

# Mocca wpisana w życie Starówki

● Restauracja Mocca przy placu Hallera w Tczewie drugi rok z rzędu zdobyła tytuł najlepszej w powiecie!

**Sebastian Dadaczynski**  
s.dadaczynski@prasa.gda.pl

Restauracja Mocca została reaktywowana w 1988 roku i na dobre wpisała się w życie Starego Miasta. Wielu mieszkańców i przyjezdnych doskonale wie, że znajduje się w samym sercu Tczewa, czyli przy placu Hallera. W wakacje można tu odpocząć w letnim ogródku, zimą w przytulnym lokalu.

- Bardzo cieszymy się, że to my zostaliśmy wyróżnieni. Zwłaszcza, że w ubiegłym roku także zajęliśmy pierwsze miejsce - podkreślają Renata i Piotr Czapiewscy, właściciele restauracji Mocca. - Nasza radość jest tym większa, że nasza kelnerka Lucyna Przeperska i szef kuchni Tomasz Czapiewski (syn właścicieli) także uplasowali się w czołówce plebiscytu, tyle, że w kategoriach indywidualnych. W tym miejscu dziękujemy z całego serca wszystkim za oddane głosy!

Historia restauracji - teraz Mocca, wcześniej U Belaua - sięga 1920 roku. Założyli ją wówczas Agnieszka i Franciszek Belauowie. Warto zaznaczyć, że pan Franciszek oddał życie za ojczyznę, ginąc z rąk Niemców 24 listopada 1939 roku w Lesie Szpęgawskim koło Starogardu Gdańskiego, obecnie to Miejsce Pamięci Narodowej.

Lokal powstał przy placu Hallera 20 i istniał do wybuchu II wojny. Po wojnie utworzono w tym

miejscu najpierw bar mleczny, a później kawiarnię. Z czasem przekształcono ją w restaurację.

- Zaczęliśmy serwować pizzę i gyros, a następnie dania obiadowe - dodają właściciele. - Pragniemy jednak zaznaczyć, że nadal można zamówić pizzę, gdyż wielu klientów powraca do dawnego smaku.

W 1993 roku wykonano kapitalny remont Moccy. Zainstalowano klimatyzację. Od początku powstania lokalu państwo Czapiewscy postawili na edukację gastronomiczną swoich dzieci - córki Marty i syna Tomasza. Ten ostatni skończył się u mistrzów kulinarnych światowej sławy, m.in. u Kurta Schellera. Przez

**Serwujemy między innymi kaczkę po tczewsku z jabłuszkami i kluskami**

ponad dwa lata pracował w warszawskiej restauracji pod okiem tegoż mistrza. Warto dodać, że pan Tomasz pracował z Pascalem Brodnickim i Adamem Chrzastowskim.

- Była to dla mnie wspaniała przygoda. Poznałem kuchnię całego świata - mówi z zadowoleniem nasz rozmówca i dodaje, że gotował między innymi dla prezydenta

RP Aleksandra Kwaśniewskiego. Z kolei w samej Mocce gotowano dla premiera Marka Belki, czy prezesa niemieckiej firmy Bayer.

Marta, córka państwa Czapiewskich, również ukończyła Technikum Gastronomiczne w Tczewie. Specjalizuje się w deserach i ciastach. - Stawiamy na domowe wypieki z naturalnych składników - dodają Czapiewscy.

W Mocce podkreślają, że wszystkie podawane tu dania są wykonywane ze świeżych produktów. W niedzielę na klientów czeka bufet obiadowy, w którym zawsze są polecane ryby i dania mięsne.

- Praca przy rybach jest trudna. Należy je szczegółowo oczyścić. Mogę zdradzić ciekawostkę o rybie noszącej nazwę diabeł morski. Praktycznie do zjedzenia nadaje się tylko część grzbietowa - dodaje szef kuchni.

Pan Tomasz ma wiedzę i umiejętności z zakresu kuchni orientalnej, ale doskonale gotuje także potrawy regionalne.

- Serwujemy kaczkę po tczewsku z jabłuszkami i kluskami oraz z czerwoną kapustą, pierogi, śledź po tczewsku z cebulką - wylicza.

A jakie plany na przyszłość mają właściciele zwycięskiej restauracji? Niebawem Mocca będzie uczestniczyła w Jarmarku Bożonarodzeniowym, który od 20 do 22 grudnia odbywać się będzie na pla-

● Jak mówią państwo Czapiewscy, właściciele lokalu ważny jest nie tylko smak, ale i podejście do klienta

cu Hallera. Oprócz tego planuje wprowadzić dwutygodniowe kuchnie tematyczne.

- Przez 14 dni będzie można zamówić na przykład danie hiszpańskie lub włoskie - słyszymy w lokalu.

Państwo Czapiewscy zdradzają, że w przyszłym roku utworzą ogródek letni. - Zawsze z niecierpliwością czekamy na jego otwarcie. Wówczas plac Hallera tętni życiem. Odwiedza nas wielu gości. Nie ma co ukrywać, że taki ogródek na świeżym powietrzu przyciąga ludzi, a co za tym idzie jest u nas większy ruch. Zimą wielu woli po prostu pozostać w domu - mówią.

Mocca świadczy również usługi cateringowe dla firm, organizuje imprezy okolicznościowe, dostarcza zamówienia do osób prywatnych. Na co dzień stawia na miłą atmosferę wobec klientów, którzy dla pracowników lokalu są najważniejsi, a także ubiór obsługi, na którym widnieje... herb rodziny Czapiewskich. Dla nich ważne są bowiem rodzinne korzenie.

**Restauracja Mocca**  
**Tczew, plac Hallera 20,**  
**Lokal otwarty od niedzieli do czwartku w godz. 11-20, w piątki i soboty od 11 do 22 (do ostatniego klienta)**  
**tel. 58 777 56 63**  
**www.mocca.home.pl ●**



► Mocca to typowo rodzinna firma. Tutaj każdy poczuje się jak u siebie