

Marko Pavčnik: »Voditi restavracijo ni lahko«

Marko Pavčnik je izvrstni slovenski kuhar. Poznan je tudi kot lanski komentator šova Gostilna išče šefa. Vodi vrhunsko gostilno Pavirus na gradu Tabor Laško.

Spraševala: Eva Baliban

Kdo vas je navdušil za vaš poklic?

Nad tem poklicem sem se navdušil kar sam. V šestem razredu sem se odločil, da bom kuhar in postal sem kuhar.



Kje se je začela vaša poklicna pot?

Moja poklicna pot se je začela na laškem gradu. Tukaj sem opravljal prakso v prvem letniku, prav tako tudi pripravništvo.

Zakaj ste ravno laški grad izbrali za lokacijo vaše restavracije?

Hm, splet različnih okoliščin. Prvič mi je lokacija zelo blizu, saj sem doma iz Laškega, drugič mi je lokacija poznana, tretjič pa to, da so mi lokacijo skupaj z restavracijo ponudili. Z ženo sva rabila nekaj časa za premislek, preden sva se odločila.

Kako poteka vaš delovni dan?

Zjutraj se vstanem, grem delat in zvečer grem spat (smeh). Skoraj ni nič drugače. Zjutraj pridem v svojo kuhinjo, kjer začnem s predpripravo tistega, kar je potrebno za tisti dan (kruh, omake, juhe in tako naprej). Ob dvanajstih odprem restavracijo, ko pridejo prvi gostje. Takrat začnemo kuhati in potem pripravimo še vse za večerjo. Kadar imam kuharske tečaje, je moj delavnik drugačen, saj se takrat pripravljam za tečaj. Včasih imam gostovanje tudi v drugih gostilnah, to pomeni, da ne delam samo na laškem gradu, ampak delam po celi Sloveniji. Pripravljam razna izobraževanja po drugih gostilnah, tako da počnem veliko različnih stvari.

Katere jedi pripravljate najraje in katere vam predstavljajo velik izziv?

Najraje pripravljam tiste jedi, ki so najbolj dobre (smeh). Ne maram jedi ponavljati, ko enkrat naredim novo jed, jo skuham dvakrat, trikrat, pa jo imam dovolj. Hitro se jih naveličam, saj me monotonost ubija. Najrajši kuham daljše menije, saj si gostje običajno naročijo šest do

sedem hodni meni. Pri tem lahko pokažeš vse, kar znaš. Klasika in jedi, ki se ponavljajo, meni ne predstavljajo velik izziv. Vedno rad kuham nekaj novega.

S katerim kuharskim mojstrom najraje sodelujete?

Sam s sabo (smeh). Najraje sodelujem z vsemi znanimi kuharji, saj smo tudi dobri prijatelji. Enkrat na leto se dobimo vsi skupaj v hribih, kjer je čisti odklop, in tam imamo tudi kuharsko zabavo. Najboljše se razumem z Jagodicem, Volčičem, Štefelinom in Jovanom.

Na katerih kuharski tekmovanjih ste bili in katero se vam je zdelo najzahtevnejše?

Na tekmovanja sem hodil že dolgo časa nazaj. Nazadnje sem bil pred petimi leti. Od takrat naprej ne hodim več na tekmovanja. Drugače so vsa tekmovanja težka, saj se moraš na njih resno pripraviti. Vsa tekmovanja sem vzel zelo resno. Najtežje je bilo prvo tekmovanje, ker sem si izbral zelo zahtevno kategorijo, kjer sem delal en teden, spal pa sem samo dve uri na dan. S slovensko kuharsko reprezentanco sem bil v Luksemburgu, kjer smo prav tako delali skoraj cel teden in zelo malo spali. Skratka, če se hočeš prijaviti na tekmovanja, se moraš dobro pripraviti, saj so vsa zelo zahtevna.

Na kakšen način ste se pripravljali?

Obstaja več različnih kategorij, tako da narediš razstavo jedi, recimo fingerfood za šest oseb, pet hodni meni in restavracijsko ploščo za osem oseb. Vse to je treba pripraviti, skuhati in tja prinesiti, razstavljeno. Če kuhaš meni, moraš določen del predpriprave prej pripraviti, se pravi meso filirati, omake do neke določene meje skuhati, pripraviti osnove. Pripravi se določen del artistike, ki se ocenjuje, skulpture pa so pripravljene iz masla ali česa podobnega.

Ali nameravate v prihodnosti pripraviti oz. voditi kakšen kuharski šov, glede na to, da ste bili komentator v šovu Gostilna išče šefa?

To je vprašanje, na katerega ne morem odgovoriti. Tukaj delujejo te stvari vedno na povabilo. Se pravi, produkcijska hiša dela projekt, na katerega te morajo povabiti. Jaz povabil od slabših produkcijskih hiš nekako ne sprejemem, ker mi je pomembno, da je produkcija neke oddaje oz. česarkoli dobra. Na nekaterih lokalnih televizijah bi lahko delal, ampak nočem, ker imajo slabo produkcijo. Kar se pa tiče velikih produkcijskih hiš, je odvisno čisto od povabila. Vsaka sezona se snema za sebe. Trenutno se snemajo jesenski termini, potem bodo novi spomladanski in običajno te povabijo mesec, dva, tri prej, odvisno od pomembnosti vloge oz. kaj počneš in potem se odločiš, če greš ali ne greš. Trenutno ne vem, če bom sodeloval na

kakšni spomladanski oddaji. To se odločim kar sproti. Če je povabilo kvalitetno, rečem ja, če ni, rečem ne.

Ali ste kdaj vodili kakšen kuharski tečaj, ga vodite oz. ga nameravate voditi?

Delam tečaje tako za profesionalce kot za amaterje.

Če obiščete kakšno restavracijo, katero hrano naročite? Kaj preizkušnega ali kaj novega?

Odvisno od tipa restavracije, kam grem. Če grem v picerijo, naročim pico, drugače pa pustim, da mi oni svetujejo. Redkokdaj naročam sam, saj večinoma obiskujem gostilne, v katerih poznam lastnika ali kuharja. Vedno vzamem tisto, kar mi priporočajo, da je pri njih najboljše.

Ali se vam je v poklicni karieri zgodila kakšna zanimiva anekdota?

Ne, nobena (smeh). Seveda se zgodi veliko zanimivih stvari, predvsem pa so te zelo stresne. Lažje je rešljiva situacija, kadar je skupina gostov manjša (štiri do šest oseb). Zgodilo se je že, da smo imeli šestdeset gostov in je eden od kuharjev 15 minut pred izdajo jedi zažgal meso. To je bila zelo stresna situacija, da je groza (smeh), ampak smo jo rešili. Gostje so malo počakali, vendar so vseeno dobili takšno hrano, kot mora biti.

Kaj vas je vodilo, da ste dosegli tako visoke cilje?

Nisem še dosegel ciljev (smeh). Ena stvar, ki se mi zdi zelo pomembna, je ta, da nikoli nisem delal zaradi denarja, ampak zaradi tega, ker sem hotel delati dobro. Vedno hočem narediti boljše, nikoli nisem zadovoljen sam s sabo. To je lahko na nek način dobro ali slabo, ampak vedno vem, da bi lahko bilo še boljše in drugače. Vedno me vodi misel na to, da nikoli ni tako dobro, da ne bi moglo biti še boljše.

S čim se ukvarjate v prostem času, če ga sploh imate?

Prostega časa imam zelo, zelo malo. Na prvem mestu je moja družina, žena in moja dva "mulca" (smeh). Naslednja stvar je moj motor, s katerim se zelo rad zapeljem, saj me to zelo zabava.

Če bi se še enkrat morali odločati za svoj poklic, katerega bi izbrali?

Verjetno bi se odločil kar za isto. Vsak poklic ima svoje minuse in pluse.