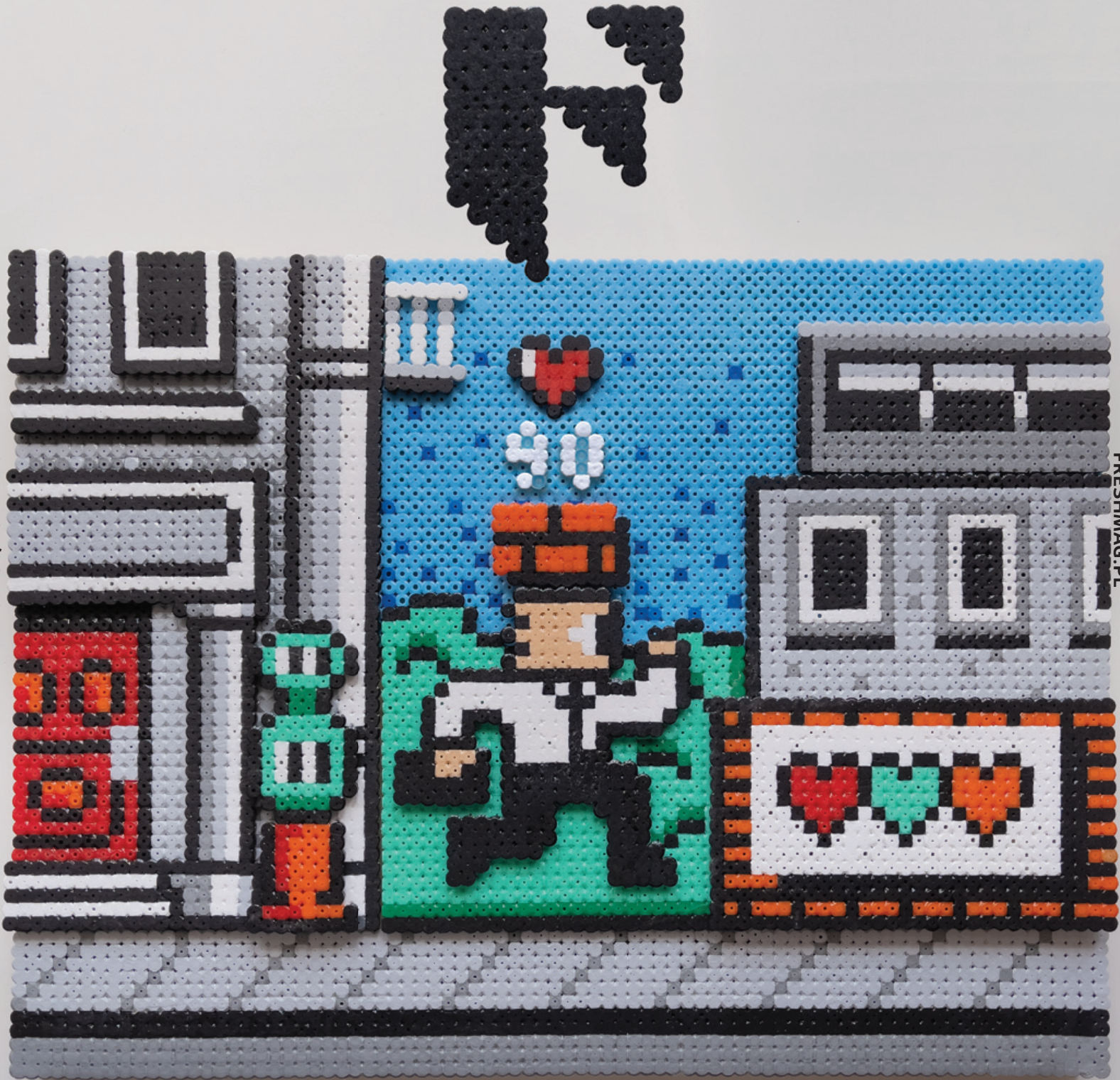


05-06/2022 > 90



FRESHMAG.PL

ŚWIĘTUJ RAZEM Z NAMI 15 LAT MATII ROBATA & SUSHI



tel. 888 999 777

ROBATA & SUSHI

www.matii.pl



Intro

Redaktor naczelny: Dawid Balcerek

Czy Warta w końcu wróciła na właściwe tory? I nie chodzi mi tu o drużynę piłkarską, bo ta ma się świetnie (przy okazji gratulację dla Królowej za utrzymanie się w najwyższej klasie rozgrywek). Życie nad rzeką w końcu nabiera tempa! Po rozbiórce betonowych umocnień i pracach związanych z rewitalizacją brzegów, otrzymaliśmy w tym sezonie kawałek zielonego miejsca. Do tego należy wspomnieć o Wartostradzie, która wraz z nowymi ławkami i latarniami tylko dodaje uroku i wartości rekreacyjnych tej części miasta. No i w końcu postawiono więcej koszy i kontenerów na śmieci!

Co do inwestycji, to czekam jeszcze na kładki pieszo-rowerowe, które mają powstać nad Wartą i Cybiną. To będzie dopiero tzw. „game changer”, na pewno dla mieszkańców dolnych Rataj oraz centrum. Jest w końcu czym się pochwalić przed znajomymi z Wrocławia czy Krakowa. Można ich śmiało zabrać na spacer. Wprawdzie tylko od mostu Przemysła I do rozwidlenia rzeki przy Polibudzie, ale to tam też toczy się całe życie nad Wartą. Jeszcze 5 lat temu mogliśmy chodzić tylko na Kontenery, a dzisiaj trzeba się zastanowić, gdzie tu się wybrać. Taras w Starym Porcie z niezłą pizzą? A może Nurt i świetne frytasy? Koncert? Proszę bardzo, jedziemy na Plażę Wilda lub się wyciszyć na Szelągu. W tym roku powstały już nowe miejsca, a w planach są kolejne, m.in. przy moście św. Rocha oraz przy os. Piastowskim. W końcu zaczęła się walka o klienta – od gastronomii po wydarzenia kulturalne. Rzeka tętni życiem, tak jak to powinno wyglądać w dużym europejskim mieście.

Hałasy? Ok, ale to nie ten wstępniak. Wybaczcie.

Powoli będziemy wchodzić w letni sezon, więc z tej okazji chciałbym Was zaprosić na nasz event sTej Fresh pres. Summer Opening. Impreza odbędzie się 15 czerwca właśnie nad Wartą, w Nurcie przy moście Królowej Jadwigi od strony Rataj.

Na początku było o Królowej, to na koniec będzie o Królu. Pisząc ten tekst, Lech zajmował pierwsze miejsce, a przed nimi tylko jeszcze dwa mecze. Panowie, proszę nie zepsujcie tego, a 21 maja przeżyjecie coś, czego jeszcze w życiu nie widzieliście! Trzymamy za Was kciuki!



REDAKTOR NACZELNY:

Dawid Balcerek
dawid@freshmag.pl

**ZASTĘPCA REDAKTORA
NACZELNEGO:**

Michał Krupski
michal@freshmag.pl

WYDAWCA:

Craftbox
ul. Niemena 7D/3
61-131 Poznań

SKŁAD:

Paweł Uniejewski
info@pixelnoiz.com

REKLAMA:

Michał Krupski
730 815 037
michal@freshmag.pl

WSPÓŁPRACA:

Malika Tomkiel
Joanna Gruszczyńska
Natalia Bednarz
Sylwia Klaczyńska
Viola Łechtańska-Błaszczak
Nikodem Maciejewski
Monika Wygachiewicz
Magda Zajęc

Nicole Piotrowska
Tomasz Dworek

NAKŁAD:
4000 sztuk

OKŁADKA:
Kinga Offer

4

Vito Bambino

Wywiad przed koncertem na Edison Festival

14

Grażyna Biedroń

Wywiad z poznańską DJką

20

TULUM

Odwiedzamy winiarnię na Jeźycach

28

Ślodko, lokalnie, globalnie

Wywiad z Agnieszką Tiffany Jaworską
– twórcą i współwłaścicielką Cukierni Bezowej BEZA

8

Humor i dystans

Fresh Art: Kinga Offert

18

Fyrtel Główna

Nabór na rezydencje społeczno-artystyczne 2022

24

Historia pisana smakiem

Kultowe bary i restauracje w Poznaniu

30

**Co dzieje się w restauracjach
na Starym Rynku?**

Rozmowa z poznańskim restauratorem
Krzysztofem Ziętkowskim

34

Bronx

Wizytujemy miejsce dla koneserów życiowych uciech

38

Teatr Ósmego Dnia

Rozmawiamy z aktorem Marcinem Kęszyckim

46

Nowa Sala Audiowizualna

Kino Pałacowe otwiera drugą salę

50

Pyry w pogo

Poznański punk rock

56

Poznańska Kooperatywa Spożywcza

Krok w kierunku świata, którego pragniesz

36

Stary Port

Nowa topowa miejscówka nad Wartą

42

Punkt G

Dobre rzeczy w fyrtku Garbary

48

Uczta dla zmysłów

Dziedziniec Smaków Starego Browaru

54

Estrada w sieci: duety

Porcja świeżej muzyki prosto z miasta



„Powrót do Poznania jest zawsze dla mnie wyjątkowy”

Vito Bambino

Rozmawiali: Michał Krupski, Dawid Balcerek

Zdjęcia: Kalejdoskop Records

Vito Bambino jest częstym gościem w Poznaniu, jego zespół Bitamina grywał u nas wielokrotnie. To właśnie Poznań odwiedzili podczas swojej pierwszej trasy koncertowej, do której Vito ma wielki sentyment. Teraz Mateusz Dopieralski, bo tak brzmi jego prawdziwe imię i nazwisko, atakuje polską scenę muzyczną ze swoim solowym projektem. Jednym z promujących występów będzie wizyta na Edison Festival w podpoznańskim Baranowie, który odbędzie się w drugiej połowie lipca. Oddany fan Jay-Z, wzdychający za młodu do Pere-

peczki i lubujący Projekt LAB. A smaczków będzie jeszcze więcej. Zapraszam do wywiadu.

Kiedyś poznaliśmy się w klubie u Bazyla. Robiłem Wam koncert Bitaminy, można powiedzieć, że jeszcze w kameralnych warunkach, bo było tam „zaledwie” 500 osób.

Rzeczywiście! Było to 100 lat temu. Chyba ostatnie w takiej scenerii w Poznaniu! Takie kameralne wydarzenia są najlepsze.

No to na początek ważne pytanie. Czy masz teraz na sobie jakieś ciuchy żony?

Hmm, niech pomyślę... Nie, w tej chwili nie. Ale zaraz będę miał, bo mamy wspólną kurtkę i mam w planie dziś ją nosić, także dobrze wy-celowaliśmy z pytaniem.

Aktualnie jesteś topowym polskim muzykiem, ale u naszych zachodnich sąsiadów działasz też aktorsko. Aktorstwo czy muzyka? Która z tych pasji sprawia Ci więcej przyjemności?

Najbardziej jaram się mieszkanką, czyli kiedy mogę sobie zaśpiewać to co czuję, wyprodukować to co czuję, a potem zrobić samemu teledysk z moim przyjacielem operatorem, gdzie jestem reżyserem i aktorem jednocześnie. Tak wygląda mój ulubiony pakiet i to sprawia mi najwięcej przyjemności, bo inaczej po czasie robi się nudno.

Nawiązując jeszcze do kina, niedawno zadebiutowałeś w produkcji „Pod Wiatr”, dla odmiany w polskim filmie i dla odmiany zagrałeś samego siebie.

Tak jest, pierwszy raz i myślę, że tego nie powinno się powtarzać za często, więc kto wie, może był to ostatni raz. Uważam, że jest to super pamiątka dla mnie jak i dla reszty chłopaków z zespołu, bo wszyscy tam wystąpili. Kiedyś ich zapytałem: chcecie mieć fajną pamiątkę i za 20 lat sobie to oglądać i śmiać się z tego? Więc cieszymy się z tego, że mamy taki ruchomy album zdjęć.

Kino polskie czy niemieckie? Są to dwie różne bajki...

Zdecydowanie bliższe jest mi polskie.

A masz w planach granie w polskich produkcjach? Dostawałeś jakieś propozycje?

Ja tam mogę sobie planować, ale nie ode mnie to zależy, bo ktoś musi mnie zaprosić. Jednak zainteresowanie jest coraz większe, co mnie cieszy, bo chętnie zanurzylibym się w polską kinematografię albo brał w niej udział.

Przejdźmy do muzyki. Twój dom rodzinny był muzyczny? Czego słuchali rodzice?

Tata słuchał OMD, Kraftwerk i ogólnie muzyki elektronicznej. Mama lubiła sięgnąć jeszcze dalej, np. The Rubettes. Czasami sobie sięgałem do tych klimatów, ale to po okresie konfliktu generacyjnego. Później natomiast, poprzez samplowanie niektórych z tych projektów, docierałem również do tej warstwy elektronicznej mojego ojca. Teraz muszę powiedzieć, że jednak zostawiło to na mnie swoje piętno i bardzo cenię te numery. Numer „Poszło” produkcyjnie dedykuję swojemu ojcu, który bardzo się ucieszył słysząc w nim syntetyczne pulsowanie.

Kraftwerk to dla mnie również bliski temat. Niebawem się wybieram na ich koncert do Doliny Charlotty.

Woow, to super! Oni już są wiekowi. Dobrze, że mówisz, sprawdzę sobie ten koncert i możliwe, że też się wybiorę.

A kto był Twoim idolem w dzieciństwie?

Było ich wielu. Trochę Janosik i Perepeczko. Trochę Michael Jordan i Kobe Bryant, ale przede wszystkim Jay-Z.

A pierwsza kupiona płyta to?

Jay-Z i singiel „Sunshine”, o którym teraz wiem, że n sam go nie lubi. Ale wtedy to było dla mnie wszystko. To był chyba 2002/2003 rok.

Ja się wychowałem na wcześniejszym „Hard Knock Life” ...

Wiadomo, to hymn. Nazywało się to jeszcze „Ghetto Anthem”. Wtedy już było pozamiatane i było wiadomo, że Jay-Z będzie tu, gdzie jest.

A śledzisz to co się dzieje aktualnie na polskiej scenie muzycznej?

Staram się i coraz częściej jestem z nią konfrontowany, więc jest też mi łatwiej.

W takim razie, które debiuty z ostatnich lat zrobiły na Tobie największe wrażenie?

Największe zrobiła na mnie Kaśka Sochacka, która nagrała niesamowicie delikatny album. Przebił się on bez łokci przez branżę i sama muzyka się tutaj obroniła i mówi za siebie. To jest mój ulubiony przykład tego, że to jednak muzyka w tym wszystkim jest na końcu najważniejsza. W tym całym weryfikowaniu, co jest dobre, popularne, a co nie.

Wróć na chwilę do tej sceny klubowej, m.in. takiej, w której robiłem Wam koncert. Gdzie czujesz się lepiej? W klubie, kiedy masz bliski kontakt z publiką, czy w plenerze na festiwalu z kilkutyśniczną widownią.

Na tyle jest różnica, że na festiwalu czy koncercie plenerowym ta publika jest wymieszana i ja wtedy lubię zdobywać nowych fanów i przekonywać ich do nas na miejscu, podczas koncertu. Jest to nie lada wyzwanie. Jednak bardziej wolę te klubowe koncerty, kiedy wiem, że każdy sprzedany bilet jest dedykowany nam. Wtedy ludzie już wiedzą na co się piszą. Tego nikt nie przeskoczy. To są nasze rodzinne spotkania z naszą rodzinną bitaminową, czy baminową, bo publika jest zazwyczaj ta sama. Tuż powtarzają się twarze, widzimy ze sceny te same osoby, których wi-

Chętnie zanurzylibym się
w polską kinematografię
albo brał w niej udział

Mam swoje tempo i będę pracować tak długo, aż sumiennie będę w stanie stwierdzić, że coś mi się podoba

dzieliśmy np. u wspomnianego Bazyla. W mojej ocenie jest to najlepszy rodzaj grania.

A co słychać u Ciebie w kwestii wydawniczej? „Poczekalnia” wyszła dwa lata temu, więc już może czas na kolejny album? Pracujesz nad czymś?

Pracuję, ale stałem się też bardziej niezależny w tym całym wydawaniu i licencjami. Nie jestem teraz zmuszony robić czegoś pod presją czasu. Mam swoje tempo i będę pracować tak długo, aż sumiennie będę w stanie stwierdzić, że coś mi się podoba. W ostatnim czasie odkryłem, że dużo przyjemności daje mi wydawanie singli i mogę przy nich też pracować koncepcyjnie, lecz już nie w takiej skali jak przy albumie. U mnie często wszystko się zmienia, jest ruchome i dynamiczne i to też ma urok. Po woli odkładam sobie materiał do szuflady, ale nie wychylam się z nim oraz z jakimkolwiek terminem wydawniczym.

Latem ponownie zagrasz w Poznaniu na Edison Festival. Jakie masz wspomnienia z naszym miastem? Masz jakieś swoje ulubione miejsca?

Mam specjalny sentyment do trzech miast, które odwiedziliśmy na naszej pierwszej bitaminowej trasie. Był to Wrocław, Kalisz, w którym zakładaliśmy zespół i Poznań. Wtedy graliśmy w Projekt LAB. Powrót do Poznania jest zawsze dla mnie wyjątkowy, bo tutaj mieliśmy swoją pierwszą publikę. To u Was pierwsze osoby wyciągnęły do nas rękę. Aż się wzruszam jak to wspominam. Dlatego Poznań na zawsze będzie w naszych bitaminowych sercach. Edison Festival też wspominam szczególnie, bo miałem swój pokój z widokiem na scenę i na balkonie spędziłem dużo czasu słuchając występujących muzyków.

Na koniec pytanie z innej beczki. Jakbyś miał wybrać jedną osobę, z którą mógłbyś zjeść kolację, to kto to by był i dlaczego? Jakie zadałbyś pytanie tej osobie?

Byłby to D'Angelo i zapytałbym czy jeszcze coś od niego usłyszymy.



Humor

i dystans

Fresh Art: Kinga Offert

Opracował: Dawid Balcerek

Z twórczością Kingi miałem przyjemność zetknąć się pierwszy raz podczas jej wernisażu w Galerii Zacnie na Garbarach. Bardzo spodobał mi się jej świat pikseli, gdzie w humorystyczny sposób przedstawiała naszą rzeczywistość. Często przez jej prace przewija się charakterystyczna, jednooka postać, która jest rozpoznawalnym znakiem jej twórczości. Kinga nie zamyka się tylko na piksele, bo również rzeźbi oraz maluje, i to w bardzo dużych formatach. Zresztą przekonajcie się sami!



Ściana w lokalu UNO

Technikę dobieram w zależności od potrzeb projektu. Lubię tzw. “pracę mobilną”, taką gdzie wychodzę z pracowni, zmieniam otoczenie i wykonuję coś bardziej fizycznie. To może być np. malowanie grafiki na ścianie. Wtedy mam kontakt z ludźmi i kogoś zawsze poznam.

Piksel art są tego przeciwieństwem. Podczas ich układania zawsze jestem sama, często pracuję w ciszy i skupieniu. Czasami jest w tym sporo obliczeń. Wtedy nikt mi nie może przeszkadzać.



Tak samo jest przy wykonywaniu małych rzeźb. Z rysowaniem jest podobnie, to raczej praca w samotności, którą bardzo lubię. Idealnie jest, jak mogę przechodzić z jednej techniki w drugą. Wtedy nie ma nudy, a jest też miejsce na wy-ciszenie.



Największą uwagę przykładam do pomysłu. Bez tego nic by nie powstało. Jeśli mam pomysł, mogę skupić się na wykonaniu, które też jest bardzo ważne. Mogę wybaczyć sobie dobry pomysł ze średnią realizacją, ale nie na odwrót. Chociaż idealnie jest, jak to idzie w parze.

Poznań to chyba średnie miejsce do działań artystycznych. Chociaż mieszkam tu od urodzenia, więc może czegoś nie widzę już. Od kilku lat rozglądam się, za ciekawym miejscem do prezentacji swoich prac publicznie. Może dla mnie internet będzie dobrym rozwiązaniem. Moja rysunkowa postać od jakiegoś czasu żyje w świecie pikseli, a ja jestem w trakcie budowania jej domu. Niemniej jednak byłoby dobrze móc zaprezentować się offline na wypadek braku dostępu do internetu. Dzięki niemu każde miejsce może być dobre do tworzenia, ale ja i tak, mimo wszystko, wolę kontakt bezpośredni.



Humor i dystans do różnych zjawisk. To też moje sposoby na nawiązywanie kontaktu z odbiorcą.



Fot.: MUR-ALL studio

Pod koniec roku będę realizowała murale na klatce schodowej w kamienicy na ul. Pamiątkowej 29 na Wildzie. Do tego zlecenia musiałam się dobrze przygotować merytorycznie, zebrać sporo informacji na temat dzielnicy, poznać jej historię. To duże wyzwanie dla mnie. Dużo mieszam w tym projekcie i jeszcze nie postawiłam ostatniej kreski.

Obecnie jestem również w trakcie projektowania autorskiego wzoru na ceramikę dla pewnej palarni kawy.



Golf club: Wasteland

Zlecenia? Lubię, jak wszystko jest poukładane, spisane i w porządku. Bardzo podobała mi się praca nad serią plakatów-teaserów do gry Golf club: Wasteland. To było ciekawe zlecenie, bo historiami z plakatów współtworzyłam i objaśniałam istniejący w grze świat. Sama koncepcja gry jest świetna. Murale dla Zalando były ciekawe ze względu na duży zasięg, każdy mógł je zobaczyć i wielu znajomych rozpoznało moją kreskę. Murale były intensywne w kolorze i pojawiły się na ulicach w dobrym momencie. Pracę nad piwnym kalendarzem adwentowym dla Beer52 też bardzo miło wspominam.

Cały czas obiecuję sobie, że bardziej zajmę się moim pikselowym przyjacielem. Do tej pory zaprojektowałam mu dwa kadry w formie obrazów, dwie animacje i dużo szkiców. Może latem uda się trochę historii dopisać.



Jednooka postać patrząca w bok została wymyślona bardzo dawno temu i powstała jako rysunek. Pierwszy raz spikselizowałam ją na moim obrazie „Pearl Street”, na którym była bohaterem gry komputerowej. Pandemia spowodowała, że życie przeniosło się jeszcze bardziej do internetu i to samo stało się z moją postacią. Buduję tam dla niej nowy świat, który jest równoległy do świata offline i przypomina grę. Co jakiś czas dosłownie wyciągam ją z gry do świata realnego. Tak powstają jej pamiątkowe zdjęcia na tle natury. Trochę jak pocztówki z wakacji.



LETNIE BRZMIENIA 2022

W PARKU STAREGO BROWARU
POZNAŃ

24.06 SOBEL

1.07 TYMEK

8.07 BRODKA

15.07 NATALIA PRZYBYSZ

29.07 MERY SPOLSKY

5.08 KORTEZ

6.08 ZALEWSKI

12.08 NOSOWSKA

13.08 ARTUR ROJEK

19.08 ANIA DĄBROWSKA

20.08 KARAŚ/ROGUCKI

26.08 KUBA BADACH

27.08 MROZU

2.09 KWIAT JABŁONI

3.09 IGO

WWW.LETNIENRZMIENIA.PL

ORGANIZATOR

GOOD TASTE!

WSPÓŁORGANIZATOR

STARY BROWAR

PARTNER STRATEGICZNY

eventim+

PATRONAT HONOROWY

POZnań

onet *Plajada*

zwierciadło

freshmag.pl

PATRONI MEDIALNI

*codziennypoznan.pl

kulturapoznan.pl

wyborcza

ams

ZET



Wyspy, kible w Berlinie i edukacja klubowa

– wywiad z Grażyną Biedroń,
poznąską DJką

Rozmawiła: Malika Tomkiel

Zdjęcia: Bartek Smolarek

Punkt pierwszy: nie romantyzuj i dotrzymuj obietnic. Punkt drugi: Otaczaj się dobrymi ludźmi i ufaj swojej intuicji. Punkt trzeci? Nie zawsze musisz zostawać do końca i korzystać z używek. Dużo by wymieniać, bo rozmowa z Karoliną, czyli Grażyną Biedroń, to totalny miks przebytej drogi do bycia nie tylko spełnioną DJką, ale przede wszystkim świadomym człowiekiem. Życzę wszystkim takiego podejścia i umiejętności stawiania granic. Grajcie w berlińskim Hor, nie twórzcie życiowych horrorów, gdy nie ma takiej potrzeby i cieszcie się muzą razem z Grażyną.

Zawsze będę wspominać, że jesteś pierwszą osobą, którą poznałam po przyjeździe do Poznania. Nowe początki są trudne i to właśnie wtedy potrzebni są nam dobrzy ludzie dookoła. Kogo Ty spotkałaś podczas stawiania swoich pierwszych kroków na scenie muzycznej?

Moje początki były trudne, ale teraz spoglądając wstecz dostrzegam, że większość tych trudności stanowiły moje niepewności i to, co zafundowała mi moja psychika, niekoniecznie fizyczno-techniczne aspekty. Miałam to szczęście, że jakiś pierwiastek chęci zaważczenia o siebie mocno we mnie grał i miałam odwagę odezwać się do osób, które były odpowiedzialne za bookingi, bądź prowadziły jakieś fajne miejscówki. Chciałabym tutaj również podkreślić, że nie ma co romantyzować siedzenia w dziupli i czekania na swoją szansę, bo nikt łaskawie nagle nie zapuka do naszych drzwi z propozycjami, jeśli nie damy sobie szansy, aby ktoś o nas usłyszał. Miejsce, które stricte kojarzy mi się z moim muzycznym „raczkowaniem” to Przelot, a osoby, które wówczas doceniły moje samozaparcie to Rhoman, Kemot i Bobo (osoby prowadzące miejscówkę). Pamiętam, że miałam wówczas wiele chęci do grania, jeszcze niedoszlifowane umiejętności oraz spory selekcyjny rozstrzał.

Nie ma nic złego w początkowych poszukiwaniach własnego stylu! Powiedzmy sobie wprost: wsparcie to jedno, ale samozaparcie i świadome dążenie do celu to drugie. Wiem, że bardzo świadomie podchodzisz do bycia dj'ką.

Nie wiem czy tak samo rozumiemy pojęcie „świadomie”, ale na pewno na poważnie i profesjonalnie. Nie zapominam jednak o jakże ważnym aspekcie jakim jest dobra zabawa! Aktualnie znajduje się w momencie swojego życia, gdzie moje marzenia, plany i działania spotykają się dokładnie w tym miejscu, w którym chciałam być jeszcze dwa lata temu. Samozaparcie i konsekwentne działanie czyt. ciągłe diggowanie nowej muzy, słuchanie tego, co prezentują inni, cieniemi przeze mnie artyści, nagrywanie podcastów, ćwiczenie miksu w domowym zaciszu, przyjmowanie konstruktywnej krytyki czy tworzenie nowej muzy – to także nie

przyszło z dnia na dzień, a raczej jest efektem pracy nad sobą. Zauważyłam, że bycie konsekwentnym i twórczym nie oznacza wiecznego czekanania na wenę, która może nigdy nie nastąpić, a raczej dotrzymywanie obietnicy danej samemu sobie. Jeśli obiecuję sobie i labelowi, że podeślę na czas track, to nie mam wątpliwości, że uda mi się to zrobić. Nie zawsze jest tak, że w trakcie pracy nad danym kawałkiem doświadczam jakiegoś otwarcia się czakry... czasami też czuję w trakcie pracy znużenie i myślę, że warto tutaj także odczarować pojęcie kreatywnego tworzenia – otóż tak, dobrym utworem nie zawsze towarzyszyła euforia w pracy, a mimo to jestem w stanie stwierdzić, czy kawałek jest dobry, gdyż mam do dyspozycji swój gust, intuicję oraz bliskich i szczerych ludzi.

Rozwińmy to: świadomość. Za dnia pracujesz w korporacji, w nocy grasz (i to coraz więcej!), a w wolnych chwilach sięgasz po zdrowy styl życia, medytację – w końcu same nie raz nie dwa spotkałyśmy się na jodze. Co powiedziałabyś osobom, które myślą, że nie da połączyć się tych dwóch światów? Jak to wygląda w świecie DJów i DJek, odhaczanie kolejnych klubów na liście? A może pójdzie na jakość? Mam poczucie, że dość fajnie selekcionujesz miejsca w których grasz. Ostatni live set w Hor, zostanie rezydentką w Wyspie Tamka...

Osoby, które myślą, że nie da się połączyć tych dwóch światów, mają jakąś stereotypową wizję dj-a przed oczyma, bądź to osoby, które same wcześniej nie próbowały żyć w taki sposób, gdzie pasji nie zdominowały używki i ciągnące się godzinami aftery. Jestem dumna z tego, że osiągnęłam taki etap, że nie szukam wrażeń i po zakończonym secie – jeśli czuję, że impreza nie ma już dla mnie potencjału, to nie zostaję na niej na siłę, gdyż kolejnego dnia mam zaplanowaną siłownię, kawę z kimś kogo lubię, lub kolejne granie. Chyba, że akurat trafię na kogoś, kim totalnie się jaram, wtedy zostaję do końca. Ostatnimi czasy najczęściej gram akurat closingi, a moją niezawodną metodą okazało się chodzenie spać i wstawanie prosto na swojego seta. Jestem także z tych osób, które nie chcą niczego demonizować, bo uważam, że używki są dla ludzi, ale takich, którzy



nie mają deficytów emocjonalnych. W przeciwnym razie to ślepa uliczka. Jako jeden z największych sukcesów na tegorocznym wiecu zaliczam zakończenie trzyletniej terapii, która dodała mi skrzydeł także w poczynaniach DJskich. Bardzo polecam ten ruch oraz cieszę się, że w środowisku artystycznym coraz głośniejsze mówi się na temat sięgania po pomoc psychologiczną. Co do miejsc, w których gram – to miejsca selekcyjujące mnie. Cieszę się, że mój eklektyczny styl, który jest bardzo niszowy, ale mimo wszystko bardzo taneczny, odnajduje coraz to więcej zwolenników wśród polskich promotorów i – uchylając rąbka tajemnicy – już nie tylko polskich, heh. Uznajmy, że występ w berlińskim „kiblu” inauguruje przygodę ze stolicą techno, bo już w czerwcu będzie można bawić się do mojego seta i to nie za pomocą streamu. W tym roku nawiązałam także, poparty prawdziwą chemią (bez podtekstów), romans pomiędzy wrocławskimi klubowiczami oraz pozytywnymi mordkami prowadzącymi świetny klub Wyspa Tamka. Jestem podekscytowana tym faktem, gdyż to miejsce stawia na prawdziwą muzyczną różnorodność, z którą ostatni raz spotkałam się na taką skalę w klubie Closer w Kijowie.

Umiem powiedzieć, że mam tremę. Jeszcze nie spotkałam się z brakiem zrozumienia, gdy powiedziałam komuś „słuchaj potrzebuję w tej chwili ciszy, bo czuję stres”

Mnie jako introwertyczkę chowającą się za słowami zawód DJki lekko przeraża... nie kosztuje Cię to masy interakcji z ludźmi? Każdy chce zbić z Tobą piątkę, pogadać – kształtuje mi się tu słowo „gloryfikacja społeczna”.

Co z granicami? Lata pracy nad sobą i siłą swojego charakteru?

Bywa to bardzo męczące, zwłaszcza, gdy delikwent jest w stanie sporego upojenia alkoholowego. Całe szczęście takie sytuacje zdarzają się stosunkowo rzadko, a jeśli już mają miejsce, to staram się powiadamiać ochronę. Trudniej uporać się z kimś kto jest miły, ale tym samym „przesadnie wylewny”, a nie dostrzega tego, że mogę czuć stres przed występem i potrzebować chwili dla siebie. Z czasem nauczyłam się, że ma prawo nie dostrzegać tego i że po mojej stronie leży zadbanie o swój komfort i komunikowanie wprost swoich potrzeb. Ostatnio też jestem z siebie dumna, bo nauczyłam się odmawiać współpracy tam, gdzie nie czuję flow, albo gdy to, co reprezentuje dany artysta, kłóci się z moją estetyką. Cieszę się, bo pomyślałam sobie „kurde, Bachor, w końcu przestałaś zadawałać wszystkim dookoła i zaczęłaś mieć na uwadze swoje dobro”. Umiem powiedzieć, że mam tremę. Jeszcze nie spotkałam się z brakiem zrozumienia, gdy powiedziałam komuś „słuchaj potrzebuję w tej chwili ciszy, bo czuję stres”. Czasami bywa też odwrotnie – potrzebuję interakcji, tak zazwyczaj mam już po skończonym występie. Wtedy czerpię garściami z ludzi, gdyż uważam, że z tłumu także można skorzystać – w końcu jesteśmy tak skonstruowani, aby czuć przynależność do grupy. Nie ma w życiu nic wspanialszego niż doświadczenie drugiego człowieka. Wiadomo, nie zawsze najlepszymi okolicznościami są imprezy, ale mam kilka wspomnień, które właśnie miały miejsce na imprezie/festiwalu, które wywołują uśmiech na twarzy, nawet po upływie lat.

W różnych branżach, nie tylko tej, zadajesz sobie zawsze pytanie: Czy jest jeszcze miejsce dla nowych osób? Bycie DJką, bycie dziennikarką, bycie malarzem czy aktorem wydaje się przecież takie super. Lekkie, przyjemne i oczywiście zawsze dobrze płatne.

Na pewno komuś, kto myśli w ten sposób – pod kątem zarobienia dobrych pieniędzy – nie zazdroścę, gdyż prawdopodobnie będzie to oso-

ba, która wypali się na samym starcie. Miejsce na pewno jest dla tych, którzy mają w sobie tzw. chęć pójścia po swoje i zawalczenia o siebie oraz dla tych, którzy są gotowi rozwijać się i przyjmować konstruktywną krytykę. Myślę, że dobry miks, wyszukana selekcja, no sync – to podstawy, a kolejnym ważnym osobiście dla mnie aspektem, który może bardzo zapunktować na drodze rozwoju muzycznego jest osobowość. Osoba zadowolona z siebie, która umie o siebie zawalczyć, która kocha ludzi i wajbuje z publiką – na pewno będzie miała łatwiej w tej branży niż ktoś kto jest totalnie pozamykany, bądź ktoś kto uchodzi w środowisku za kogoś kto sieje tzw. „kwas”. Zauważyłam spory wysyp młodych DJów i to co mnie smuci, to niestety fakt, że bardzo mały procent naprawdę rozumie czym jest prawdziwy groove. Uważam, że tutaj mocno wchodzi w grę fakt, że jeszcze dotychczas borykaliśmy się z modą na mroczne, bezduszne techno (użyłam czasu przeszłego, bo dostrzegam coraz więcej pozytywnych zmian pod tym kątem na polskiej scenie), co spowodowało, że wielu młodym ludziom zaczęło się wydawać, że podążanie za modą jest jakąś obietnicą sukcesu. Niestety często jest to ślepa uliczka. Jestem przekonana, że Ci którym jest dane przebić się, którzy są wyjątkowi i pracowici – z powodzeniem przyciągną ludzi i okoliczności, które pozwolą im wzrastać jako DJom czy producentom.

Wiadomo, każdy ma marzenia. Jest ktoś do kogo aspirujesz albo inaczej, słuchasz jego/jej seta i totalnie się jarasz? Posiadanie inspiracji to totalnie fajne uczucie.

Jeśli chodzi o DJów i producentów mogłabym wymieniać bez końca. Nie mniej jednak totalnie jaram się talentem i work flow francuskiego producenta Sweeliego, czy roztapiającymi serca kawałkami w setach S.A.M'a – DJa i producenta z Danii. Ostatnio diggując także szybszą muzykę, odkryłam turbo uzdolnioną panią AK SPORTS. Wspólny mianownik trojga artystów to tzw. pierwiastek mistrza, gdy się na nich patrzy i słucha to odnosi się wrażenie, że tam się wszystko zgadza – flow, intuicja, skille, okoliczności, wiara w siebie, a ich performance po prostu chłonnie się każdą cząsteczką siebie.

A co z hejtem? Kilka lat temu scena muzyczna aż huczała od tematów związanych z równością płci, wsparciem i realiach polskiej sceny muzycznej. Myślę, że teraz równowaga na scenie przechodzi już do normy, ale czy szala nie przechyla się momentami w drugą stronę?

Co do dyskryminacji, nie spotkałam się w swoim otoczeniu z jakąś przesadną. Jeśli chodzi o dyskryminację facetów, to na pewno zwróciłabym na to uwagę. Mam to szczęście, że przychodzi mi współpracować z dojrzałymi, zabawnymi i serdecznymi mężczyznami. Nie przypominam sobie abym kiedykolwiek poczuła dyskryminację na własnej skó-



rze. To samo mogę powiedzieć o kobietach – są genialne! Dlatego tutaj nie ponarzekam, aczkolwiek z przyjemnością podkreślę, że są to obszary, o których należy rozmawiać i należy edukować ludzi. O właśnie! A propos edukacji – bardzo chciałabym, aby został poruszony żywo wątek klubowiczów, którzy nie lubią płacić za wejście, tych którzy najchętniej zabijaliby się o guest list. Kochani, zrozumcie jedno – opłata za wejście, to istnienie miejscówki, do której kochacie przychodzić, to praca waszych kolegów – barmanów, ochrony i Waszych ukochanych artystów. Zastanówcie się dwa razy czy aby na pewno nie warto wydać tych 20-30 złotych.

Rany, totalnie należy o tym mówić! Czyli co, następnym razem spotykamy się: na żywo, by pielęgnować relacje międzyludzkie, w gronie damsko-męskim, bo nie ma co dzielić i w klubie jaki sobie tylko wymarzysz.

Z przyjemnością! I również na macie, by rozciągnąć swój kręgosłup pod Twoim okiem!




Z natury rzeczy

Fyrtel Główna ogłasza nabór na rezydencje społeczno-artystyczne 2022

Tekst: Stowarzyszenie Młodych Animatorów Kultury

Zdjęcia: Ula Jocz



Podmiot i przedmiot, obiekt, uniwersum, przyroda i dzielnica, młyn, rzeka, drzewo, kapliczka, ławka i sklep. Lista rzeczowników opisujących Główną jest nieskończona, ale zawsze będzie tylko listą. Bo czy rzecz ma jedno oblicze? Jej natura – mierzalna i niemierzalna, ulotna, abstrakcyjna jak i pospolita – jest złożona, a czasem nieodgadniona. A gdyby tak zmienić nasze przyzwyczajenia i rytuały? Zweryfikować naturę rzeczy, a na rzeczy z natury spojrzeć inaczej niż dotychczas?

Z natury rzeczy to tegoroczne hasło rezydencji społeczno-artystycznych ogłoszonych przez Społeczne Centrum Kultury Fyrtel Główna. To punkt wyjścia do refleksji nad koegzystencją człowieka ze światem. W skali makro mówi o naszej nierozzerwalnej więzi z przyrodą, w skali mikro, przedstawia Główną jako miejsce, w którym ta relacja jest definiowana od nowa. **Natura rzeczy** to także dziedzictwo kulturowe dzielnicy, zarówno to wynikające z uwarunkowań historycznych, jak i społecznych czy materialnych. To miejsca, obiekty, wspomnienia, które budują lokalną tożsamość.

Rezydencje na Główniej

Stowarzyszenie Młodych Animatorów Kultury zaprasza animatorów i animatorki kultury, edukatorów i edukatorki, artystów i artystki, kuratorów i kuratorki, aktywistów i aktywistki, a także kolektywy, grupy i zespoły twórcze do zgłaszania swoich pomysłów na projekty, które mogą zostać zrealizowane w ramach tegorocznych rezydencji społeczno-artystycznych w Fyrtel Główna.

Najważniejszą ideą programu jest kulturowa aktywizacja mieszkańców i mieszkańek dzielnicy Główna w Poznaniu. Jest to rejon objęty miejskim programem rewitalizacji. Dzięki pomocy rezydentów i rezydentek zamierzamy stworzyć warunki do rozwijania twórczej aktywności, pomysłowości oraz zaangażowania osób zamieszkujących dzielnicę. – mówi Daniel Stachuła, dyrektor Społecznego Centrum Kultury Fyrtel Główna. – Zaprojektowane działania powinny być odpowiedzią na potrzeby, problemy, zasoby i potencjały społeczności lokalnej, które diagnozujemy od 2019 roku. Program rezydencji jest też przestrzenią dla rozwoju

sztuk społecznych opartych na aktywnym współudziale oraz zaangażowaniu odbiorców i odbiorczyń w procesy artystyczne, a także popularyzacji działań animatorów i animatorek kulturowych czy artystów i artystek społecznych. – dodaje.

Główna to fyrtel pełen fascynujących sprzeczności. Krajobraz osiedla wypełniają fabryki i magazyny, nad którymi góruje „wieża” elektrociepłowni Karolin. Z drugiej strony jest tu mnóstwo zieleni – cieniste drzewa, bujne trawy, a nawet rzeczka, w której można spotkać dziko żyjące bobry. Znajdziemy tutaj starą podmiejską zabudowę mieszkalną i przemysłową, a także nowe, deweloperskie osiedla, wyrastające jak grzyby po deszczu. Niedługo Główna była wsią słynącą z tradycji młynarskich, dziś jest przedmieściem, choć od centrum miasta dzieli ją kilkunastominutowy spacer. Idąc wzdłuż ulicy Główniej, można poczuć się jak w małym miasteczku: mijamy uroczne sklepiki i cukiernie, kwaciarnię, pocztę, przydrożną kapliczkę, aż dochodzimy do stuletniego gmachu „czerwonej szkoły”, gdzie na poddaszu, mieści się Fyrtel Główna – Społeczne Centrum Kultury. To właśnie to miejsce stanie się domem dla rezydentów i rezydentek, którzy badając naturę dzielnicy, w jej sprzecznościach i paradoksach odkrywają nowy potencjał.

Wybrane projekty rezydencji realizowane będą w lipcu i sierpniu 2022 roku. Maksymalny budżet jednej rezydencji wynosi 10.000 zł. Aplikacje należy przesyłać do 31 maja 2022 roku, do godz. 23.59 na adres mailowy: smak@animatorzysmak.pl oraz do wiadomości daniel@animatorzysmak.pl. W tytule maila należy wpisać: „Rezydencje 2022”. Szczegółowe informacje na temat zgłoszeń, dokumenty potrzebne do aplikacji, a także Regulamin określający warunki naboru i rezydencji, można znaleźć na stronie internetowej: www.animatorzysmak.pl/rezydencje-2022.

Program rezydencji społeczno-artystycznych „Z natury rzeczy” realizowany jest w ramach projektu Fyrtel Główna – Społeczne Centrum Kultury dofinansowanego z budżetu Miasta Poznania.

Stowarzyszenie Młodych Animatorów Kultury powstało w 2014 roku. Działa na rzecz aktywizacji społeczno-kulturowej dzielnicy Główna w Poznaniu, uwzględniając przy tym potrzeby i pomysły społeczności lokalnej. Osią działalności stowarzyszenia jest Fyrtel Główna – przestrzeń kultury, sztuki, edukacji i integracji sąsiedzkiej. Na działania Fyrtla składają się projekty: Centrum Inicjatyw Lokalnych, Społeczne Centrum Kultury oraz Biblioteka Sąsiedzka na Główniej, które uzupełniają się wzajemnie i tworzą kompleksowy program kulturalno-edukacyjny skierowany do osób zamieszkujących dzielnicę. Fyrtel Główna to także Archiwum dzielnicy działające na stronie www.fyrtelglowna.pl.



(Nie) winny relaks pod palmami

TULUM

Tekst: Nicole Piotrowska

Wino, muzyka i miejski gwar. Do szczęścia brakuje tylko dobrej kuchni. Co powiecie na owoce morza lub bowle wypełnione po brzegi dobrociami? Takie doświadczenia nie muszą się wiązać z wyjazdem na wakacje! Wpadajcie na Kościelną na Jeźcach. Obiecujemy, że nie będziecie zawiedzeni.

Cząstka meksykańskiego luzu w sercu Jeżyc

Tulum to winiarnia o zdecydowanie innym wnętrzu i nastroju niż te, które odwiedzałam wcześniej. Miejsce charakteryzuje bujna roślinność, wystrój utrzymany w estetyce boho i wielkie okna, które w ciągu dnia zapewniają ogrom naturalnego światła, a wieczorem pozwalają obserwować przechodniów przy kieliszku wina. W letnie wieczory czeka na Was równie klimatyczny ogródek z otwartą kuchnią.

Czego możecie spodziewać się latem? Na pewno gwarych wieczorów na tyłach patio. Wszyscy miłośnicy house'owych brzmień powinni być zadowoleni! To świetna alternatywa dla osób, które mają ochotę na bardziej imprezowy wieczór bez konieczności wybierania się do centrum Poznania. Swoje miejsce przy stole znajdą również amatorzy barbecue.

Jednak jak wspominają sami właściciele, sam koncept nie od razu był tak oczywisty: Od samego początku nastawialiśmy się na miejsce, które będzie mocno energetyczne. Nie mieliśmy konkretnego zamysłu, w którą stronę chcemy iść, ale byliśmy pewni, jakie elementy powinny składać się na tę układankę. Zaczęliśmy robić remont, a w głowach zbudowaliśmy całą wizję, gdy nagle... uznaliśmy, że to nie to. Usiedliśmy i wspólnie, dosłownie w pół godziny, rozpisaliśmy koncept od nowa. Lokal przejęliśmy tak naprawdę w środku pandemii, a właściciele śmiali się, że mamy jaja. Chcieliśmy by nazwa odzwierciedlała charakter tego miejsca. Inspiracji szukaliśmy dosłownie wszędzie – w książkach, pytając znajomych. Nic do nas nie trafiało. Wiedzieliśmy, że lokal ma wyróżniać się palmami, bujną roślinnością i luźnym, nienachalnym klimatem. Tak właśnie powstało Tulum. Tu możesz być kim chcesz, wyglądać jak chcesz i czuć się sobą. Nikt Ciebie nie oceni. Jak widać dobra energia, na której zależało właścicielom, towarzyszyła temu miejscu od początku.



Słońce na talerzu

Tulum z założenia nie ma być restauracją, a winiarnią. Co zatem znajdziecie w menu? W myśl zasady sharing is caring, w karcie dominuje wiele pozycji, którymi warto podzielić się z towarzyszami wieczoru. Nie uświadczycie tu typowo obiadowych propozycji, jednak jeśli macie ochotę na ceviche, krewetki czy mule, to znacie już odpowiedni adres.

Stworzyliśmy to miejsce dla odwiedzających, a nie na sztywno. Od samego początku nastawialiśmy się na wino. Tapas miały stanowić jedynie dodatek, coś do przekąszenia. Powiększenie ogródka mieliśmy zaplanowane na następne lata. Kartę chcieliśmy ograniczyć do minimum, jednak obserwowaliśmy, że goście szukają w niej konkretnych pozycji.



Jedzenie nigdy nie będzie grało tu pierwszych skrzypiec – ta rola należy do wina, ale możecie spodziewać się bardzo przyjemnej i naprawdę smakowitej melodii w tle. Podobnie jak w przypadku dań, właściciele starają się na bieżąco reagować na wszelkie potrzeby: Zdajemy sobie sprawę, że nie każdy gustuje w winach. Właśnie dlatego wprowadziliśmy prostą kartę koktajli, bazującą na podstawowych alkoholach, ale z wysokiej półki. Nie brakuje też kraftowych piw, a docelowo rozważamy też sprzedawanie ich pod swoją marką.

Dla tych, którzy mają ochotę zjeść lunch lub popracować przy lampce wina również mamy dobrą wiadomość – lokal otwiera się o 14:00 i wita przechodniów specjalną kartą, w której znajdziecie zarówno pożywne bowlle z mięsem czy owocami morza, jak i dania bogate w superfoods. A już niedługo... przyjdzie pora na brunch w stylu Tulum.

Dla każdego coś dobrego

Nawet, jeśli Wasza miłość do wina jest odwrotnie proporcjonalna do znajomości jego tajników, nie macie się o co martwić. W Tulum przywita Was

ekipa, przed którą szczep i rodzaje tego trunku nie mają tajemnic. Czego możecie się spodziewać?

– Staramy się, aby w naszej karcie znalazły się klasyczne wina, ale nie brakuje też pozycji spod ludy. Nasza ekipa wie jak zagadać do gości, a co za tym idzie, zaproponować coś fajnego. Wprowadziliśmy również panel taste, podczas którego gość może zdecydować czy zaproponowany trunek spełnia oczekiwania. Jeśli nie – szukamy dalej. Tworzymy zgraną ekipę i wiemy, że to czuć. Są wśród nas osoby, które nie miały wcześniej doświadczenia w gastro, jednak nie to decyduje. Jeśli chcesz, wszystkiego się nauczysz. Dla nas liczy się przede wszystkim zaangażowanie. Bardzo mocno stawiamy na jakość obsługi – to ludzie w dużej mierze tworzą to miejsce.

Tulum to idealna lokalizacja dla osób, które szukają klimatycznej winiarni z muzyką w tle. Nie brakuje tu stałych gości, a to chyba najlepszy dowód na to, że nie będziecie zawiedzeni. Czworonożni przyjaciele również, bo i oni są mile widziani wśród języckich palm. I pamiętajcie, wino jest dla Was, a nie Wy dla wina. Spragnieni? W takim razie do zobaczenia przy Kościelnej 56.

TULUM

ul. Kościelna 56

Facebook: www.facebook.com/tulumwinoitapas

Instagram: [tulum_winotapas](https://www.instagram.com/tulum_winotapas)



Vinci

ART GALLERY

GALERIA SZTUKI WSPÓŁCZESNEJ

Sprzedaż dzieł sztuki współczesnej | Sztuka do wewnątrz | Wystawy | Spotkania | Eventy

WYSTAWA FOTOGRAFII EWY ĆWIKŁY | 28 maja - 25 czerwca 2022
ŚWIATŁO REMBRANDA I INNE HISTORIE



Ewa Ćwikła / *LEMPICKA* / 20 x 20 cm / fotografia, papier, pass-partout, rama / 2018

Vinci Art Gallery, ul. Rynek Śródecki 15/2, Poznań | galeria@vinciartgallery.com, 789-192-548 | www.vinciartgallery.com

📷 [vinci_art_gallery_](https://www.instagram.com/vinci_art_gallery_)

📍 [vinci.art.gallery.poznan](https://www.facebook.com/vinci.art.gallery.poznan)

wt - pt 12 00 - 18 00 • sob 12 00 - 16 00

*PROJEKT SFINANSOWANO ZE ŚRODKÓW BUDŻETOWYCH MIASTA POZNANIA [#poznańwspiera](https://www.poznan.wspiera.pl/)



Kamieniczki na Rynku Starego Miasta

Historia pisana smakiem

Kultowe bary i restauracje w Poznaniu

Tekst: Viola Łechtańska-Błaszczak

O pewnych smakach się nie zapomina. Co jakiś czas lubimy sprawdzić czy ciągle pobudzają nasze receptory w ten sam sposób, co kiedyś. A jeśli po latach lody w kultowej lodziarni smakują inaczej? Może pod wpływem innych bodźców, a może to kwestia produktów? Są takie miejsca w Poznaniu, gdzie można to sprawdzać regularnie od wielu lat. Kto bowiem nie jadł zapiekanki na „Teatralce” czy deserów w „Kociaku”? W Poznaniu takich miejsc, o których myśli się z sentymentem jest jeszcze kilka. Jedne właściciele zamknęli w trakcie pandemii, niektóre za chwilę znów się otworzą po krótkiej przerwie, kolejne są do naszej dyspozycji cały czas. Przypomnijmy sobie, jak smakują.

„Teatralka”

Ten fast-food pod znaną wszystkim nazwą na skrzyżowaniu mostu Teatralnego z ul. Roosevelta działa nieprzerwanie od 1994 roku. To najbardziej kultowy bar szybkiej obsługi w mieście. Tutaj sprzedawano pierwsze zapiekanki, hamburgery i hot-dogi w Poznaniu. Na początku w przyziemnej, później w murowanej budce. Za starych, dobrych czasów można było tu zjeść nawet o 3:00 w nocy. Na sukces „Teatralki” wpłynęła lokalizacja w ścisłym centrum miasta. Tuż obok niej przejeżdża większość linii tramwajowych i autobusowych. Życie towarzyskie zawsze tu tętniło. Właściciel Jacek Kania zaspakajał głód poznaniaków i studentów z całej wielkopolski od kilku pokoleń. Są w naszym mieście rzeczy niezmiennie i można założyć, że jedną z nich jest właśnie zielona budka na ul. Roosevelta. Nie przeszkodziła w tym pandemia. „Teatralka” trafiła nawet na planszę poznańskiej edycji gry Monopoly.

Fakt, że jest to kultowe miejsce potwierdzają także wypowiedzi, które od lat można czytać na portalach społecznościowych w kontekście „Teatralki”: Pyry z gzikiem, rogal marciński i zapiekanka z „Teatralki”, to istota poznańskiej kuchni i oś ogólnej poznańskości. Jak uda Ci się zjeść wszystkie te rzeczy, zaczynasz zajeżdżać „tej” przy końcu zdania i rozumieć wierszyki o tym, co się stało w antrejsce na ryczce – pisze

Fot. materiały Teatralka



Ania. – Potwierdzam, że to kultowe miejsce. Kiedyś faktycznie po każdej imprezie tam się jadło. Dwa tygodnie temu wróciłem po raz pierwszy od jakichś 8-9 lat. I jest dobre! Pan poszedł z duchem czasu, zapiekanki są na poziomie, z fajnymi składnikami, na świeżo robione. Na pewno wrócę – dodaje Jacek.

W ostatnim czasie właściciel „Teatralkę” wyremontował. – Zafundowaliśmy „Teatralce” drobny lifting (ciąg dalszy nastąpi)! Do tego wiosenne porządki: udało nam się – niemalym nakładem sił i środków – usunąć ruiny po niedziałającym od ponad pięciu lat Kiosku Ruchu. Więcej ulepszeń przestrzeni wokół „Teatralki” niebawem! – informuje właściciel Jacek Kania. Smak jednak pozostaje bez zmian. Co można zjeść w zielonej budce? Dziesięć różnych zapiekanek – mięsnych lub vege, większych i mniejszych, dziesięć rodzajów hot-dogów do wyboru – od klasycznego, po ten z bigosem. Właściciel stawia na lokalne produkty i zdradził mi, że niebawem bar będzie czynny nieco dłużej – do 22:00 w tygodniu, do 24:00 w soboty.

„Kociak”

Przyszedł czas na słodkie. Już pomału słychać jak coś miauczy. A miauczy dość głośno, ponieważ legendarna Kawiarnia „Kociak” od 1962 roku mieściła się przy gwarnej ulicy Czerwonej Armii 28 (dziś Święty Marcin). Najpierw jednak pod nazwą Calypso. – Na początku lat 60. podjęto decyzję o otwarciu w parterze kamienicy baru mleczno-owocowego. Zlecono wymianę witryn okiennych i drzwi, a potem wykonanie projektu sema-

forowego neonu. Artystka plastyk Olga Pogórska zaproponowała reklamę w kształcie kota pijącego ze szklanki przez słomkę koktajl. Neonowe rurki zapalały się i gasły, powodując wrażenia opróżniania szklanki przez uroczego kociaka. Prawdopodobnie to ów neon spowodował zmianę nazwy koktajlbaru na „Kociak”, ponieważ we wszystkich dokumentach neonowej konstrukcji funkcjonuje nazwa bar Calypso. – czytamy w informacji Danuty Bartkowiak z Wirtualnego Muzeum Historii Poznania CYRYL. Na jakiś czas kawiarnia musiała zostać zamknięta, ze względu na pandemię. Dzięki zaangażowaniu i pracy nowego menagera Adriana Mieszaly niebawem „Kociak” ma znów zostać otwarty. W trakcie pandemii menager przeprowadził zbiórkę, która zakończyła się sukcesem. Kawiarnia wróci, jak tylko skończy się przebudowa ulicy Święty Marcin. W „Kociaku” trwa obecnie remont, ale jest już na ostatniej prostej. W nowej odsłonie bar ma nawiązywać do poprzedniej epoki, zmienić ma się także logo. – Kawiarnia „Kociak” to kultowe miejsce na mapie Poznania, które działa od kilkudziesięciu lat. Historyczne miejsce oferuje swoim klientom: desery, lody, kawę i koktajle jak dawniej. „Kociak” to więcej niż zwykła kawiarnia. – pisze o „Kociaku” menager. Będzie można tu więc kupić znane z dawnych czasów desery, jak Ambrozja czy Anula, które będą przygotowywane na bazie oryginalnych receptur. Pojawią się też zupełnie nowe propozycje, wśród nich np. szneci z glancem.

Na nowe otwarcie czeka Poznań i nie tylko. Followersi „Kociaka” poproszeni w mediach społecznościowych o wspomnienia dotyczące kawiarni piszą tak – Jak jeździłam do Cioci do Poznania na ferie to wyjście na zakupy z obowiązkowa wizyta w „Kociaku” było czymś, na co czeka-



Fot. Viola Łechnańska-Błaszczak

łam najbardziej. Kawiarnia z olśniewającym wyborem deserów, z eleganckimi Paniami i Panami siedzącymi przy stolikach, to było uosobienie sznytu wielkiego Miasta – pisze Władzia. – Jestem z Nowego Miasta nad Wartą, ok 50 km od Poznania. Kiedy miałam 11 lat mama raz na dwa miesiące przyjeżdżała ze mną do Poznania do ortodonty. Po wizycie był niezmiennie odwiedzany Okrągłak, Bar Piccolo i oczywiście obowiązkowo „Kociak”, w którym jadłyśmy deser. Miłe wspomnienia – tak pisze Ilona, z kolei Katarzyna wspomina w ten sposób – Kociak to moje wspomnienia z dzieciństwa. Dawno temu, przyjazd z Mamą i Babcią do Poznania wiązał się z zakupami w Okrągłaku i wizytą w „Kociaku”. Były desery Anula, koktajl truskawkowy dla mnie i kawa dla starszych. To było wydarzenie!!! Duże miasto, ogromny Okrągłak i prawdziwa kawiarnia! Gdy Mama odeszła, byłam tam jeszcze kilka razy, z leżką w oku siedziałam przy stoliku pod ścianą w sali po prawej stronie. Wróć do Was z córkami. Dobrze, że jesteście! My też będziemy.

„Avanti”

Zapraszam do „Avanti Spaghetteria” braci Andrzeja i Henryka Żołądkowskich. Przy Starym Rynku 76 też jadają pokolenia miłośników, tym razem kuchni włoskiej. „Avanti” została założona w 1990 roku w miejscu dawnego baru PSS Społem. – Avanti ma dwa znaczenia. Jeśli ktoś przychodzi w gości i otwieramy mu drzwi, mówimy: avanti. Avanti to także zaproszenie do boju, na zawodach sportowych lub na polu bitwy uczestnicy na ustach mieli słowo „avanti”. Oba wydawałoby się sprzeczne określenia, w naszym przypadku się nie wykluczają. Zapraszamy do nas wszystkich miłośników kuchni włoskiej i jesteśmy od wielu lat, jako nieliczni, na rynku gastronomicznym w Poznaniu – mówi Andrzej Żołądkowski.

Może niektórzy pamiętają, że przez dwanaście lat na przełomie wieków „Avanti” funkcjonowało także na Dworcu PKP? Bracia prowadzili także restaurację „PEWUKA” na MTP, bufety w Polskim Radiu, TVP, Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza, na Akademii Wychowania Fizycznego i Akademii Medycznej. Do nich należała także „Gospoda Pod Koziółkami”. W latach dziewięćdziesiątych bracia byli tak popularni, że dostawali nagrody czytelników Głosu Wielkopolskiego razem z właścicielem sklepów „Piotr i Paweł”, oczywiście w innych kategoriach. W owym czasie, jeśli ktoś w Poznaniu szedł na spaghetti, to nie trzeba było pytać dokąd dokładnie idzie zjeść. Od wielu lat w „Avanti” jada Michał Grudziński – aktor Teatru Nowego w Poznaniu, znany też z serialu „Rodzinka.pl”. – Pewnego razu Michał ubrudził sobie twarz, gdy jadł u nas spaghetti. Spojrzał na mnie i przeprosił. Powiedział w swoim żartobliwym stylu: „Wiem, że się nie je w ten sposób, ale to takie dobre”. – opowiada Andrzej Żołądkowski.

„Spaghetteria Avanti” na Starym Rynku nie została zamknięta nawet na chwilę. W pandemii wydawała dania na wynos. Jednak losy pozostałych punktów gastronomicznych braci przeszły do historii. – Pomieszczenia „Gospody pod Koziółkami” wynajęliśmy, aktualnie jest tam Restauracja Rynek 95, a catering i punkty gastronomiczne w różnych miejscach, w tym na Dworcu PKP już nie działają. – wlicza właściciel. Jednocześnie zdradza swoje plany i opowiada o nowościach. – Przejęliśmy ostatnio dwa lokale na ul. Św. Marcin 63 i przygotowujemy się do ich otwarcia pod wspólnym szyldem „Avanti” (Spaghetteria i Pizzeria). Jak dobrze pójdzie, to docelowo połączymy oba te lokale w jeden, ale trochę to potrwa. W pierwszej kolejności (koniec maja, początek czerwca) otworzymy Spaghetterię. – kończy Andrzej Żołądkowski.





Fot. Materiały Gospodnia pod Kotłankami

Kurczak z Rożna przy Kupcu Poznańskim

Tę historię słyszał już chyba każdy poznanianin. Rozgrywa się ona niedawno „Avanti”, również w ścisłym śródmieściu. Mianowicie dotyczy budki z kurczakami z rożna, która znajduje się przy Kupcu Poznańskim. Jej właścicielem jest Dariusz Bąkowski, który jeszcze na początku lat dziewięćdziesiątych kupił 188 metrową działkę w rogu placu przy ul. Podgórznej. Kiedy pojawił się pomysł budowania Kupca Poznańskiego odmówił przystąpienia do spółki, tym samym zablokował budowę części inwestycji. Właściciel bowiem od lat nie chce rezygnować z biznesu w tym miejscu w swojej pierwotnej formie. Proponowano mu już wiele bardzo atrakcyjnych alternatyw, jednak uparł się. Chce być autonomiczny i znaczyć więcej niż jeden z wielu głosów w spółce. W związku z zaistniałą sytuacją Kupiec Poznański zmienił projekt i w 1997 roku nastąpiło jego wielkie otwarcie, bez udziału Dariusza Bąkowskiego.

Rada Miasta Poznania przyjęła nawet Miejskowy Plan Zagospodarowania Przestrzennego tylko dla jego działki. Z zapisów planu wynika, że właściciel może wybudować tutaj budynek mieszkalny lub usługowy. Pojawiły się nawet głosy, że pan Dariusz ma już projekt kamienicy. Póki

co jednak sprzedaż kurczaków na słynnym rogu placu Wiosny Ludów z ulicą Podgórną ma się bardzo dobrze, a żadna inwestycja tutaj się nie rozpoczyna.

Bary mleczne

Pyzy z sosem, naleśniki, pierogi, szare z zasmażaną? Bary mleczne muszą dostać swój krótki akapit. Kto nie jadł na Podgórznej kotletów serowych z sosem, przy Głogowskiej pierogów, a w „Rzepisze” na os. Piastowskim pyz? Pomału te miejsca przechodzą do historii. „Kmicica” z osiedla Rzeczypospolitej wykończyła pandemia i ZUS. Bar przetrwał blisko 50 lat. Był częścią spółdzielni, w skład której wchodził także „Hajduczek” na Grunwaldzie oraz „Kociak”. Tylko ostatniemu udało się przetrwać.

„Kasztelańska”

Z kart historii wymazana została także „Restauracja Kasztelańska” z osiedla Piastowskiego. Została zburzona w ubiegłym roku. – Kawał historii nam zrównali z ziemią. Chodziłem tu z żoną na randki, a dzieciom wyprawilem chrzciny i komunie – mówi Bogdan, mieszkaniec okolicznego bloku. W miejsce „Kasztelańskiej” ma powstać inwestycja o nazwie „Lofty nad Wartą”.

Historia kołem się toczy. Niektóre smaki i klimaty pozostaną tylko w naszej pamięci i na starych zdjęciach, w inne miejsca możemy nadal zaglądać szukając starych, dobrych smaków.



Fot. materiały Avanti

Słodko, lokalnie, globalnie

Wywiad z Agnieszką Tiffany Jaworską
– twórcą i współwłaścicielką Cukierni Bezowej BEZA



Jakie wyzwania przed lokalnymi i małymi biznesami stawia obecna rzeczywistość?

Jeśli weźmiemy pod uwagę dynamicznie zmieniające się przepisy w naszym kraju, to jest ich wiele. (śmiech) Jednym z najważniejszych wyzwań, które jest niezależne od państwowej flagi, jest rzeczywistość wirtualna – dziejąca się równocześnie z naszym życiem i wpływająca na to życie w coraz większym stopniu.

Mówisz o byciu w sieci?

Tak, dodałabym jeszcze o konieczności bycia w sieci – jeśli myśli się o rozwoju swojego biznesu. Dziś nikt nie dziwi, że np. godziny otwarcia lokalnego biznesu sprawdza się w internecie, a wizytówka w popularnej wyszukiwarce oraz informacje tam zawarte, często determinują klientów do tego czy do nas trafią lub nie. Ogromne znaczenie ma własna, dobrze zbudowana witryna internetowa, a jeśli zawiera ona jeszcze sklep on-line, to stwarza właśnie przewagę konkurencyjną, o której uczą się studenci ekonomii na pierwszych latach studiów. Śmieję się, że pojęcie „witryna internetowa” wzięło się od sformułowania „witryna cukiernicza”.

W jednym i drugim chodzi bowiem o wyeksponowanie swojej oferty, by była ona zauważalna, czytelna, żeby zachwycała a w konsekwencji powodowała zakup. My cukiernicy wiemy coś o tym. (śmiech)

Posiadanie własnego sklepu on-line jest dziś standardem w branży cukierniczej?

Wbrew pozorom nasza branża nie jest tak bardzo on-line'owa. Małe i lokalne biznesy cukiernicze oraz kawiarniano-cukiernicze nie mają zazwyczaj swojego sklepu on-line, bo koszty stworzenia takiej profesjonalnej witryny internetowej są wciąż dość znaczące. Jednak te większe rodzime sieci cukiernicze także nie mają swoich sklepów on-line. Domyślam się, że nie jest im to potrzebne, gdyż mają wypracowane kanały dystrybucji swoich wyrobów, czyli sieć punktów w mieście.

Dlaczego zatem zdecydowałaś się na uruchomienie bezowego sklepu on-line?

Po pierwsze dlatego, że strategia rozwoju bezowego biznesu nie opiera się na sieci punktów odbioru w mieście. Punkt odbioru jest jeden, czyli nasza cukiernia-kawiarnia przy ul. Za Groblą 5 w Poznaniu. Ponieważ zależało mi również na możliwości dostawy naszych słodkości do konkretnego miejsca wskazanego przez zamawiającego, to sklep on-line dał taką możliwość. Oczywiście z pewnymi ograniczeniami, bo od blisko 3 lat dowoziliśmy w Poznaniu i jego okolicach, a obecnie dowozimy także do Leszna, Wrocławia i okolic tych miast. Po drugie – chociaż zamówienia z dowozem można składać u nas telefonicznie, to jednak trudno jest tak opowiedzieć o wszystkich wypiekach i ich smakach, a nasz sklep on-line oferuje już ponad 120 różnych wypieków – począwszy od makaroników, aż po piętrowe torty bezowe zamawiane na przyjęcia weselne. Jedną z zasad jaką się kierujemy jest transparentność – jasno komunikujemy skład i alergeny naszych produktów a także ich ceny. Sklep on-line to doskonałe narzędzie do przekazania wszystkich tego typu informacji.

Wspomniałaś o Lesznie i Wrocławiu. Czy to oznacza, że słodkości dowozicie obecnie z Poznania?

Tak, ale w przygotowaniu jest również nasza cukiernia-kawiarnia BEZA we Wrocławiu. Będzie prawie identyczna jak ta w Poznaniu, czyli mała i zlokalizowana w zabytkowej kamienicy. W miejscu, które podobnie jak to poznańskie, ma pewną magię. Ja w ogóle wierzę w place. Tutaj w Poznaniu mamy plac zabaw, który znajduje się na pięknym, zielonym skwerze Łukasiewicza. Natomiast we Wrocławiu mamy plac marsz. Józefa Piłsudskiego, gdzie mieszkańcy relaksują się na ławeczkach, wśród drzew i kwiatów. Wrocławską BEZA będzie miała też pewien przydomek, którego nie mogę jeszcze zdradzić, ale który będzie ją bardzo mocno określał ze względu na jej lokalizację. Otwarcie planowane jest jeszcze w tym roku, ale wszystko zależy od uzyskania administracyjnych pozwoleń.

Jak bardzo pandemia przyczyniła się do rozwoju i zaistnienia BEZY w sieci?

Właściwie nie tak bardzo, gdyż nasz sklep on-line działał już prawie dwa lata przed pandemią, ale nie ukrywam, że swój rozkwit miał właśnie w okresie pandemii, co pewnie nie dziwi. W stresie, jaki niewątpliwie towarzyszył nam w pandemii, zaobserwowaliśmy zwiększony popyt na węglowodany. Dlatego też mocno rozwinęliśmy dział wypieków drożdżowych. Pojawiło się dużo słodkości rodem z Italii, które wypiekamy na prawdziwie włoskiej mące z użyciem oryginalnych, włoskich składników. Chociaż nie było łatwo, to szczęśliwie przetrwaliśmy czas pandemii i wyciągnęliśmy z tego okresu naukę. Naukę, która teraz nabrała szczególnego znaczenia. Każde, nawet najmniejsze zamówienie jest ważne i dlatego każdy gość/klient jest u nas traktowany z dużym szacunkiem. Nawet ten, który kupuje tylko suche beziątko.

Obecnie wiele osób w sieci ogłasza się ze swoimi cukierniczymi „usługami”, tworząc konta w social mediach. Jak radzicie sobie z taką konkurencją?

To żadna konkurencja, gdyż wiemy jak wymagający jest obecnie klient/gość. Sprzedawany produkt musi być świeży, pyszny i zawsze tak samo wyglądać. Poza tym powinien być także dostępny w tzw. wolnej sprzedaży „od ręki”. Ogromne znaczenie ma także fakt, że u nas taką słodkość można wcześniej spróbować, rozkoszując się przy tym pyszną kawą w pięknym miejscu, w zielonym centrum miasta. To wszystko powoduje, że jedna osoba wypiekająca w domu, nie jest w stanie sprostać tym wymaganiom. Trzeba także pamiętać o powinnościach wobec państwa – rachunki fiskalne, a także spełnianie wymogów sanitarnych, które są często kontrolowane. W naszym przypadku powodują, że prowadzony przez nas biznes jest odpowiedzialny i bezpieczny pod względem zdrowotnym oraz uczciwy wobec ustawodawcy. To wszystko się liczy. Jesteśmy częścią społeczności i funkcjonujemy w systemie naczyń powiązanych. Głęboko wierzę w to. Systemu nie można „kiwać”, bo wcześniej czy później to się zemści.

Co oznacza „lokalnie” w Waszym przypadku? Jak bardzo pociąga Was obecny trend bycia „globalnym”?

BEZA to mały, lokalny i rodzinny biznes. To biznes, w którym za produktem zawsze stoi człowiek, nie maszyna. Nie bez powodu nasze pączki wygrywają pierwsze miejsca w Poznaniu, gdyż nie tylko są robione metodą tradycyjną, ale z przeświadczeniem, że ktoś na te pączki czeka. Nie możemy zawieść naszych gości. To jak w rodzinie, kiedy babcia robiła najlepsze pączki i inne ciasta, bo wiedziała, że za chwilę zjadą się najbliżsi, by zasiąść przy stole i smakować. Także bezy, nasz flagowy produkt, są tworzone z ogromną pasją do smaków. Cały czas odkrywamy nowe połączenia i zaskakujemy nimi naszych gości oraz nas samych. My naprawdę kochamy to robić, a w naszym przypadku bycie globalnym to rozwój w kolejnym mieście. Teraz kolej na Wrocław, gdzie będziemy budować naszą lokalną legendę, by dzielić się tym co smaczne. Już niebawem Poznań podzieli się bezowym szaleństwem z Wrocławiem. A reszta świata? Musi poczekać. (śmiech)



Fot. materiały promocyjne 3 Kolory



„W czasie pandemii kuchnia polska odnotowała największe straty”

Rozmowa z poznańskim restauratorem Krzysztofem Ziętkowskim

Rozmawiała: Joanna Gruszczyńska

Jak poznańska gastronomia radzi sobie po pandemii? Czy w tym czasie zmieniły się nawyki żywieniowe Polaków i Polek? Co dzieje się w restauracjach na Starym Rynku? Na te i inne pytania odpowiedziała nam osoba, która w branży siedzi nie od dziś, czyli Krzysztof Ziętkowski, właściciel restauracji Szarlotta i 3 Kolory Malta.

Restauracje 3 Kolory Malta i Szarlotta, które prowadzisz, specjalizują się w kuchni polskiej. Czy w czasach sushi i tad tajów warto jeszcze gotować w tradycyjny sposób?

Zajmuję się kuchnią polską, bo na niej się znam. Jestem w branży od 17 lat. Choć z moją partnerką, która przez wiele lat pracowała w najlepszym sushi w Poznaniu, planujemy otworzyć bar sushi. (śmiech) Muszę iść z duchem czasu, być przygotowanym na kolejną pandemię i stworzyć markę odporną na nieprzewidywalne zmiany. Poza tym kuchnia polska nadal sprawdza się w grudniu, kiedy firmy organizują wigilie, i maju-miesiącu komunii. Muszę powiedzieć, że w tym czasie nie mam problemu, żeby zapełnić obie restauracje.

Powiedziałeś, że jesteś w branży od 17 lat. Czym zajmowałeś się wcześniej?

Zaczynałem od pracy szklankowego w klubie Reset. Byłem też menedżerem Czarnej Owcy i klubu Baker Street. Kiedyś to były topowe kluby w Poznaniu... Później zostałem zaproszony do rodzinnego biznesu, gdzie zacząłem prowadzić dział cateringu. Obsługiwałem największe eventy i firmy, np. w 2012 roku, kiedy do Poznania przyjechał prezydent Komorowski, to 3 Kolory serwowały jedzenie podczas tego wydarzenia. Mam wrażenie, że robiłem już wszystko – byłem barmannem, menadżerem czy szklankowym. Została mi chyba tylko dieta pułdelkowa.

A jest w planach? (śmiech)

Jako restaurator nie wiem, jak to możliwe, że opłaca się sprzedawać 4 posiłki dziennie na 5 dni w tygodniu za 1500–1700 zł. Żeby na tym zarobić, trzeba iść na ilość, nie widzę innej opcji. Mam wrażenie, że Polacy i Polki pokochali diety w kubałkach. Na Zachodzie nie jest to aż tak popularne, a u nas święci triumfy. I zmienia rynek, częściowo odbierając restauratorom klientelę.

Wcześniej wspomniałeś o „stworzeniu marki odpornej na nieprzewidywalne zmiany”. Co miałeś na myśli?

Nie wiem, czy wiesz, że w czasie pandemii kuchnia polska odnotowała największe straty. Ludzie do domu zamawiali tylko sushi, pizzę, burgery i dania azjatyckie. Te branże rozkwitły, kiedy moje obroty spadły o 94%. Nie byłem w stanie opłacić czynszu. To był dla mnie bardzo ciężki



okres, który przetrwałem tylko dzięki pomocy rodziny. Od rządu dostałem jedynie postojowe.

Jak myślisz, dlaczego ludzie nie zamawiają bardziej tradycyjnych dań do domu?

Kiedy ludzie słyszą „kuchnia polska”, to najczęściej myślą o schabowym i mielonym, a są to dania, które sami mogą przygotować w domu.

Waszej kaczki, która dwa razy wygrała Ogólnopolski Festiwal Dobrego Smaku, to chyba nikt sobie sam nie zrobi. (śmiech)

Ja nie zamówiłbym kaczki do domu, nawet tej mojej ulubionej z 3 Kolorów. (śmiech) Wolałbym coś, co jem rzadko, albo coś zaskakującego.

Może warto w tym miejscu wspomnieć, że Waszą kaczką zachwycał się one and only Robert Makłowicz.

Zgadza się. Kiedy Pan Robert kręcił program w Poznaniu, opowiadał o jedzeniu i odwiedzał atrakcyjne miejsca w mieście. Jednym z nich jest bez wątpienia Malta. A że wszyscy w mieście wiedzą, że jeśli się tu jest, to trzeba przyjść na kaczkę, Pan Robert nie mógł postąpić inaczej. Naszą kaczkę podajemy z trzema pyzami własnej roboty i lekko słodką modrą kapustą, przygotowywaną ze śliwkami. Warto wspomnieć, że mamy też zupę borowikową, dzięki której jesteśmy wpisani do Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski. Ale podajemy też pizzę czy burgery, bo mam wrażenie, że bez tych „magnesów” nie odwiedziłaby nas żadna rodzina z dziećmi. (śmiech)



Malta znajduje się w typowo rekreacyjnym miejscu, natomiast Szarlotta na pełnym turystów Starym Rynku? Czym różni się prowadzenie knajp w dwóch tak różnych miejscach?

I tu, i tu to gastronomia, ale to dwa różne rodzaje branży. Praca na Starym Rynku jest niewdzięczna i nie dla wszystkich. Tamtejsze knajpy są otwarte do drugiej albo trzeciej w nocy, więc zanim człowiek posprząta i wyjdzie, to robi się godzina poranna. To tak jakby pracował w pubie albo dyskotekce. Niektórzy są stworzeni do pracy w tej najcięższej gastronomii i świetnie się tam odnajdują... Dużą bolączką tego rewiru są też goście, którzy bywają nieprzewidywalni. Jeśli kiedyś napiszę książkę o pracy w gastronomii, to 3/4 historii będzie pochodzić właśnie z czasów, kiedy pracowałem na płycie. To, co widziały tam moje oczy, nie widziały nigdzie indziej.

Szarlotta znajduje się na ul. Świątosławskiej. Czy czujesz się częścią płyty?

Ja chyba jedną nogą jestem na płycie, a drugą poza nią. Przede wszystkim mam normalne godziny otwarcia i nie dzieją się u mnie takie historie, że ktoś przychodzi do pracy na śniadanie na ósmą, a wychodzi o drugiej w nocy. Chyba dlatego ludzie lubią u mnie pracować.

Zawsze się zastanawiam, dlaczego pracownicy i pracownice się na to godzą...

Znam restauracje na płycie, gdzie kelner potrafi napiwkami zarobić dwu- lub trzykrotność miesięcznej pensji. Wystarczy, że przyjdzie na trzy dniówki w tygodniu i jest w stanie wyciągnąć z tego po 500-700 zł napiw-

ku. To najczęściej młode osoby, które w krótkim czasie chcą sobie odłożyć pieniądze. Potrafię zrozumieć tę filozofię. Jeśli człowiek jest młody i ma energię, to czemu nie.

Czy remont na Starym Rynku szkodzi Wam, restauratorom i restauratorom? Widzisz już jego konsekwencje?

To teraz gorący temat w gastronomii. Nikt nie rozumie, dlaczego płyty nie remontowano, kiedy była pandemia. Mieli na to dwa lata. A teraz, kiedy nie ma już restrykcji i knajpy mają szansę odbić się od dna, miasto funduje nam kolejną katastrofę. W tym roku nie dostałem na przykład pozwolenia na ogródek. Okazuje się, że Świątosławska będzie ulicą dojazdową do budowy. W związku z tym nie mogę nawet postawić stolika na chodniku.

Czyli czekają Was dwa kolejne ciężkie lata.

Żeby tylko dwa, ja uważam, że to będzie pięć lat. Ze Starym Rynkiem będzie tak, jak z Placem Kolegiackim. Mówili, że wyremontują w rok, a zajęło im to dwa i pół roku, bo kiedy wbili szpadel, okazało się, że natknęli się na cmentarz. Stary Rynek nie był rozkopywany od czasów II wojny światowej. Podejrzewam, że archeolodzy i konserwator zabytków będą mieli tam pracy na cztery lata do przodu.



Fot. materiały promocyjne Szarlotta



A jak jest w 3 Kolorach? Z jakimi problemami zmagasz się nad Jeziorem Maltańskim?

Nad Maltą to sezon dyktuje warunki. Od maja do końca września mam około czterokrotnie większe obroty niż w pozostałe miesiące roku. Przez to muszę posiłkować się pracownikami sezonowymi. A to jest najgorsza rzecz, bo nie ma nic gorszego niż inwestowanie w pracownika, który za chwilę odejdzie. W sezonie pracuje u mnie dwadzieścia pięć osób, a poza nim jest ich tylko osiem, maksymalnie dziewięć. Dodatkowo latem jest tutaj patelnia i rzeźnia. Czasem ktoś przychodzi tylko na kilka dni i mówi: „Panie Krzysztofie, to dla mnie za dużo pracy”. I ja to wtedy rozumiem.

Jak odnosisz się do głosów, które oskarżają Waszą branżę o nieprzebranie praw pracowniczych?

Nie podoba mi się, że przez kilku nieuczciwych pracodawców cała branża jest postrzegana negatywnie. Mam na przykład kelnera z piętnastoletnim doświadczeniem, który dostaje tyle samo, co osoba poniżej dwudziestego szóstego roku życia, która pracuje u mnie trzeci dzień. Jak mu wytłumaczyć, że nie mogą zapłacić mu więcej? Warto dodać, że pracownicy i pracownicy też nie są święci. Dużym problemem w branży jest alkohol, używki i kradzieże. Przyjęło się, że praca w gastro jest luźna, co daje przyzwolenie na wiele rzeczy. Ludziom do głowy przychodzą dziwne pomysły. Kiedyś musiałem komisyjnie otworzyć jednemu pracownikowi szafkę, a tam igła i strzykawka...



Fot. materiały promocyjne Szarlotta

Czy to prawda, że w Polsce brakuje kucharzy?

Nawet nie zdajesz sobie sprawy, jaki to jest teraz problem. Od trzech miesięcy próbuję znaleźć kucharza i nie mogę. Jakby mi teraz odszedł któryś z tych, którzy u mnie pracują, byłbym w szczerym polu. Problem wynika z tego, że na Zachodzie dostają często cztery razy więcej niż w Polsce. Moi znajomi mówią mi: „Sorry, Krzychu, jadę do Norwegii, bo tam w dwa miesiące zarobię tyle, ile w Polsce przez rok”. Nie mam im tego za złe, bo wiedzą, że nie jestem w stanie dać im piętnastu tysięcy miesięcznie. W Polsce restaurator jest mylnie kojarzony z osobą majątną. A często jest tak, że to właśnie szef kuchni zarabia najwięcej. W Poznaniu dobry szef zarabia od ośmiu tysięcy w górę. Po tych wszystkich programach typu Top Chef czy Hell's Kitchen narodził się zwyczaj „namaszczania” kucharzy, którzy wzięli w nich udział. Jako ciekawostkę powiem, że w Poznaniu, jest tych kucharzy-celebrytów najwięcej.

Fot. materiały promocyjne Szarlotta



Naszą rozmowę zakończmy może pozytywnym akcentem i pytaniem – za co najbardziej lubisz swoją pracę?

Swoją pracę kocham za to, że jest nieprzewidywalna, że każdy dzień jest inny i dzięki temu człowiek się nie nudzi.



Bronx

Miejsce dla koneserów życiowych uciech

Bronx i Jeżyce? Mimo, że dla fanów Rycha Peji ta mieszanka może brzmieć wybuchowo, to gwarantujemy, że nie ma czego się obawiać. Bronx to lokal, który otworzył się podczas pandemii w samym sercu Jeżyc, dokładnie przy ul. Kościelnej 13. Ola i Piotr przetrwali najgorszy okres dzięki świetnej kuchni fusion i pysznym wypiekom. Co jednak wyróżnia to miejsce na kulinarnej mapie Poznania? Na pewno ludzie, a do tego, przy smacznej kawie i muzyce z winyli, możecie... serwisować swój rower. Brzmi ciekawie? Do tego dodajmy stylowy wystrój lokalu, który czerpie garściami ze sztuki street artu.

Bronx i Jeżyce, tak jak i bohaterowie naszego tekstu, uzupełniają się niczym yin i yang. Zapytajmy ich zatem...



Czym jest Bronx?

Bronx to miejsce, w którym zmaterializowaliśmy nasze pasje. Chcielibyśmy się nimi podzielić z naszymi gośćmi. Jedzenie, kawa, wino, muzyka, rowery, design i streetart przenikają się tu wzajemnie, tworząc niepowtarzalną mieszankę i dając wyjątkowe doświadczenie.

Bronx to nie tylko miejsce, to przede wszystkim społeczność, którą chcemy tworzyć. To my, Wy i wypadkowa naszych wspólnych charakterów i doświadczeń. To historie, które sobie opowiadamy, to bijące serce Jeżyc, którym chcemy być.

Bronx to azyl. Nie ma tu miejsca na nienawiść, rasizm, agresję czy brak wzajemnego szacunku. Jesteśmy miejscem otwartym dla wszystkich respektujących powyższe zasady. Jeśli chcesz czuć się u nas dobrze, to spraw, aby inni również tak się czuli.

Bronx to celebracja. Każdy łyk, każdy kęs, dźwięk, mebel to ostry sprzeciw wobec rzeczy banalnych. Oddajemy hołd wszystkiemu co karmi nasze zmysły. Nie ma tu zgody na nijakie jedzenie, średnią kawę, nudne wino, wystrój bez wyrazu czy kompromisy w kwestii muzyki.

Kim jest Bronx?

Bronx to nasze Dziecko pandemii. Pół kawiarnia, pół restauracja, ale z włożonym całym sercem. A nawet dwoma!

Ona – Aleksandra. 50% Bronxu. Yin. Ta piękniejsza połowa. Wulkan pozytywnej energii i strażniczka porządku. Impulsywna i niepokorna. Wie co w kuchni piszczy. Aktualnie to spod jej ręki wychodzą nasze dania.

On – Piotr. Drugie 50% Bronxu. Yang. Ta... druga połowa. Ekstraintroweryk. Z pozoru spokojny i opanowany. Ogarnia salę. Obsłuży, zrobi kawę, zabawi rozmową i powie, że nie mamy jak wydać. Prawdopodobnie to jego nieogoloną twarz zobaczycie po wejściu jako pierwszą.

Są jak dzień i noc. Stanowią swoje wyraźne przeciwieństwo, jednak jedno nie istniałoby bez drugiego, a wspólnie tworzą większą całość – Bronx. To wypadkowa tych dwóch sił. Efekt starcia dwóch silnych charakterów. Skutek wspólnej większej wizji i tysiąca małych różnic. Wynik wielu kompromisów. Jak każda żywa materia przechodzący wloty i upadki. Założony bez większych planów, za to zrodzony z marzeń. Koncept, który ewoluuje każdego dnia wraz z Wami – naszymi gośćmi. Bo bez Was byłby tylko pustą salą...

Bronx ul. Kościelna 13/1

FB/bronxjezyce

IG@bronx_jezyce

Bronx, ul. Kościelna 13/1, Poznań



Stary Port

Nowa topowa miejscówka nad Wartą

Tekst: Michał Krupski



W Poznaniu wylęgają się jak grzyby po deszczu nowe letnie miejscówki. Nas to cieszy szczególnie, gdyż czym więcej takich inicjatyw tym lepiej dla mieszkańców. Na tapet wzięliśmy Stary Port, który wyróżnić trzeba szczególnie. Dlaczego? Ponieważ jest to najciekawsze letnie miejsce w centrum miasta.

Kilka lat temu obok mostu Chrobrego miasto postawiło piękny kontenerowy budynek. Wiele osób zastanawiało się, dlaczego tak długo stoi on pusty. Wszystko było spowodowane pandemią, ale w trakcie jej trwania znalazł się jeden odważny, który postanowił miejscówkę przejąć i zrobić tam klimatyczne miejsce dla Poznaniaków. Tymi odważnymi są osoby odpowiedzialne za najlepsze letnie miejscówki we Wrocławiu. Ludzie z ogromnym doświadczeniem, którzy postanowili wyjść poza swoje miasto. Postawili na miejsce przy Warcie, w samym sercu miasta, czyli Chwaliszewie, tuż obok Wartostrady. Miejsce dopieszczone i ładne. Na pewno wyróżniające się na tle innych nadwarciańskich „knajp”. Otwarcie nastąpiło w zeszłym roku, a w tym widać jak dużo tam się zmieniło, oczywiście na plus.

Stary Port pomieści przeszło 400 osób na leżakach, plecionych huśtawkach i wygodnych wiklinowych fotelach. Miejsce podzielone jest na trzy strefy: strefę zieloną i plażę, gdzie można pochillować oraz dach, gdzie w każdy weekend gra DJ i można zrobić np. urodziny lub imprezę firmową, czy po prostu usiąść i podziwiać widok na Ostrów Tumski.



Stary Port to dwa dobrze wyposażone bary serwujące San Miguela (jako jedni z jedynych w Poznaniu), Prosecco, Bacardi oraz dziesiątki innych dobrych alkoholi. Ichniejsza kuchnia serwuje świetną pizzę oraz pyszne frytki z własnymi sosami. Podsumowując, jest to idealna przestrzeń do pochillowania z kieliszkiem wina w rękę przy housowej muzyce. Miejsce, które jest otwarte na ludzi i każdy czuje się tam po prostu dobrze.

Czym się wyróżnia Stary Port na tle innych miejsc? W zasadzie wszystkim. Goszcząc tam mamy wrażenie, że jest to miejsce, które jest dopieszczone w każdym calu. Drinka dostaniemy w szkle a nie plastikowym kubeczku. Są stojaki na rowery, których brakuje na wielu innych nadwarciańskich plażach. Na miejscu odbywają się cykliczne zajęcia z jogi i retro warsztaty taneczne. Kajakarze oraz wszyscy ci, którzy cumują swoimi łódkami w tej okolicy mogą wziąć tam prysznic i znaleźć specjalną strefę dla siebie. Dla dzieciaków jest tam dużo piasku i zabawki. Nie zdziwmy się jak trafimy na kameralny koncert lub tańczących ludzi na urodzinach, którzy absolutnie nie będą przeszkadzać nam w wypoczynku, ponieważ Stary Port podzielony jest strefowo tak, aby goście czuli się zawsze komfortowo. Również cyklicznie odbywać się będzie wieczór z Bacardi. W zasadzie każdy znajdzie tam coś dla siebie. Cieszy też fakt, że nie musimy korzystać z przenośnej toalety, lecz z normalnej, w której można choćby umyć ręce i wysuszyć je ręcznikiem.

Właściciele postawili na cały szereg cyklicznych wydarzeń, które będą się odbywać w tym sezonie. Jest w czym wybierać, także śledźcie nasze social media i Starego Portu, bo tam na bieżąco będą podawane informacje na temat tego co się dzieje.

Stary Port
ul. Estkowskiego (Chwaliszewo)
Facebook: www.facebook.com/staryport.poznan
Instagram: [staryport_beachbar](https://www.instagram.com/staryport_beachbar)

Ósemki wciąż kreślą własny, trochę lepszy świat

Rozmawiała: Natalia Bednarz

Legenda opozycji demokratycznej, najwybitniejszy teatr alternatywny Polski powojennej. Adam Michnik nazwał go teatrem wolności i prawdy, buntu i sprzeciwu, powagi i autoironii, bólu i pociechy. Ich przedstawienia Janusz Majcherek określił kiedyś „zbojeckimi”, czyli takimi, „których siła nie wyczerpuje się w doznaniu estetycznym w artystycznym przeżyciu, lecz wpływa na bieg samego życia, zmuszając do wyborów etycznych i egzystencjalnych”*. O niemal 60-letniej historii oraz najbliższej przyszłości Teatru Ósmego Dnia, zwanych Ósemkami, rozmawiamy z jednym z aktorów, Marcinem Kęszyckim.

* Ośrodek KARTA, Dom Spotkań z Historią, AGORA S.A., „Teatr Ósmego Dnia”, Warszawa, 2009



Zacznijmy nostalgicznie. Moja mama opowiadała mi o spektaklu „Raport z oblężonego miasta”, który graliście w stanie wojennym na tyłach Alfego, rozpędzonym przez milicję...

Pamiętam dobrze tamten spektakl, to był, jeśli się nie mylę, 1983 rok. Rzeczywiście, teatr był wtedy obiektem stałych tzw. działań operacyjnych Służby Bezpieczeństwa i różnych innych organów porządkowych. Znaczyło to, że władze traktowały sztukę i teatr jako istotne zagrożenie. Myślę, że w tym jednym punkcie można się było z tą władzą zgodzić.

Co się zmieniło?

Wydaje mi się, że potrzeba teatru była wtedy znacznie silniejsza. Sam pamiętam, jak stałem w tłumie atakującym sale teatralne i nie zawsze udawało mi się dostać do środka. Dawniej teatr nasz objęty był swoistym „Zapiskiem”, co oznaczało zakaz wszelkich publikacji na jego temat w oficjalnych mediach. Wiadomości o naszych przedstawieniach roznosiły się często pocztą pantoflową, sami rozklejaliśmy odręcznie pisane afisze. I to wystarczało, żeby zapełnić widownię.

Dziś mamy bardzo bogate środki docierania do widza, przez media społecznościowe, internetowe portale itp. Myślę jednak, że najważniejsza powinna pozostać wartość tego, co się oferuje. To ona decyduje o zainteresowaniu publiczności, która wybiera przecież z bardzo różnorodnej oferty kulturalnej.

Zamiast – jak sami kiedyś powiedzieliście – „demaskować chaos, który wszyscy zgromadziliśmy w sobie, zdzierać maski pozorów, pokazywać nasze twarze”, czy nie łatwiej byłoby po prostu bawić i dostarczać rozrywki?

Teatr Ósmego Dnia jest miejscem o autorskim i bardzo szczególnym programie. Prócz sceny teatru alternatywnego, gdzie poza naszymi spektaklami można zobaczyć najciekawsze zjawiska teatralne w tej dziedzinie, staramy się tworzyć miejsce spotkań i rozmów z filozofami, pisarzami, artystami, filozofami, działaczami społecznymi i politycznymi. Przez ostatnie trzydzieści lat gościliśmy w teatrze prof. Leszka Kołakowskiego, Wiktora Osiatyńskiego, Marka Edelmana, Jacka Kuronia, Adama Michnika. A to tylko kilku spośród chyba setek naszych gości. Staramy się dyskutować i rozumieć to wszystko, co podsuwa zewnętrzny świat. Rozrywka nie jest naszą domeną, raczej obserwujemy jej coraz niższy poziom... co byłoby warte osobnej refleksji.



Fot. Zdzisław Orłowski

Mocno angażujecie się w pomoc uchodźcom z Ukrainy – zbieracie książki, organizujecie warsztaty. Jaka jest rola teatru wobec takiego okrucieństwa?

Zawsze było nam bliskie rozumienie teatru jako swoiste, artystyczne przetworzenie rzeczywistości społecznej i politycznej. Nasz teatr zawsze stał po stronie ludzi odrzucanych i marginalizowanych, po stronie ludzi poddanych opresji i w obronie prawa do różnorodności i inności, prawa do niezgody, buntu i bezkompromisowości- a to są wartości ważne zarówno wtedy jak i teraz. Owszem, realia się zmieniają, ale ciągle trzeba się upominać o to samo i ciągle trzeba starać się zmieniać świat na odrobinę lepszy.

Czasami, jak na przykład dziś, doświadczamy czasu, kiedy teatr musi stać się domem – dosłownie! – dla tych, którzy domu nie mają. Problem uchodźców jest nam szczególnie bliski, sami doświadczyliśmy takiego losu (między 1986 a 1989 zespół funkcjonował poza granicami kraju, głównie we włoskiej Ferrarze – przyp. aut.), ten temat przewijał się wielokrotnie przez nasze przedstawienia, ale to, co się dzieje w związku z wojną w Ukrainie, nie ma precedensu. Wszyscy jesteśmy poruszeni. Budzą się w nas pytania o to, skąd bierze się w człowieku zdolność do takiego zła, okrucieństwa i bezceństwa. Póki co, trzeba odpowiedzieć na bardziej praktyczne pytania – jak pomóc tym, którzy z Ukrainy musieli uciekać, i znaleźli się w u nas w ekstremalnej i traumatycznej sytuacji. Mamy nadzieję, że poczują w naszym teatrze namiastkę normalności, że znajdują tu miejsce, by pogadać przy kawie i ciastku, gdzie ich dzieci mogą pobawić się w teatr, gdzie będą mogli nauczyć się języka polskiego.

Teatr Ósmego Dnia powstał w 1964 roku, co oznacza, że za dwa lata obchodźcie 60. lecie działania. Jak można, oraz czy w ogóle można w kilku zdaniach podsumować ponad pół wieku pracy artystycznej?

Jeszcze zanim będziemy obchodzić 60. rocznicę działania teatru, jesienią tego roku przypada 30-lecie istnienia ośrodka Teatru Ósmego Dnia na drugim piętrze przy Ratajczaka 44. Obie rocznice skłaniają do pewnych podsumowań, ale być może to nie tylko my powinniśmy ich dokonywać. Ciekawi mnie to, czym jest ten teatr i to miejsce dla jego widzów.

Co szykujecie na najbliższe tygodnie i miesiące?

Ten – nazwijmy go popandemicznym – rok jest programowo szczególnie bogaty w gościnne spektakle i spotkania. To, co jest dla nas najważniejsze, to fakt, że właśnie powstaje nasze nowe przedstawienie. Pracujemy nad nim z Januszem Stolarskim, który już zdecydował o dołączeniu do naszego zespołu. Z jego właśnie inicjatywy zrobiliśmy w zeszłym roku przedstawienie „Pierwszy Strzał” związane z wydarzeniami Poznańskiego Czerwca 1956r. Pokażemy je raz jeszcze 23 czerwca tego roku, najprawdopodobniej na dziedzińcu CK Zamek. Teraz szukamy inspiracji w opowiadaniach Franza Kafki. Premierę planujemy na jesień tego roku. Planujemy także nieco grać poza siedzibą.

Tu na miejscu, w naszej sali na Ratajczaka, ruszył program spotkań z wybitnymi artystami, szczególnie nie lubianymi przez obecną, prawicową władzę. Nazwaliśmy go „Artyści Zdegenerowani”, czyli tak, jak określili ich Minister Kultury. Jak widać, nasz program wciąż kształtuje się tak, by być odpowiedzią na to, co się aktualnie dzieje wokół nas. Staramy się być wierni sobie, wierni przekonaniu, że alternatywność polega na tworzeniu własnego, trochę lepszego świata.

Spektakle i inne wydarzenia Ósemek znajdziecie tutaj:

Teatr Ósmego Dnia

Ratajczaka 44, 61-728 Poznań

www.teatrosmegodnia.pl

www.facebook.com/teatrosmegodnia

Fot. Zdzisław Orłowski



Miejsce spotkań nad Wartą

wir rozmów

przyływ dobrej muzyki

chill

inspirujący ludzie

A surreal landscape with a woman on a swing. The scene is set against a light blue sky with soft, white clouds. In the center, a woman with dark hair, wearing a white long-sleeved shirt and dark shorts, sits on a wooden swing. She is holding the chains of the swing. Above her, a large, stylized wave of water in shades of blue and green flows across the sky. The wave has a soft, ethereal quality, with some parts appearing to be made of water and others of a lighter, more ethereal material. The word "nurt" is written in a large, bold, black font across the middle of the image, with a tilde symbol (~) at the end. The overall mood is peaceful and dreamlike.

nurt~

Znajdziesz nas przy Moście Królowej Jadwigi



Fot. Marcin Muth

Punkt G

Dobre rzeczy w fyrtku Garbary

Tekst: Tomasz Dworek

Powiedzmy sobie szczerze – Garbary to nie jest elegancka ulica i nigdy taką nie była. Na starych pocztówkach widzimy przyzwoite mieszczańskie kamienice, a perspektywę traktu z kościołem Bernardynów porównać można do wielu klasycznych europejskich założeń urbanistycznych.

Od średniowiecza za murami miasta funkcjonowały liczne zakłady rzemieślnicze. Przez lata zmieniał się rodzaj prowadzonych tam biznesów, co doskonale opisano w „Kronice Miasta Poznania” – „Wielkie Garbary”. Wyprawiano i garbowano tam skóry, skąd zresztą pochodzi nazwa Garbary. Były tam rzeźnie, składy mebli, wytwórnie alkoholi czy palarnie kawy. W ramach projektu Zaułek Rzemiosła na Garbarach działa dziś kilka warsztatów, gdzie można naprawić buty albo zegar, kupić pierzynę z prawdziwego pierza albo zrobić sobie oryginalny portret. Ważnym elementem fyrtila była rzeka, co przypominają nazwy ulic: Mostowa, Grobla, plac Międzymoście. Choć ulica to wciąż samochodowy tranzyt z największą liczbą Żabek, można tu znaleźć swego rodzaju klimat, a nawet... kilka galerii sztuki.

Idąc od północy, trafiamy najpierw do Galerii u Jezuitów. Po drugiej stronie do kamienicy przy Szyperskiej wprowadził się Arsenał. Gdy docieramy do Wodnej, za rogiem jest Galeria Rodriguez, dalej mamy Hadaiki – małe studio ceramiczne i Galerię Zacnie, a potem Garbary 48, galerię znaną już od trzydziestu lat. Pod numerem 50 od niedawna działa Galeria Sztuk Różnych, a po drugiej stronie, pod numerem 47, na wystawy zaprasza Galeria w Bramie oraz nowe przedsięwzięcie Kwadrat Art. A jeszcze za skrzyżowaniem z ulicą Wszystkich Świętych efemeryczne projekty pojawiały się także w ciekawej przestrzeni Centralnego Oka.

Pod charakterystyczną kamienicą z wielkimi oknami umówiłem się z fotografem i lokalnym aktywistą Marcinem Muthem, założycielem Galerii w Bramie. To ważne miejsce dla lokalnej społeczności. Oprócz galerii, mieści się tu Środowiskowy Dom Samopomocy „Zielone Centrum” oraz Stowarzyszenie Zrozumieć i Pomóc. Dołączy do nas Katarzyna Hełpa-Liszkowska, animatorka Centrum Inicjatyw Lokalnych Startownia Staromiejska.

Tomasz Dworek: Jesteś stąd? Sądząc po nazwisku jesteś Bambrem.

Marcin Muth: Z Garbarami wiążą się historie mojej rodziny. Dziadkowie zarówno ze strony matki, jak i ojca, mieszkali w tym fyrtilu do roku 1945. Dziadek Stanisław Jarocki, znany poznański obuwnik, prowadzący

przed wojną ze swoim bratem Stefanem warsztat przy Wielkiej, mieszkał z żoną Anną i dziećmi w kamienicy u zbiegu Garbar i Dominikańskiej. Dziadek Jan Muth, poznański Bamber i piekarz, mieszkał z babcią Janiną przy Wszystkich Świętych. Obie kamienice spłonęły w 1945 roku, kiedy Rosjanie bombardowali Poznań. Rodziny Jarockich i Muthów wyniosły się na długie lata ze Starego Miasta, ale to staromiejskie zakorzenie nie zawsze odgrywało rolę niebagatelną w moim postrzeganiu własnego usytuowania w mieście.

Ty wróciłeś na Garbary.

M.M.: Kiedy znalazłem się na Garbarach pod koniec roku 2018, rozpoczęły się właśnie konsultacje społeczne, które Miasto Poznań podjęło odnośnie do rewitalizacji fyrtila. Była wtedy mowa przede wszystkim o materialnym kształcie ulicy. Trochę udało się zrobić, wydzielono buspas, którym przemieszczają się sprawniej autobusy, karetki, wozy strażackie, taksówki, auta elektryczne i jednoślady. Pojawiły się donice z drzewami i krzewami, ławki, z których korzystają seniorzy podczas swoich wypraw po sprawunki. W najbliższych tygodniach sporo prac rozpocznie się na placu Bernardyńskim. Te pierwsze zmiany, dopiero sygnał, spowodują uporządkowanie chaosu i nieporządku, jaki panuje tu od lat w części targowej. I tu pojawią się nasadzenia, ale i zostanie stworzona przestrzeń do integracji społecznej mieszkańców. A to ostatnie sformułowanie jest kluczowe dla dopełnienia obrazu rewitalizacji.

Rewitalizacja obszaru miasta, w tym przypadku garbarskiego fyrtila, nie może sprowadzać się tylko do zmian w obszarze materialnym, potrzebne są zmiany społeczne – na poziomie ludzi, ich aktywności, ujawnianych potrzeb i ich realizacji.

Czyli nie ma zmian bez ludzi...

M.M.: I na szczęście spotykamy się, rozmawiamy i działamy! Udało się stworzyć nieformalną Koalicję Fyrtil Garbary – ludzi zaangażowanych w zmiany. To staromiejscy radni i radne, lokalni przedsiębiorcy, miejskie podmioty, jak ów przykładowy Zaułek Rzemiosła czy – co szczególnie ważne – organizacje trzeciego sektora, stowarzyszenia i fundacje, Centrum Inicjatyw Lokalnych, Zielone Centrum przeciwdziałające wykluczeniu społecznemu. Cieszymy się także ze wsparcia miejskiego Biura Koordynacji Projektów i Rewitalizacji Miasta.

Spoglądam na logo Galerii w Bramie, którą stworzyłeś. W tym piktoqramie dostrzegam kilka elementów: otwartość, rozmowę, oko... Widzę też sporo wielkoformatowych zdjęć ludzi, mieszkańców Garbar.

M.M.: To miejsce niezwykle w skali całego miasta. Galeria fotografii jest otwarta na sprawy ważne, czynna codziennie od świtu do zmierz-

chu dla każdego, kto tylko zechce kolejne wystawy obejrzeć. Zaglądają tu starsze małżeństwa podczas niedzielnych spacerów, panie z siatkami sprawunków, całe rodziny, a ostatnio coraz częściej nasi ukraińscy goście.

Wernisaże wystaw w Galerii w Bramie stały się też przyczynkiem do spotkań sąsiedzkich, organizowania akcji pomocy dla sąsiadów i osób potrzebujących wsparcia. Kolejna wystawa będzie poruszała bieżący temat uchodźstwa, dramatu w Ukrainie. I znów zadziałamy wspólnie na rzecz jakiejś sprawy. To także wpisuje się w ideę społecznej rewitalizacji fyrtla Garbary. Na zdjęciach ostatniej wystawy, zatytułowanej „Sąsiedzi z Fyrtla Garbary”, są rzeczywiście sąsiedzi: restauratorzy, sprzedawcy, m.in. pan Stanisław z popularnego sklepu metalowego, pani Dorota szyjąca nam kołdry i poduszki czy podopieczni i pracownicy Zielonego Centrum.

O, jest Kasia Hełpa-Liszkowska. Kasiu, nie masz do nas daleko z Mostowej...

Katarzyna Hełpa-Liszkowska: Ja jestem stąd! Tu spędziłam dzieciństwo, chodziłam do podstawówki, dorastałam, znam naprawdę różne zaskakujące zakamarki! I tu razem z mężem wyremontowaliśmy mieszkanie w starej kamienicy, tu wychowujemy dzieci. Tu pracujemy, prowadząc społeczne projekty, nie tylko Centrum Inicjatywy Lokalnych, ale także Fundację Kreaktywator.

I znasz wielu lokalsów...

K.H.-L.: Budowanie lokalnej społeczności, która nie jest anonimowa, ale się wspiera i wspólnie dba o okolicę – to recepta na lepsze życie w fyrtlu. Dlatego nie wystarczy zmiana infrastruktury. Owszem, jest bardzo ważna, jednak konieczna jest prawdziwa rewitalizacja – społeczna. Często przecież bywa tak, że nie znamy swoich sąsiadów. Sytuacje konfliktowe bywają pozytywne, bo zaczynamy się dostrzegać. My, aktywiści, stawiamy na działania. Sporo atrakcji jest w Galerii w Bramie, a wystawy są tylko pretekstem do innych projektów. Są rodzinne pikniki na Mostowej, plenerowe kino w parku Stare Koryto, świąteczne akcje choinkowe z przedsiębiorcami. W tym roku wymyśliliśmy Majówkę na Bernardynach i Święto Fyrtla Garbary, żeby spotkać się, ale także pokazać potencjał ludzi i przedsiębiorców.

Zwróćcie uwagę, że Garbary wychodzą naprzeciw nowoczesnym trendom! Mamy świetne warzywniaki ze zdrową żywnością, sklep z produktami na wagę bez opakowań, ale też galerie sztuki. Niestety, widzę też wiele pustych lokali i wyprowadzających się stąd przedsiębiorców. To szerszy problem. Co możemy zrobić? Wspierać się wzajemnie w naszym fyrtlu. Dzięki takiej sąsiedzkiej życzliwości udało się wielu skle-



Fot. Tomasz Dworek

pom i restauracjom przetrwać czas epidemii. To po prostu działa! Dobrym przykładem są Dmuchałce na Chwaliszewie, które funkcjonują także dzięki lokalnej klienteli, gdzie zna się właściciele, kelnerki, kelnerów czy kucharza.

Gdy idziecie Garbarami, to na co zwracacie uwagę?

M.M.: Już jako młody chłopak zacząłem wzrok podnosić wyżej niż chodnik i to, co dookoła. Od zawsze staram się przestrzeń obejmować całościowo. Patrę na fasady kamienic, zdobienia, zaglądam w okna, cieszę się widokiem przestrzeni. Nie zapominam o często krzywym bruku, walających się śmieciach, rezultatach zaniechań albo zwyczajnej estetycznej nieświadomości właścicieli budynków, sklepów z witrynami. Mam w sobie taką potrzebę porządkowania przestrzeni, co w naszych realiach wydaje się nie do zrealizowania. Ale to, co jest w moim pojęciu nieporządne, nieuporządkowane, stanowi dla mnie wyzwanie. Taki drobny wkład we wspólne życie i trochę efekt mojej właściwości postrzegania. Tak już mam – jestem fotografem.

Tu jest historia zaklęta w murach starych kamienic, zasypanych ciekach wodnych, o których opowiadają nam czasem przewodnicy, i które ze zdziwieniem odkrywają prowadzący wykopy w piwnicach. To miesza



się z dążeniem do modernizacji przestrzeni i mądrego jej wykorzystania. Do zmiany są blisko dwa kilometry ulicy Garbary i znacznie większy obszar tego, co nazywamy fyrtlem Garbary. Sporo fragmentów ulegnie zmianom. Na przebudowę czekają tereny takie, jak Stara Rzeźnia czy plac Bernardyński albo dawna osada świętego Gotarda.

K.H.-L.: Mam swoje stałe, szybkie ścieżki rodzinno-zakupowe. Z piątką dzieci trzeba mieć wypracowane sprawdzone mechanizmy. Z jednej strony mieszka się dobrze i wygodnie, bo jesteśmy w samym centrum, wszędzie jest blisko i wszystko, czego potrzeba, jest w okolicy. Z drugiej jednak strony doskwiera hałas, duży ruch samochodowy, korki, uciążliwe nie tylko dla kierowców, ale także dla mieszkańców poruszających się koślawymi chodnikami.

To samo dotyczy kwestii estetycznych i wizualnych. Z jednej strony jest coraz więcej pięknie odrestaurowanych klimatycznych kamieniczek, dba się coraz bardziej o estetykę witryn sklepowych i ulic, ale z drugiej strony nadal straszą zdewastowane budynki, groźnie wyglądające bramy, zaułki i śmieci. To jest obszar, nad którym trzeba pracować, bo schludny wygląd okolicy, zieleni i porządek przyciągają ludzi, a zaniedbane, brudne budynki i chodniki odstraszą zarówno potencjalnych mieszkańców, jak i klientów lokalnych podmiotów czy turystów.

No właśnie turystów!

M.M.: Byliśmy zaskoczeni nie tylko tłumami na przechadzkach i wycieczkach po fyrtlu, lecz także treścią długich opowieści przewodników o dawnych mieszkańcach. Historia architektury to jedno, ale fajnie usłyszeć, że w tej kamienicy mieszkał np. poeta i dziennikarz Ryszard Danecki, nomen omen bard Barbar i Garbar, przy Wodnej rysownik i karykaturzysta Stanisław Mrowiński, Kazimierz Kantak, polityk czasów zaborów, wybitny fotograf Stefan Wojnecki. Bardzo ciekawa jest także historia właściciela jednej z najpopularniejszych przed wojną palarni kawy.

Nasze spotkanie dobiega końca – nieprzypadkowo w restauracji Dmuchawce na Chwaliszewie, którą wspólnie prowadzą panie Ela i Marta Celmer oraz pan Mariusz Pintera.

M.M.: Lokal, który łączy Chwaliszewo z Garbarami i Starym Rynkiem, często jest miejscem spotkań mieszkańców i wielu zaskakujących sytuacji. Przy okazji remontu piwnic, odkryto w kanalizacji dobrze zachowany schron z lat pięćdziesiątych XX wieku, co stało się pretekstem do kilku oryginalnych wydarzeń. Właściciele obserwujący zmiany w fyrtlu zwracają uwagę na zbyt dużą liczbę lombardów i sklepów z alkoholem, samych Żabek jest ponad 10. Przy historycznej ulicy mieszka niewiele osób – wystarczy spojrzeć wieczorem w okna. Trudno znaleźć rozświetlone pokoje. Teoretycznie jest tu wszystko, czego na co dzień potrzeba. Dotychczasowe działania są potrzebne, ale żeby życie wróciło tu na dobre, muszą pojawić się młodzi ludzie, studenci. To oni dali drugą szansę Jeżycom czy Łazarzowi. I wszyscy mamy nadzieję, że zmierzając na nadwarciańskie łąki, zatrzymają się na Garbarach na dłużej.


Fot. Marcin Muth



The image shows the interior of a modern cinema. The walls are covered in vertical wooden slats with a repeating pattern of small, dark, triangular cutouts. The ceiling is a complex grid of white metal beams with numerous small, round, recessed lights. The floor is dark, and the seats are dark red with black leather-like upholstery. A large white screen is visible at the front of the room.

Nowy poziom kina!

Zdjęcia: Maciej Kaczyński CK Zamek



Kino Pałacowe otwiera drugą salę. Od 6 maja Centrum Kultury Zamek zaprasza do wyremontowanej i unowocześnionej Sali Audiowizualnej na kameralne seanse dla 48 osób. Wejdź na 2. poziom Zamku do nowej sali Kina Pałacowego. Mieści się tam oldskulowa Sala Audiowizualna!

W latach 60. Roman Machowiak zaprojektował wiele wnętrz dla ówczesnego Pałacu Kultury, również wielofunkcyjną Salę Projekcyjną na 2. piętrze w Zachodnim Skrzydle CK ZAMEK. Niewiele z jego prac się zachowało, a Sala Audiowizualna to majstersztyk! Projekt, który spletał estetykę i funkcjonalność dziś zachwyca retro sznytem połączonym z dbałością o odbiór dźwięku. To modernistyczny design w postaci drewnianych boazerii posiadających właściwości wygłuszające. Retro fotele dopełniają charakteru nowo otwieranego wnętrza Kina Pałacowego. Doświadczenie odbioru kina to nie tylko sala, ale też najnowocześniejszy sprzęt – laserowy projektor oraz system dźwiękowy Dolby Digital w najdoskonalszej akustycznie przestrzeni CK Zamek.

Otwarcie Sali Audiowizualnej nastąpiło 6 maja i został zaprezentowany pokaz filmu „Ojciec Chrzestny”.

Kino Pałacowe zainauguowało swoją działalność w 1963 roku. W tamtych czasach w Poznaniu było bardzo mało kin. W jako tako nadającym się do użytku stanie przetrwało jedynie kilka, reszta została

zniszczona podczas działań wojennych. Poznań był na szarym końcu w porównaniu do innych dużych polskich miast w ilości miejsc kinowych w przeliczeniu na tysiąc mieszkańców. Kino Pałacowe miało to zmienić. Spyta ktoś, skąd wzięła się jego nazwa? Odpowiedź okazuje się banalnie prosta. Przymiotnik „Pałacowe” wywodzi się od poznańskiego Pałacu Kultury. A samo kino mieściło się w Sali Wielkiej. W założeniu Sala Wielka miała przede wszystkim pełnić funkcję sali widowiskowej, ze sceną i kilkusetosobową widownią. Z biegiem czasu stawała się jednak coraz bardziej kinem, niezmiernie chętnie odwiedzanym przez tysiące poznańców. Kinem ze studyjnymi ambicjami. W lutym 1993 roku pod egidą Ośrodka Kultury Filmowej przy Centrum Kultury Zamek swoją działalność zainauguowało Kino Studyjne „Pałacowe”, mające ambicje stać się pierwszorzędnie ważną, kulturotwórczą placówką w życiu filmowym miasta. W 2010 roku rozpoczęła się gruntowna przebudowa Zamku. Kino Pałacowe zostało przeniesione do mniejszej sali, gdzie wcześniej mieściła się Sala Marmurowa. Od tamtej pory kino dysponowało ok. 140 miejscami siedzącymi. Sala Wielka została gruntownie przebudowana i spełnia teraz inne funkcje niż kinowe, chociaż i tam zdarzają się projekcje dla większej publiczności. Od tego czasu Kino Pałacowe jest multidyscyplinarną świątynią filmu – kinem w centrum Poznania „bez reklam i popcornu”, gdzie seans startuje o godzinie podanej w repertuarze. Oferuje codzienny repertuar najnowszych produkcji filmowych, specjalne pokazy klasyki kina, przedpremiery, przeglądy i retrospektywy, spotkania z twórcami, transmisje spektakli teatralnych i operowych. w 2019 roku kino zyskało żółty wewnętrzny neon nad wejściem do sali.

Dzisiaj możemy gościć na drugiej kameralnej sali kinowej.

Materiał źródłowy: www.mediateka.ckzamek.pl, www.ckzamek.pl



Uczta dla zmysłów na Dziedzińcu Smaków Starego Browaru

Tekst: Marta Kabsch

Zdjęcie: Jakub Wittchen

Smakosze jedzą całym ciałem. Na kulinarne doświadczenia składają się dźwięki, aromaty, temperatura. Ich różnorodnością można cieszyć się w restauracjach kuchni świata przy Dziedzińcu Smaków w Starym Browarze. Sześć konceptów, setki smaków, zapachów, tekstur, melodii...






Sekretnym składnikiem słynnych pierogów Projektu Kuchnia jest dotyk. Każda sztuka ulepiona w skupieniu przez kuchenną załogę. Zapach rosółu, masła z bułką tartą na leniwych – projektowe dania budzą lawinę kulinarnych wspomnień z domu mamy i babci. Czy światło wpływa na smak? Nastrojowe wnętrza Art Sushi sprawia, że w stu procentach koncentruję się na potrawie. Ciepło i przyjemna ostrość koreańskiej zupy wypełnia mnie od środka aż po powierzchnię skóry. W Whiskey in the Jar wszystko do siebie pasuje: rock w głośnikach, podane w słoikach ogromne koktajle, imponujące steaki Tomahawk na wielkich deskach. Tutaj naprawdę „umieją w mięso”. Lokal wypełnia obłądny zapach sezonowanej przez kilka miesięcy wołowiny. W Dolce Vita szukam stolika jak nablżej kuchni i baru. Relaksuje mnie syczenie wielkiego włoskiego ekspresu do kawy. Z zaplecza przenika kuszący aromat czosnku i oliwy. Delektuję się każdym ziarenkiem risotto: mięciutkie z zewnątrz, twarde w środku. Lubię spotkania w browarowej Werandzie, ale jeszcze bardziej lubię przychodzić tu sama – mogę się wtedy napatrzeć. Na kaskady papierowych dekoracji podwieszonych pod wysokim sufitem, na świeże bukiety kwiatów w wazonach, na innych gości. Roglądam się i... chrupię. Krucha sałata to niedocenia mała kulinarna radość. W Matii hipnotyzuje mnie rytmiczny dźwięk noży sushi masterów. Przysuwam w moją stronę ciężkie kamienne japońskie półmiski. Próbuje z przyjaciółmi opisać teksturę ostrygi: miękka, ciągnąca, śliska... wciągająca. Tak wiele wrażeń kryje się we wnętrzu niewielkich chropowatych muszli. Prawdziwie dobre jedzenie to dużo więcej niż przyjemność dla podniebienia. Dziedziniec Smaków karmi wszystkie zmysły.

Dziedziniec Smaków w Starym Browarze: Art Sushi, Projekt Kuchnia, Matii Robata & Sushi, Whiskey in the Jar, Weranda Lunch & Wine, Dolce Vita

Restauracje czynne są także w niedziele niehandlowe.

A photograph capturing a moment between two men in a dimly lit, possibly underground music scene. On the left, a man with dark hair, wearing a dark t-shirt, holds a silver microphone to his mouth and appears to be speaking or singing. He is looking towards the right. On the right, a man with a prominent, spiky red mohawk hairstyle is shown in profile, looking back at the first man. The background is dark and out of focus, suggesting a crowded indoor space like a club or a small venue. The lighting is warm and focused on the two men, creating a sense of intimacy and connection.

Poznań punkiem stoi – takie stwierdzenie może wydawać się mocno na wyrost, gdy się pomyśli, jak wiele zespołów z tego nurtu działało i działa nadal w miastach takich, jak Warszawa czy Wrocław. Wydawałoby się, że stolica Wielkopolski wypada na tym tle dość blado, jednak poznańska scena ma dużo więcej do zaoferowania i ma własną specyfikę, która zresztą równie często bywa jej atutem jak i przekleństwem.

Pyry w pogo

Czyli o poznańskim punk rocku słów kilka

Tekst: Nikodem Maciejewski

Zdjęcia: Krzysztof Nita

Nie mam oczywiście ambicji stworzenia kompletnej listy kapel z naszego miasta, ani tym bardziej regionu, nie tylko dlatego, że nie starczyłoby tu na nią miejsca. Przede wszystkim są w tej kwestii dużo bardziej kompetentne osoby, które obserwowały i współtworzyły wielkopolską alternatywę na przestrzeni lat. Może kiedyś któraś z nich pokusi się o napisanie porządnej monografii? Nie zamierzam pominąć tego, co mi najbliższe i najlepiej znane, czyli kapel i inicjatyw funkcjonujących w Poznaniu w ostatnich kilkunastu latach, jednak bez małego rysu historycznego się nie obejdzie.

Załogowcy spod Opery

Pierwszym szerzej znanym zespołem punkowym z Poznania był STEN, działający w latach 1979–81. Kapela (wyróżniająca się graniem na dwie perkusje) zagrała między innymi na wrocławskim festiwalu „Nowa Fala na Odrze” w 1981 r, obok grup Kryzys, Zwłoki czy wczesnego wcielenia Klausa Mitffocha. Jedynym ich nagraniem, które można znaleźć w sieci, jest koncert z kina „Kosmos” – słyhać na nim, że STEN grał naprawdę sprawnie i stylowo, gdzieś na styku pierwszej i drugiej fali punka.

W latach 80. Poznań dorobił się własnej punkowej załogi, dla której głównym miejscem spotkań był gmach Teatru Wielkiego im. Stanisława Moniuszki, czyli popularna Opera. Spośród zespołów działających w tamtym okresie do szerszej świadomości przebiły się przynajmniej dwa: Zbombardowana Laleczka i Babayaga Ojo. Pierwsza formacja została zapamiętana głównie dzięki piosence „Syneczku”, której wykonanie w Jarocina '85 uwieczniono w filmie Piotra Łazarkiewicza „Fala”. Charakterystyczna wokalistka Gertruda wykrzykująca pacyfistyczny, emocjonalny tekst robi wrażenie. Inne zachowane nagrania zespołu są niestety jakości typowo archiwalnej, jednak niedawno ukazały się na kolekcjonerskim winylu.

Inaczej ma się sprawa z Babayagą Ojo, po której pozostało kilka niezłe brzmiących kaset. Zespół powstał w 1985 r. początkowo pod nazwą Cmentarna Elita, a jego siłą napędową był Bangolot – wokalista i autor pomysłów tekstów, dobrze współbrzmiących z melodyjną muzyką. Jego tragiczna śmierć w 2002 r. położyła kres istnieniu kapeli w jej pierwotnej formie. Wielka szkoda, tym bardziej że numerów takich jak „Londyn”, „Zadyma” czy „Załogowcy” świetnie słyha się i dzisiaj.

Także bardziej odjechane granie nie było obce poznańskim punkowcom za sprawą zespołu Bexa Lala, który – choć nigdy nie występował na żywo – zostawił po sobie sporo „domowych” nagrań z awangardową, nowofalową muzyką, wymykającą się szufladkom i schematom. Z kolei Okrzyk Śmierci (Krio De Morto) przeszedł stopniową ewolucję od prostego, surowego punk rocka aż po zwrot ku gitarowo-industrialnym utworom z tekstami częściowo w języku esperanto.

Witaj siostrzo, witaj bracie na koncercie na Rozbracie

W kolejnej dekadzie w siłę urosła poznańska scena hardcore punk skupiona wokół Rozbratu – najstarszego polskiego squatu, od 27 lat funkcjonującego nieprzerwanie przy ulicy Kazimierza Pułaskiego, pomimo licznych starć z władzami miasta i deweloperami. Chyba najbardziej rozpoznawalnym przedstawicielem tego zaangażowanego nurtu jest Apatia (powstała na gruzach formacji H.C.P.), której wokalista, Matoł, był istotną postacią w procesie powstania i rozwoju Rozbratu. Inny poznański zespół, Cymeon X, jako jeden z pierwszych przeniósł na polski grunt filozofię straight edge, a jego perkusista i tekściarz, Adam Szulc, realizuje niebanalne pomysły również w swoim zakładzie fryzjerskim, jako jeden z najbardziej rozpoznawalnych w kraju barberów.



Okazuje się, że o ważnych sprawach nie trzeba zawsze krzyczeć do mikrofonu ze śmiertelną powagą. Żywym dowodem na to jest Grzegorz „Patyczak” Kmita – punkowy kabareciarz i lider jednoosobowego zespołu Brudne Dzieci Sida. No dobrze, nie takiego jednoosobowego, bo w jego skład wchodzi jeszcze gitara i publiczność... Patyczak od ponad dwóch dekad prowokuje do myślenia swoimi zabawnymi, ale przecież niegłupimi piosenkami i błyskotliwą konferansjerką, równie swobodnie czując się wśród anarchistów na Rozbraciu, jako support Dezertera (delikatnie wbił im wtedy szpilę, grając ich własny numer „Czterdziestoletnia młodzież”), jak i na Przystanku Woodstock podczas spontanicznych koncertów na dachu toi-toia.

Miejscy partyzanci

Może zdziwić to, że teraz płynnie przejdę od kapel typowo „scenowych” do... Pidżamy Porno – wszak wielu słuchaczy twórczość Grabaża kojarzy z tekstowymi manierizmami, radiowymi przebojami i tłumami małałatów na koncertach. A przecież Pidżama była zespołem mocno zakorzenionym w muzyce zbudowanej, umiejącym nadać punkowemu czy reggae’owemu motywom własny sznyt. Nie tylko oni z powodzeniem poszli drogą mieszania różnych stylów i łączenia mocnego przekazu ze specyficzną poetyką. Warto pamiętać o całym tzw. „pilskim brzmieniu” wypracowanym przez takie formacje jak Alians (obecnie większość składu mieszka w Poznaniu), Świat Czarownic, INRI, Qulturka czy Globtroter.

Skoro już delikatnie wyszliśmy poza Poznań, to „honorable mention” powędruje do Nowego Tomyśla, a konkretnie – braci Mariusza i Piotra „Bunta” Giglewiczów, założycieli zespołów Nauka O Gównie i Uliczny Opryszek (w którym występowali razem). Bez obu tych kapel i ich swojego, chwytliwego grania polski punk lat 90. byłby uboższy i zdecydo-

wanie mniej barwny. Dzisiaj, mimo licznych zmian składu, NOG wznowiła działalność a Opryszek gra nieprzerwanie i wydaje kolejne płyty, ciesząc się coraz większym uznaniem na zaangażowanej scenie, gdzie przed laty był obiektem niezasłużonych kpín.

Nadchodzi czas na zabawę, czas na rock and roll

A co słyhać u starej poznańskiej gwardii? Mało który członek grup z lat 80. czy 90. nadal czynnie zajmuje się muzyką. Najbardziej aktywny pozostaje chyba Kóbeł, basista Babayagi, który reaktywował zespół kilkukrotnie, eksperymentując z cięższym brzmieniem i damskim wokalem. Godny uwagi jest też jego inny projekt, Dżentelmani, gdzie wiele wniosła świeża krew w postaci wokalisty i gitarzysty Radasa. Do nihilistyczno-egzystencjalnych tekstów potrafił przemyścić elementy związane z rodzimowierstwem. Niestety, zarówno Babayaga jak i Dżentelmani zakończyli działalność.

Kapel aktywnych jeszcze kilka lat temu jest więcej. Koniecznie sprawdźcie (lub przypomnijcie sobie) jak fajnie grały zespoły niejakiego Gwidona: Puste Kieszenie i Przestań Pić. Wymieniać dalej? Melodyjny, oldskulowy SK.AT pogrywający już od lat 90, wrzucił jedną płytę w się i zamilkł. Łączący punka z rockiem i reggae Zgon przekształcił się w zespół Obcy i jakoś o nich ucichło, a przecież miał na koncie kilka lokalnych hitów. Cookie Break i Bustergang, które hołdowały „kalifornijskiej” przebojowości, także zniknęły z radaru, podobnie jak anarchopunkowi Zdrajcy Rządowi, oiowy Headshot czy Selftitled – międzynarodowa ekipa bardzo sprawnych muzycznie punk and rollowców.

Spokojnie, nie jest tak, że w poznańskiej muzyce niezależnej nic nie dzieje i pozostaje nam tylko grzebanie w archiwach. Jedną z wizytówek naszej alternatywy, daleko wykraczającą poza gatunkowe ramy, jest Niesamowita Sprawa – załoga wyrosła z ulicznego grania, łącząca punk, miejski folk i „poezję krzyczaną” w unikalną całość wykonywaną przy pomocy akustycznego instrumentarium. Chłopaki potrafią porwać publikę do zabawy w zadymionej knajpie tak samo, jak na plenerowych imprezach, a coraz częściej udaje im się koncertować poza naszym regionem. Zupełnie z innej bajki jest macierzysty zespół Iskry (lidera Niesamowitej), czyli Reakcja. Tam już nie ma zbyt wiele poezji, jest za to szybkie tempo, riffy ze szkoły Exploited i The Partisans oraz charyzmatyczny wokalista Adaśko. Tylko teksty Iskry pozostają tak samo życiowe i trafne, choć bardziej bezpośrednie.

Honoru poznańskiego street punka dzielnie bronią The Sandals, którym udaje się unikać bezmyślnego powielania tekstowych klisz typu football, zadymy i duma klasy robotniczej, a przy tym grać rasowo i trzymać wysoki poziom na kolejnych płytach. W nieco zbliżonych klimatach bry-

luje Skandal – gitarzysta, który wytrwale powołuje do życia kolejne składy (Antytenant, T.I.T.S, a obecnie Szmira), konsekwentnie trzymając się bezczelnego, zawadiackiego grania spod znaku dwóch siódemek. Jeszcze więcej rockandrollowych korzeni w znakomitym wydaniu słychać u Lazy Jack and the Spinning Jenny i Cop Off.

Tym, którzy lubią połączenie punka z brudnym, nirwanowym rockiem i odrobiną szaleństwa, mogą przypaść do gustu Nita i Przyjaciele czy dekadenco-prześmiewczy Karaluch. Skoro już o dekadencji mowa, to nie można pominąć Psychodramy i ich transowo-psychodelicznego teatru. Nie jest to muzyka do słuchania na co dzień, przy sprzątanu lub porannej kawie, ale przy odpowiednim nastroju robi potężne wrażenie, szczególnie na żywo.

W równie mroczne tony uderza Martim Monitz ze swoją mieszaną noise'u i zimnej fali. Ta kapela ma sporą rozpoznawalność na ogólnopolskiej scenie HC/punk, podobnie jak Deszcz i Dym grające hardcore w nowoczesnej, dosyć zmetalizowanej odmianie. Astrid Lindgren za to podchodzi do HC z bardziej melodyjno-emocjonalnej strony, w niczym nie ustępując dawnym dokonaniom Złodziejów Rowerów czy April.

W Poznaniu nigdy chyba nie powstał zespół grający muzykę ska, ale poznańscy muzycy zasilają szeregi formacji The Synki z niedalekiej Trzcianki, która uprawia jamajskie klimaty w przystępnej, przebojowej formie, ocierając się nawet momentami o ambitniejszy pop, nie tracąc przy tym nic z koncertowej żywiołowości.

Bo to są najpiękniejsze chwile

Punkowa kultura to nie tylko muzyka, ale też ludzie, którzy ją promują i przyjazne jej miejsca. A lokali, gdzie irokezy i ciężkie buty to częsty widok, jest w stolicy Wielkopolski kilka. Na miano kultowej miejscówki zdecydowanie zasługuje klub U Bazyla, który trwa na kulturalnej mapie miasta mimo kilkukrotnych zmian lokalizacji. Kiedyś pijalnia taniego piwa z muzyką na żywo, dziś profesjonalna koncertownia z dobrym nagłośnieniem, od lat często gości punkowe kapele. Na ciekawe imprezy z klimatu można też trafić w Amore Del Tropicico, Pod Minogą, czy w pubie Wiraż. Wielu starszych i młodszych załogantów będzie jeszcze długo wspominać imprezy na Zamku, w Resecie, Alternativie czy na squacie Od.Zysk – miejscach, które już przeszły do historii bądź zrezygnowały z organizowania koncertów.

Poznań ma też swoje cykliczne okołopunkowe imprezy. Co roku Rozbrat świętuje kolejne urodziny, zapraszając zespoły z kraju i z zagranicy. Z nieco mniejszą regularnością odbywał się Reaktor Fest, którego klimat i muzyczną różnorodność po części przejął Punk Rock Soul – projekt, za którym obecnie kryje się nie tylko mini-festiwal, ale też interneto-



wy fanzin publikujący informacje o koncertach i recenzje płyt. Podobne oddolne inicjatywy z mniejszych miejscowości, np. trzciański festiwal TrzciamaJka czy węgrowska RockNoc pod egidą Załogi 62100, również mają znaczenie dla kulturalnego życia Poznania, bo przecież to to tam ekipy z regionu mieszą się i spotykają. Punkowa Wielkopolska nie byłaby taka sama choćby bez niedawno zmarłego Filipa „Crossa” Żbikowskiego – założyciela wspomnianej Załogi 62100, wieloletniego felietonisty „Gazety Węgrowskiej”, autora recenzji muzycznych i komiksowych, a przede wszystkim barwnej postaci sypiącej środowiskowymi anegdotami jak z rękawa i przyjaznego załoganta mającego znajomych w każdym zakątku Polski.

Crossa, którego pamięci dedykuję ten tekst, już z nami nie ma, ale historia poznańskiej niezależnej sceny toczy się dalej, i to wieloma różnymi torami – na tyle różnorodnymi, że każdy ma szansę znaleźć coś dla siebie w tym muzycznym tyglu i otoczyć się ludźmi, wśród których będzie się czuł jak w domu. W czym więc tkwi problem i to „przekleństwo”, o którym wspominałem na wstępie? Mam wrażenie, że te rozmaite tory zbyt rzadko się przecinają. Wiele zespołów jest popularnych w danym środowisku czy grupie znajomych, a komuś z nieco innym zapleczem muzycznym czy towarzyskim mogą łatwo umknąć. Pewnie jest to w jakimś stopniu bolączka całej polskiej sceny niezależnej, ale w Poznaniu bywa widoczna jak na dłoni, chociażby pod postacią mizernej frekwencji na naprawdę ciekawych koncertach. Mam jednak wrażenie, że sytuacja zmienia się na lepsze, i oby nie było to tylko myślenie życzeniowe. Na przekór pandemicznym przestojom, alternatywnych wydarzeń w Poznaniu jest sporo, coraz częściej też kapele z różnych muzycznych i ideowych bajek stają na jednej scenie. Niech więc orbity różnych pomysłów na punk rocka przecinają się jak najczęściej, bo nie musi to wcale prowadzić do kolizji.

W artykule wykorzystano tytuły i cytaty z zespołów Babayaga Ojo, Brudne Dzieci Sida, Pidżama Porno, The Sandals i Niesamowita Sprawa.

Porcja świeżej muzyki prosto z miasta

Tekst: Monika Wygachiewicz

Po bardzo dobrze przyjętej pierwszej odsłonie cyklu Estrady Poznańskiej: Estrada w sieci: Duety, instytucja przedstawia kolejne wyprodukowane piosenki. Nowe duety już w maju i czerwcu.

Dotychczas w inicjatywie poznańskiej instytucji kultury wzięli udział m.in. Swiernalis, Małgorzata Ostrowka, Michał Wiraszko, Marika, Ania Rusowicz, Wczasy, Kev Fox czy Adi Nowak. W drugiej odsłonie „Duetów” nowe piosenki wspólnie nagrali: John Porter, Agata Karczevska, Marcelina, Jarecki, czy DJ BRK. 20 maja i 10 czerwca premiera kolejnych utworów.

ESTRADA W SIECI: DUETY to cykl muzyczny Estrady Poznańskiej, do którego zaproszono artystki i artystów, by w nietypowych połączeniach skomponowali nowe utwory. Efektem pierwszej odsłony cyklu jest album zawierający 9 piosenek, w tym bardzo przyjemne brzmienia

stworzone m.in. przez Michała Kowalonka i Agę Czyż „Wrzesień”, czy Izzy and the Black Trees z Kevem Foxem „The Station”.

Miasto i instytucja wyprodukowali także teledyski do tych piosenek. Polecamy szczególnie klip kręcony na poznańskich ulicach do utworu Michała Wiraszko i Michała Kmiecziaka „Coś więcej”, czy skandynawskie klimaty dorzeczca Cybiny w teledysku do utworu „Wrzesień”.

W ramach drugiej odsłony cyklu, Estrada Poznańska prezentuje kolejne nowe kawałki.

Usłyszymy w nich artystów takich jak: Jarecki, Marcelina, Dj BRK, John Porter, Agata Karczevska, Hubert Tas, 丁佳慧 Hana Lin oraz Kathia i Helaine Vis.

JOHN PORTER & AGATA KARCZEWSKA – “NO WAY TO SAY GOODBYE”

Piosenka “No way to say goodbye”, której autorami są znany polskiej publiczności walijski muzyk, kompozytor i tekściarz John Porter oraz warszawska singer-songwriterka tworząca muzykę z pogranicza

amerykańskiego folku i country, Agata Karczevska, opowiada historię skomplikowanej i intensywnej relacji miłosnej, od której nie sposób się uwolnić. Utwór niesie ze sobą duży ładunek emocjonalny, na którym przy tworzeniu piosenki zależało obydwójgu artystom. Swoją współpracę, określając mianem intuicyjnej. Za szkic utworu i melodię odpowiada John Porter, za tekst z kolei Agata Karczevska, która przy pisaniu inspirowała się balladami country spod znaku Patsy Cline.

Jak mówi John Porter: „Agata ma całkowicie świeży i oryginalny sposób pisania tekstów, który nadaje piosence wyjątkową energię, zwodniczą atmosferę – z początku brzmi łatwo, potem słowa uderzają mocno. Wierzę, że znaleźliśmy coś, co może zabrać nas oboje na niesamowitą przygodę.” Do piosenki powstał także teledysk w reżyserii Tadeusza Kabicza i zdjęciami Marcina Szoltyska. Można go oglądać na kanale YouTube Estrady.

JARECKI, MARCELINA & DJ BRK W PIOSENCE „STRUMIEŃ”

Kolejny nowy utwór to piosenka Jareckiego, Marceliny i DJ BRK’a – „Strumień”.

Skład muzyczny tego przedsięwzięcia to prawdziwy wulkan energii i różnych stylów muzycznych. Jarecki to raper i wokalista, którego muzyka jest energetycznym połączeniem funku i soulu. Marcelina to artystka, której twórczość składa się z nowoczesnego popu z elementami soulu, jazzu i R&B. DJ BRK z kolei to jeden z najbardziej rozpoznawalnych polskich DJ’ów i producentów muzycznych. Piosenka „Strumień” jest wiosenno-letnią opowieścią, która na nowo definiuje chill na trawie. To eklektyczna mieszanka soulu, jazzu i R&B.

Sam Jarecki przyznaje, że: „Z Marceliną i jej mężem przyjaźnimy się „pozascenicznie”. Łączy nas wspólna miłość do gór i natury, na łono której często wybieramy się wspólnie, więc tematyka utworu wydaje się być oczywista”.

KATHIA & HELAINE VIS “TILL I AM BORED”/premiera 20 maja

20 maja premierę ma kolejny duet Estrady Poznańskiej – piosenka Kathii oraz Helaine Vis „Till I am bored”. Helaine to pochodząca z Krakowa 26-letnia wokalistka, autorka tekstów i muzyki. Artystka wydała niedawno swój debiutancki album „Pretty Cliché”. Kathia to z kolei 20-letnia wokalistka i producentka z Poznania. Ze spotkania tych dwóch nietuzinkowych artystek, musiał powstać utwór oryginalny i świeży.

Helaine Vis opisuje, że praca z Kathią była „najprostszą i najbardziej naturalną rzeczą na świecie”. Artystki szybko znalazły wspólny język. Helaine napisała tekst, a Kathia przygotowała oprawę muzyczną.



Fot. Szymon Waliszewski

丁佳慧 HANA LIN & HUBERT TAS – “YOU”/premiera 10 czerwca

10 czerwca światło dzienne ujrzy piosenka “You”. To utwór tajwańskiej wokalistki 丁佳慧 Hany Lin oraz polskiego muzyka Huberta Tasa. Projekt w całości przygotowywany online. Artyści musieli radzić sobie z różnicą czasu i brakiem możliwości fizycznego spotkania, co dla kreatywnej pracy stanowi nie lada wyzwanie. Po kilku miesiącach bazowania na instynktach, „udało się znaleźć odpowiednią furtkę” – wspomina Hubert TAS. „To było niezwykle cenne i wartościowe doświadczenie. Spotkały się bowiem dwie nieznane sobie wcześniej osoby z dwóch różnych światów (muzycznych również) i udało się stworzyć coś (mamy nadzieję) ciekawego – dodaje muzyk.”

Produkcja piosenek to kolejna nowa ścieżka poznańskiej instytucji kultury. Od czasu pandemii Estrada produkuje teledyski, sesje na żywo, czy stałe cykle podcastowe, które co tydzień przyciągają tysiące słuchaczy i słuchaczki z całego kraju oraz Polonii poza granicami naszego kraju. Co tydzień posłuchać można podcastu serialowego „Nie spać, słuchać” oraz podcastu o tematyce kobieco-kulturalno-społecznej „Nikt nas nie pytał, ale i tak się wypowiemy”. Estrada stworzyła także multimedialną bibliotekę dla najmłodszych nagrywając ponad 20 słuchowisk, które czytają m.in. Krystyna Czubówna, Jarosław Boberek, Katarzyna Kwiatkowska, czy Joanna Okuniewska.

Jeśli zaś chodzi o duety: wszystkich utworów można posłuchać na Spotify, iTunes, amazon, TIDAL, deezer, SHAZAM, SOUNDCLLOUD, beatport oraz kanale YouTube Estrady Poznańskiej. Wystarczy wpisać hasło: Estrada w sieci.



Poznańska Kooperatywa Spożywcza

Czyli krok w kierunku świata, którego pragniesz

Tekst: Joanna Gruszczyńska

Wspólne jedzenie, śpiewy, tańce, pogaduszki i rajd rowerowy. Tak pod koniec kwietnia Poznańska Kooperatywa Spożywcza świętowała 10-lecie swojej działalności. Wydarzeniu towarzyszyło hasło: „Ziemia. Żywność. Relacje”. Te trzy słowa akcentują to, co dla kooperatywy jest najważniejsze, ale co one właściwie znaczą? Może zacznijmy od początku.

Historia poznańskiej kooperatywy zaczęła się dziesięć lat temu, kiedy Magda Popławska i Krzysiek Ignasiak (zainspirowani historiami Wojtka Mejora i przy jego wsparciu), chodzili po zielonych targach i szukali rolników, od których bezpośrednio mogliby kupić zdrową, czyli świeżą, nieprzetworzoną, wytwarzaną naturalnymi sposobami i bez dodatków pestycydów żywność. Na dobrym jedzeniu się nie skończyło. Dziś dla kooperatywy równie ważne są kwestie związane z etyką, ekologią i polityką. Zakupy odbywają się bez pośredników, a produkty pochodzą od małych gospodarstw, które szanują prawa pracownicze, dbają o dobrostan zwierząt i praktykują rolnictwo przyjazne środowisku. Kooperatywa zwraca uwagę na to, że produkcja żywności powinna uwzględniać potrzeby i prawa nie tylko ludzi, lecz także ekosystemu, którego są częścią.

Dzisiaj społeczność kooperatywy nie musi już chodzić po targach i wyszukiwać rolników i wytwórców. Lata działalności pozwoliły jej na wykształcenie sieci kontaktów i sprawnego systemu działania. Choć w swojej ofercie ma wiele produktów, jak mąki, orzechy, warzywa, makarony, owoce, przetwory, sery czy zioła, są rzeczy, których nie kupimy za jej pośrednictwem. Dla przykładu – pomidor nie dojrzeje w Polsce zimą, pod Śremem nie uprawia się ryżu, a rolniczka-dostawczyni nie prowadzi wielkiej uprawy monokulturowej. Lista dostępnych produktów jest ograniczona warunkami panujących w kraju, zmienia się razem z porami roku i możliwościami przerobowymi, choć są od tego wyjątki. Kooperatywa Dębiecka sprowadza świeże daktyle, greckie oliwy i kawę od Zapatystów, ale z zastrzeżeniem, że takie zamówienia robi raz na jakiś czas i od sprawdzonych ludzi. Za to w Jeżyckiej można dostać naturalne kosmetyki i domową chemię. Odbiór wcześniej zamówionych produktów odbywa się we wtorek w Domu Tramwajarza, który ostatnio przejęła Fundacja Pana Gara, albo w czwartek w Domu Sąsiedzkim, w którym rezyduje też Stowarzyszenie Zielona Grupa (w najbliższym czasie będzie też działać przy Poznańskiej Farmie Miejskiej).

W przypadku żywności ekologicznej istotną rolę odgrywa cena. Na codzienne zakupy w sklepach ekologicznych stać nielicznych, a z ko-

lei na tańszych, tradycyjnych ryneczkach trudno jest znaleźć zaufanych sprzedawców. Jeśli już się to uda, często są rozproszeni po całym mieście. Tu w sukurs przychodzi Kooperatywa, rozwiązując wiele problemów logistycznych i proponując przystępniejsze ceny. Tygodniowe zakupy kosztują od 70 do 120 zł – więcej niż w sklepach dyskontowych, ale nadal mniej niż w tych ekologicznych. Zaopatrywanie się jedynie w ten sposób wymaga zmiany nawyków żywieniowych, czyli elastyczności i dobrego zorganizowania, żeby zakupione warzywa czy owoce nie poszły na zmarnowanie. Ale wszystkiego można się nauczyć!

Kooperatywa to ludzie

W Polsce istnieje kilkadziesiąt kooperatyw i każda z nich wypracowała własny system pracy. Kształt każdej z nich nadają ludzie – z różnymi pomysłami i podejściami. W samym Poznaniu istnieją dwie – Kooperatywa Dębiecka i Kooperatywa Jeżycka. Ta pierwsza w tej chwili zrzesza około 180 gospodarstw domowych, a w działania jej młodszej siostry, Kooperatywy Jeżyckiej, zaangażowanych jest około 20, a zapisanych około 40 osób. Druga kooperatywa w Poznaniu, o której czasem mówi się „nowa” lub „mała”, powstała, gdy ta pierwsza osiągnęła masę krytyczną – zaczęło dołączać coraz więcej ludzi, a jej członkowie i członkinie po prostu przestali ogarniać. Mówi się, że człowiek może utrzymywać bliskie relacje z maksymalnie 150 osobami, a skoro w kooperatywie chodzi też o relacje, to gdyby rozrastała się ona bez kontroli, ich podtrzymywanie byłoby dużym wyzwaniem. Ludzie staliby się anonimową masą, z którą trudno się komunikować i współdziałać.

W Kooperatywie Dębieckiej działa około dziesięć grup zadaniowych, m.in. operacyjna, zakupowa, opiekująca się dostawcami, remontowa, kulturalna czy wprowadzająca, która troszczy się o nowych członków i członkinie. Ta ostatnia już na wejściu informuje chętnych, że działanie kooperatywy opiera się na zaangażowaniu wszystkich jej członków. Wymagane są minimum trzy godziny pracy na kwartał, ale często bywa tak, że kooperanci i kooperantki poświęcają sprawie tego czasu więcej. Zupełnie inaczej funkcjonuje Kooperatywa Jeżycka, która nie ma jeszcze wypracowanych struktur i jasnych zasad, i działa raczej na zasadzie: „jeśli widzisz, że coś jest do zrobienia, a masz chęci i czas, to to po prostu zrób”. Kolektywne działanie, oprócz tego, że zbliża do siebie ludzi i daje im poczucie sprawczości poprzez prawo do decydowania o tym, co i od kogo kupujemy, wpływa też na ceny produktów, bo zastępuje jedno z ogniw łańcucha dostaw, czyli pośredników.

W kooperatywie istnieją też grupy, jak na przykład kulturalna, które na pierwszy rzut oka nie mają nic wspólnego z ideami, które propaguje. Gdyby się jednak bliżej przyjrzeć, spotkania poświęcone tematowi poro-



Kooperatywa odwiedza Marszewo, fot. Andrzej Górny

zumienia bez przemocy, warsztaty plecionkarskie czy dyskusyjne kluby filmowe jak najbardziej wpisują się w ideę sprawiedliwej wymiany umiejętności, pasji i wiedzy. Zaangażowanie – oprócz tego, że jest warunkiem koniecznym członkostwa – zostaje dodatkowo „wynagrodzone”. Ludzie uczą się od siebie nawzajem, a to, co można zyskać działając w kooperatywie, wykracza daleko poza niższe ceny jedzenia dobrej jakości czy aspekty moralne i zdrowotne.

Jedzenie jako pretekst

„Jedzenie jest tylko pretekstem” – mówi Łukasz Nowak, grafik i pszczelarz z dziada pradziada, który z Poznańską Kooperatywą związany jest od prawie samego początku. Najpierw pojawiła się u niego potrzeba wspólnoty, a dopiero później doszły do tego kwestie związane ze zdrowym jedzeniem i zagadnieniem suwerenności żywieniowej. Na początku chodziło o znalezienie ludzi, którzy myślą podobnie – empatycznych, życzliwych, zaangażowanych, nastawionych na współpracę i takich, którzy krytycznie podchodzą do rzeczywistości.

Ola Rybicka, lektorka języków obcych i mama małej Lili, powiedziała mi, że do kooperatywy dołączyła, kiedy była w ciąży i zaczęła zastanawiać się, jak to, co je, wpłynie na zdrowie jej i córki. „Wtedy zaczęłam się do nich [kooperatywy – przyp.red.] dobijać, bo jest to jedyne miejsce, gdzie mogę bez wyrzutów sumienia coś zjeść – bez całego tego syfu, czyli na przykład glifosatu – z poczuciem, że jest to dla mnie dobre, zdrowe i bezpieczne, że nie zrobi nam krzywdy” – mówi Ola. Dobijać, bo w momencie, kiedy

chciała dołączyć do kooperatywy, ta nie przyjmowała nowych członków i członkiń. Moja rozmówczyni postanowiła więc wziąć sprawy w swoje ręce i stworzyć nową filię na Jeżycach, w czym pomogli jej przyjaciele.

Ola od dawna kieruje się zasadą, że na skórę nakłada tylko to, co mogłaby zjeść. Naturalną kolejną rzeczą było rozszerzenie tego uważnego podejścia także na to, co dostarcza swojemu organizmowi do środka. Mimo że przysła do kooperatywy jedynie z potrzebą dostępu do zdrowej żywności, wspólnota ma duże znaczenie w całym jej życiu. „Nie wyobrażam sobie życia bez inicjatywy, gdzie ludzie sobie pomagają, są dla siebie życzliwi, gdzie ludziom chodzi o ideały” – podsumowuje.

Ze Zbyszkciem „Biniem” Polaczykiem, rękodzielnikiem, widzę się w jego pracowni w starej kamienicy na Dąbrowskiego. Dla niego na początku równie ważne były kwestie związane z żywnością. Do kooperatywy, o której dowiedział się ze znalezionej w skrzynce ulotki, dołączył dopiero dzięki bratowej, w momencie, kiedy „w jego życiu zrobiło się więcej przestrzeni” po odejściu z Kapeli Przędki. Zbyszek od początku wiedział, że wymaga ona zaangażowania, dlatego decyzja o uczestnictwie musiała poczekać do momentu, kiedy tego czasu będzie więcej. Dziś wie, że to bardzo dobrze trafił. „Wymagany czas zaangażowania to godzina w miesiącu. Jednak od początku zacząłem znajdować go więcej i angażować się ponad minimum” – mówi. I dodaje: „Kooperatywa jest najlepszym stadnym zjawiskiem, które przytrafiło mi się w życiu”. Jego zdaniem to właśnie dzięki ludziom, przyjaźniom, wspólnym spotkaniom i zakupom, „godzinki”, które trzeba wyrobić na rzecz kooperatywy, nie są traktowane jak przykry obowiązek.

Ja do pana przyjdę i zobaczę, jak pan to uprawia

Społeczność kooperatywy tworzą nie tylko osoby kupujące, ale też drugie, równie ważne ogniwo, czyli rolnicy, rolniczki, wytwórcy i wytwórczynie. Głównym dostawcą poznańskich kooperatyw jest ekologiczne gospodarstwo w Marszewie, wiosce oddalonej 50 km od Poznania, prowadzone przez Zbyszka i Kasię ze wspólnoty związanej z Fundacją Pomocy Wzajemnej Barka. Wspiera ona osoby znajdujące się w trudnej sytuacji życiowej; takie, które wychodzą z nałogów, chcą odbudować swoje życie po kryzysie bezdomności albo pobycie w zakładzie karnym. Marszewo zaopatruje kooperatywę w warzywa, owoce, zioła, orzechy, kiszonki, sypy, dzemy, jaja i zboże, często wychodząc naprzeciw jej oczekiwaniom. „Kasia to super babeczka, zawsze otwarta na nasze pomysły. Czasami prosimy ją, żeby posadziła nam brokuła albo bakłażana, a ona wtedy eksperymentuje” – opowiada Malwina, aktywistka klimatyczna i członkini Kooperatywy Dębieckiej.

W kooperatywie słowa „prosto od rolnika” nie są jedynie pustym zabiegami marketingowym. Konkretnego buraka, pora czy jabłko kupuje się bez pośredników – prosto od osoby, którą znamy osobiście albo przynajmniej z imienia. Miejska społeczność kooperatywy często odwiedza Marszewo, na przykład w okresie jesiennych wykopków, które są okazją do wspólnej pracy, posiłków, gotowania, poznania się, ale też odpoczynku na łonie natury. To zupełnie zmienia więzi łączące sprzedawcę i klienta, na ogół słabe, bo nawiązane przez anonimowych dla siebie ludzi. W kooperatywie kupujący dokładnie wie, co kupuje, a sprzedający potrafi mu wytłumaczyć cały proces uprawy od a do z, drogę od nasiona do produktu na talerzu. To więc oparta na zaufaniu, ale także większej możliwości kontroli, co przekłada się na jakość. Zajmują się tym osoby z grupy opiekunów dostawców. Podczas wizyty w gospodarstwie każdy z nich zwraca uwagę na coś innego. „To kwestia wrażliwości. Jeśli pojedzie Tomek, to on sprawdzi ceny. Mariusz spyta o środki ochrony roślin, a jeśli pojedzie ja, na pewno skontroluję dobrostan zwierząt” – tłumaczy Łukasz Nowak.

W projekcie Obywatele Pro, w którym społeczność kooperatywy opowiada o tym, czym jest dla nich ta inicjatywa, Zbyszek z Marszewa mówi, że ci, którzy od nich kupują, to nie tylko klienci. Ludzie, którzy odwiedzają Marszewo, sprawiają, że na chwilę żyje ono innym rytmem. Przyjezdni wnoszą do Marszewa własne historie, energię i opinie, które – jak mówi Zbyszek – „wzbogacają tę wspólnotę w inne dziedziny życia, których my nie znamy”. Widać, że zależy mu na drugim człowieku, szczególnie, kiedy podkreśla, że nie potrafiłby mu sprzedać czegoś, co jest niedobre, co ma wady, czegoś, co się nie do końca udało.

Naturalną częścią tego partnerstwa jest wzajemna pomoc. Kiedy w 2017 roku przez Marszewo przeszła burza z gradem, a Kasia i Zbyszek stracili

wszystko, co mieli – dom, dach nad głową i ekologiczne uprawy, źródło ich utrzymania, społeczność kooperatywy nie pozostała obojętna. Szybko uruchomiła wszystkie kanały pomocy, rozpoczęła zbiórki, kampanię w mediach społecznościowych, która przyspieszyła proces wyceny szkód przez ubezpieczalnię, i udzieliła Marszewu pożyczki (nie na procent!), aby od razu mogli rozpocząć remont i naprawę szkód. Z drugiej strony, kiedy Kasia dowiedziała się, że Jeżycka Kooperatywa zrzuca się na platformę kooperatywną plony.org, od razu zaproponowała, że także dorzuci kilka groszy.

To nie jest firma, tu nie ma dyrektora

Moi rozmówcy i rozmówczynie podkreślały, że kooperatywa nie jest ani spółdzielnią, ani stowarzyszeniem. Jest ona nieobecna w prawie, a zatem dla niego niewidoczna, co pozbawia ją stabilnego środowiska do działania i rozwoju. Sytuację ma zmienić Sieć Kooperatyw Spożywczych – organizacja parasolowa, która dodatkowo ma reprezentować tę społeczność przed instytucjami publicznymi, a także zbudować kontakty ze środowiskami naukowymi i technologicznymi. Parasol ma też promować gospodarstwo dobre wspólne, politykę żywnościową i partycypacyjną (zobacz więcej na www.parasol.coop).

Jeśli by już wpisać działania poznańskiej kooperatywy w jakiś model, najlepiej porównać ją do organizacji turkusowej, która – mówiąc ogólnie – opiera się na relacjach międzyludzkich, nastawiona jest na współpracę, rozmowę, wspólne podejmowanie decyzji i brak zhierarchizowanych struktur. Kooperatywa nie jest firmą z dyrektorem, który rozdziela zadania, narzuca swoją wizję i przydziela stanowiska. Każda kooperantka i kooperant zna swoją rolę, która wynika z jego inicjatywy i naturalnych umiejętności. Łukasz Nowak tak opisuje swoją: „Andrzej Marzec z Parasola uświadomił mi, że istnieje taka rola jak community manager. Jest to człowiek, który pobudza społeczność do życia, zwraca uwagę na zagrożenia i na to, żeby pewne napięcia wybrzmiały. W kooperatywie jestem znany z tego, że wysyłam bardzo długie maile, które inspirują ludzi do działania albo poruszają niewygodne tematy”.

A tych tematów do przegadania jest wiele – czy kooperatywa ma być otwarta na innych ludzi, czy zamknięta; czy ma zamawiać sery z podpuszczką mikrobiologiczną czy z cielęcych żołądków; czy Kooperatywa Jeżycka nie straci swojej tożsamości, jeśli zostałaby połączona z Kooperatywą Dębiecką. Opinia każdej osoby jest tak samo ważna, dlatego ludzie nie boją się wyrażać własnego zdania (nawet niepopularnego i odrębnego), chwalą poczucie sprawczości, wpływ na sprawy ideowe i organizacyjne. To, że czują się widzialni, potrzebni i docenieni, sprawia, że czują się integralną częścią kooperatywy i mają ochotę się w nią angażować. Bo przecież gdyby nie zaangażowanie, kooperatywa nie miałaby racji bytu.



Prace nad naprawą dachu domu wspólnego w Marszewie, fot. POKOSPOKOO

Jednak zarządzanie oparte na demokracji partnerskiej niesie za sobą problemy, a tym najbardziej doskwierającym jest chyba czas, jaki zabiera dojście do wyboru, który będzie leżał w polu tolerancji wielu osób. „Niektóre procesy decyzyjne trwają bardzo długo, bo staramy się unikać głosowań, w których decyduje większość. Nawet jeśli jedna osoba jest przeciwna, chcemy jej wysłuchać i jako grupa odpowiedzieć na jej potrzeby. To, co ktoś inny mówi, choć nie jest równoznaczne z wetem, nadal jest ważne” – opowiada Biniu. Oznacza to, że jeśli wetujesz, musisz się zaangażować w to, żeby zaproponować i zrealizować inne rozwiązanie. Dlatego wszystko dzieje się w swoim tempie – na przykład przejście Kooperatywy Dębieckiej na nowy system zamówień, czyli Open Food Network, które mogłoby trwać dwa tygodnie, trwa już półtora roku. Może właśnie dlatego kooperatywa nie jest dla każdego.

Totalna zmiana mindsetu

Jest za to dla osób, które chcą żyć po swojemu – nie godzą się na nieuczciwe praktyki dyskontów, eksploatację środowiska naturalnego czy życie w pędzie. Choć to też nie jest tak, że osoby należące do kooperatywy nigdy nie wejdą do dyskontu. Ola mówi, że nie jest ortodoksem, co oznacza, że gdy zdarza jej robić zakupy w Biedronce, to bynajmniej nie zdradza ideałów. Robi to, co w jej możliwości, żeby z czystym sumieniem odżywiać się w sposób, który jest dobry dla jej zdrowia, ale w zgodzie ze sobą. Ważne jest dla niej to, że stara się na tyle, ile może.

„Kooperatywa jest krokiem w kierunku świata, którego pragniesz, a nie jedynie krytykowaniem tego, czego nie chcesz. Dzięki kooperatywie możemy żyć tak, jak chcemy, a nie tak, jak podpowiada nam system. Nasze wspólne działanie sprawia, że nie musimy chodzić na brzydkie kompromisy” – mówi Malwina, dla której duże znaczenie ma to, że kooperatywa daje możliwość wzięcia sprawy w swoje ręce, co z kolei zapewnia jej spokój ducha. Warto jednak przypomnieć, że kooperatywa promuje zmiany nie tylko w obrębie swojej grupy, i adresuje je nie tylko do pojedynczych osób. Organizacje takie jak Sieć Kooperatyw Spożywczych pokazują, że chodzi tu też o zmianę na poziomie instytucjonalnym. Tę zmianę indywidualną Łukasz Nowak nazywa „totalną zmianą mindsetu”. Chodzi mu o to, że jeśli ktoś ma określony zestaw przekonań, to bardzo możliwe, że kooperatywa jest zupełnie innym: „Dzięki niej zaczynasz inaczej adresować swoje potrzeby, które wpływają na kreowanie twojego codziennego życia. Wybory to zaś polityka – realny wpływ na rzeczywistość. W pewnym momencie zadajesz sobie też pytanie – czy to jest dla mnie?” I od tej odpowiedzi zależy wszystko.

Jeśli chcesz przystąpić do Poznańskiej Kooperatywy Spożywczej, napisz na nowi.koop@gmail.com

Jeśli chcesz porozmawiać, napisz na pokospokoo@gmail.com

Ten tekst nie powstałby, gdyby nie pomoc i opowieści Malwiny Cyprowski, Oli Rybickiej, Łukasza Nowaka i Zbyszka Polaczyka. Bardzo Wam dziękuję!

TEATR
MUZYCZNY
W POZNANIU



KOZIOŁEK MATOŁEK
I ZAGADKA RATUSZOWEJ WIEŻY

1-2.06

EVITA

27-29.05 / 3-4.06

JEKYLL & HYDE

10-12.06

BILETY: KASA / WWW.TEATR-MUZYCZNY.PL REZERWACJE: TEL. 506 658 381, 511 433 616, (61) 852 29 27 / BILETY@TEATR-MUZYCZNY.POZNAN.PL



Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego



POWIAT
POZNAŃSKI

POZNAŃ

SPONSORZY TEATRU



Bank Polski

AQUANET

MECENAS TEATRU
I SPONSOR JUBILEUSZU

Enea

PARTNERZY TEATRU

Fundacja Rozwoju
Miasta Poznania



POZNAŃ
metropolia

Bilety 24
KASINER TECHNOLOGIES

ROCK OWI ZNA

FESTIWAL

**KULT
IRA
ØRGANEK
KASIA KOWALSKA
STRACHY NA LACHY
SZTYWNY PAL AZJI
RÓŻE EUROPY**

15-17.07.2022 POZNAŃ
PORT LOTNICZY POZNAŃ-ŁAWICA

ORGANIZATOR
VISUAL
PRODUCTION

PARTNER STRATEGICZNY:
POZNAŃ
AIRPORT

PATRONAT MEDIALNY:
ANTYRADIO

WTK

epoznan.pl

PATRONAT HONOROWY:
POZnań*
Festiwali Honorowy
Przeżyłemu Miastu Poznania