



## ”NEM KÉSZÍTETTEM MÉG OLYAN ITALT, AMIBEN NEM HISZEK TELJES MÉRTÉKBEN”

- Interjú Nagy Zoltánnal, arról, hogyan lesz a bártenderből „happiness provider”

### ***Milyennek látod a kávé és a koktél kapcsolatát? Harmóniába lehet hozni őket?***

Nincs olyan alapanyag, amivel ne dolgoznék szívesen és nincs olyan technika, amit ne tudnék megtanulni. Nálam nem léteznek határok az ízek tekintetében, hiszen minden alapanyag reagál mindenre, csak tudni kell az alapokat, hogy mi történik a részfolyamatok alatt, hogyan hatnak egymásra az egyes összetevők. Amikor megalkotok egy italt, akkor a legfontosabb azzal tisztában lennem, hogy mi a célja az italnak.

### ***A Nespresso Atelier-re milyen itallal készülsz?***

Nem szeretnék minden részletet elárulni, de az italban lesz gin, vermut, tonkabab, házi készítésű grenadin és Espresso Forte. Az elmúlt 10 évben számtalan italt kreáltam már, és megtanultam, hogy ha én nem győződöm meg róla, hogy az ital finom, akkor a vendég sem fogja elhinni, ezért soha nem került ki a kezemből olyan innivaló, amelyben nem hiszek 100%-osan. Nagyon fontos számomra, hogy mindig olyan italt keverjek, amire az emberek azt mondják: wow!

### ***Mire vagy a legbüszkébb?***

Igazából még arra is, hogy a szakközépiskolai éveim alatt kezdtem el egy videotékában dolgozni, szóval a '90-es évek elején készült filmeket kívülről tudom. Bármit csináltam, nem tudtam elkülöníteni a munkát a mindennapjaimtól, ebből a szempontból pedig szerencsés embernek tartom magam. Hivatásként tekintek a munkámra, amely szerves része az életemnek. A Boutiq' Bar és a Mr. Mendez a mi kreativitásunkat tükrözi, a mi ötleteinket, amikre természetesen nagyon büszke vagyok. A munkám célja az örömszerzés, mi bártenderek a finom itallal és a jó hangulattal próbáljuk meg az emberekkel elfeledtetni pár percre az aktuális bűjüket, bánatukat és egy boldogabb tudatállapotba helyezni őket. Egy kedves bártender barátom szerint mi tulajdonképpen „happiness provider-ek” vagyunk.

### ***Neked melyik a kedvenc italod?***

Minden élethelyzetemben más volt a kedvencem, jelenleg a gin tonic. A kávékat akkor szerettem meg, amikor megnyitottam az első kávézómat. Ezt később eladtuk, de a kávé szeretete azóta is töretlen. A benne rejlő ízkavalkáért szeretem a kávékat, általában espresso-t vagy ristretto-t szoktam inni. A kávénál is, mint az italoknál, amiket készítek, az a legfontosabb számomra, hogy minden ízt, amit csak lehet, kihozzak belőle.

