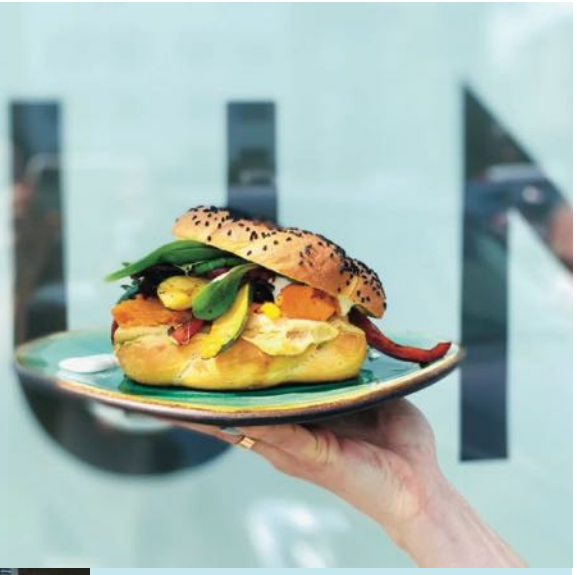
NOWOŚĆ

GRUNT PALARNIA KAWY to dobra **kawa...**



Słowo „grunt" ma wiele znaczeń. Począwszy od kawałka ziemi, terenu, po fundament, sens, sedno... Dla mnie grunt to napicie się aromatycznego, podwójnego espresso o poranku. Później można podbijać świat, bo jak mówi przysłowie: „Nie ma problemu, którego kubek kawy by nie rozwiązał." Ale... Na idealny poranek składają się jeszcze inne czynniki, bo przecież grunt, to także dobrze zjeść!

Kamil Kuczmarz, twórca lokalnej palarni **WeCoffee**, postawił na rebranding swojej kawowej marki. Po wielu latach działań na bielskim rynku We zamienia się w GRUNT, bo **#GruntToDobraKawa**.

Za drzwiami lokalu, mieszczącego się w kompleksie „Nowe Miasto" mamy od początku do czynienia z czymś wyjątkowym. Uwagę przykuwa otwarta palarnia, gdzie regularnie powstają najwyższej jakości świeżo palone ziarna pod czujnym okiem Kamila i Wojtka. Dodajcie do tego jeszcze świeżo wypiekany chleb i mamy równanie doskonałe! Rzemiosło czuć tutaj pełną piersią.

Grunt to powrót do korzeni, to piękne zagospodarowanie postprzemysłowej przestrzeni, przepełnione loftowym klimatem, zielenią i masą industrialnych detali, które zwieńcza prawie 40-metrowy mural. Otwarta kuchnia, z jaką mamy tu do czynienia, serwuje ciekawe śniadania oraz brunche, które w towarzystwie kawy można zjeść przez cały dzień. W przyszłości pojawią się również inne propozycje, których sama nie mogę się doczekać. Jakie? Resztę dopowie Kamil.

Rozmawiała: Magdalena Malcher

- Kamilu, co było inspiracją do stworznia Gruntu? Czym się kierowałeś i co dla Ciebie znaczy ta nazwa?

Cześć Magdo :) Tworząc GRUNT z moją partnerką, również Magdą :) od początku mieliśmy wizję zrobienia czegoś wyjątkowego. Przestrzeni, gdzie pod jednym dachem spotyka się kawa i chleb w najlepszym możliwym wydaniu. Przestrzeni, gdzie każdy będzie się czuł trochę jak w domu i w ogrodzie. Bardzo staraliśmy się zwrócić uwagę na artystyczną

GRUNT Palarnia Kawy **grunt.bielsko**

Projekt „Wzrost konkurencyjności firmy poprzez wdrożenie nowej technologii palenia kawy oraz stworzenie nowej przestrzeni kawiarnianej" realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

Fundusze Europejskie Program Regionalny | Rzeczpospolita Polska | Śląskie. | Unia Europejska Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego

nutę całego przedsięwzięcia, stąd mural i detale. Całą masę loftowych elementów stworzyliśmy sami i tutaj bardzo chciałbym podziękować mojemu Tacie i Markowi za ich wkład w GRUNT :) Po roku bardzo ciężkiej pracy możemy powiedzieć, że w Bielsku powstało miejsce inspirowane masą moich kawowych podróży, miejsce, jakiego chyba na ten moment w Polsce nie ma.

- Można powiedzieć, że do tej pory Twoją największą pasją była kawa. Dziś, odwiedzając Twój nowy lokal, widzę, że kawa była doskonałym łącznikiem do stworzenia czegoś większego, wyróżniającego się. Opowiedz, co dobrego nie tylko wypijemy, ale i zjemy w Gruncie.

Kawa w dalszym i nieprzerwanym ciągu jest moją największą pasją. W GRUNCIE często możemy się napić bardzo unikatowych ziaren, zdarza się, że niedostępnych w kraju, czy, jak to w Palarni, kupić każdą kawę do domu. Pracujemy na nowoczesnym sprzęcie zasilanym wyjątkową, profilowaną wodą. Staramy się pilnować całego procesu najlepiej, jak umiemy. Ponadto wiadomo, że z kawą w parze idzie coś słodkiego i tutaj zawsze znajdzie się u nas fajne ciasto lub deser. Kuchnia jest ciekawym formatem opartym na śniadaniach. W niedalekiej przyszłości chcemy ją rozwinąć o pozycje obiadowo-lunchowe. Mocno stawiamy na bajgle, które wypiekamy sami. Poza nimi mamy kilka ciekawych wariantów pajd z naszego Country Breada. W menu znajdują się też takie klasyki jak Croque Madame, Szakszuka czy inne, ciekawe rzeczy, jak jajka po turecku z palonym masłem lub bowle w kilku wariantach.

- Pieczywo to kolejny Twój konik. Country bread, który przygotowujecie w lokalu to czysta perfekcja. Jego skórka jest wyjątkowo chrupiąca, a miąższ, pełen podłużnych dziurek, świadczy o powolnym wyrastaniu. Kiedy go wypiekacie i czy każdy może go kupić na miejscu?

Nasza mikro-piekarnia działa sobie swoim powolnym rytmem. Cały czas uczymy się fachu, a początki nie są łatwe. Chciałbym, aby nasze chleby były dostępne zawsze na miejscu od wtorku do soboty i właśnie w te dni je wypiekamy. Fajne jest to, że goście po ten chleb wracają. W planach mamy rozwinąć ten segment. Fakt, z Country Breada jesteśmy dumni, bo nie jest to chleb łatwy. Dwa wyrabiania, kilka składań i długa fermentacja, ale efekt jest wyjątkowy. Polecam przetestować.

GRUNT ul. Legionów 26/28, Bielsko-Biała

OD POCZĄTKU MIELIŚMY WIZJĘ
ZROBIENIA CZEGOŚ WYJĄTKOWEGO

- Kończąc naszą rozmowę, nasuwa mi się cytat: „Geniusz to 1% natchnienia i 99% kawa." Bez Kamila, który pokochał kawę, nie byłoby Gruntu. Śledźcie wydarzenia na Facebooku GRUNT Palarnia Kawy i kto wie... Może wkrótce pojawią się jakieś spotkania, prelekcje czy warsztaty kulinarne? Do zobaczenia w GRUNCIE!

Projekt „Wzrost konkurencyjności firmy poprzez wdrożenie nowej technologii palenia kawy oraz stworzenie nowej przestrzeni kawiarnianej" realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

Fundusze Europejskie Program Regionalny
Rzeczpospolita Polska
Śląskie.
Unia Europejska Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego