

# Tvarůžek

ZDARMA

MAGAZÍN TRADIČNÍ A JEDINEČNÉ POCHOUTKY

JARO/LÉTO 2021



olomoucké  
tvarůžky



**TEREZA TVARŮŽKOVÁ**  
PROPADLA CYKLISTICE



**LIDÉ VE FIRMĚ**  
ŽIVOT S TVARŮŽKY



**JAK FUNGUJE MUZEUM**  
BEZ NÁVŠTĚVNÍKŮ



## Obsah

Editorial	2
Jaký byl rok 2020?	3
Rozhovor s Terezou Tvarůžkovou	4–5
Lidé ve firmě	6–7
Recepty	8–9
Podnikové prodejny A.W.	10–11
145 let držíme správný směr	12–13
Muzeum Olomouckých tvarůžků	14–15
Sortiment	16

Vydavatel: A.W. spol. s r. o., adresa: Palackého 57/4, 798 83 Loštice  
 Telefon: +420 513 032 009  
 E-mail: awbrno@tvaruzky.cz, www.tvaruzky.cz  
 Evidenční číslo: MK ČR E 22765  
 Vychází dvakrát ročně.  
 Toto číslo bylo vydáno 19. března 2021.  
 Redakce: Jana Burešová, Ivana Plachá.  
 Foto: fotoarchiv A.W. spol. s r. o.  
 Grafické zpracování a tisk: Tomáš Burda, m-ARK Marketing a reklama, s. r. o.  
 Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno. Samostatně neprodejné.

## Slovo na úvod

Milé čtenářky, milí čtenáři,

letos si bude společnost A.W. připomínat 145 let od zahájení výroby Olomouckých tvarůžků rodinou Wesselův v Lošticích. Ne, nešlo o vynález nebo objev. Tvarůžky se vyráběly jako domácí sýr na Hané už skoro půl tisíciletí a Wesselovi se pouze začlenili mezi desítky jejich výrobců. Ale jako jediní ze všech, jen oni a jejich rodinní pokračovatelé, přežili úspěšně do současnosti – 145 let dokázali držet správný směr. Sluší se při takové příležitosti vzpomenout a ocenit tvrdou a poctivou práci nejen majitelů tvarůžkárny, ale i stovek zaměstnanců, kteří její historii tvořili a tvoří. Nebyla to historie jednoduchá, stejně jako nebyla jednoduchá celá doba. Živnost se Aloisi Wesselovi slibně rozvíjela. Pak přišla první světová válka a po ní vleklá krize. V té době už firmu řídili dcera a zeť – manželé Pivní. Rozhodnutí postavit novou, stavebně i technologicky špičkovou tvarůžkárnu v době velké krize třicátých let se ukázalo jako strategicky vynikající rozhodnutí. Bez možnosti dalšího rozvoje přežila tvarůžkárna druhou světovou válku, aby hned v roce 1948 byla znárodněna. Socialistická éra poznamenala tvarůžkárnu tak, že představovala více objekt blízcí se demolicí než potravinářskou továrnu. Navrácení potomkům původních majitelů připomínalo onen pověstný danajský dar. Zachovat dílo předků i historii Olomouckých tvarůžků? Rozhodnutí bylo jasné – jdeme do toho.

- 1990 – 25 zaměstnanců, 298 t Olomouckých tvarůžků ve 2 družích, ztráta, úvěry, práce, práce, ...
- 1997 – totální technologická rekonstrukce
- 2010 – chráněné zeměpisné označení EU názvu Olomoucké tvarůžky
- 2014 – nové, moderní bezbariérové Muzeum Olomouckých tvarůžků (165 tisíc návštěvníků do 31. 12. 2020)
- 2020 – 170 zaměstnanců, 2221 t Olomouckých tvarůžků, v sortimentu přes 30 druhů, 4 podnikové prodejny

S hrdostí a úctou se dnes díváme na dílo našich předků. A stejně tak jsme hrdí na práci kterou jsme vykonali v posledních třiceti letech pro zachování a rozkvet jediného původního českého, vlastně moravského, sýru – Olomouckých tvarůžků.

Ing. Jaroslav Kovář,  
 jednatel A.W. spol. s r. o.



# Nelehký rok 2020

**Podle numerologů měl být rok 2020 plný změn. Ale jen málokdo tušil, jak významné změny to mohou být a jak dalece ovlivní chod celé společnosti.**

Na jaře loňského roku ovládla celou Evropu koronavirová pandemie a ne-příjemně dopadla také na chod tvarůžkárny. I když hygienické standardy jsou zde běžné, musela být zavedena velmi přísná hygienická opatření a situaci uzpůsobena byla také organizace práce. Výroba se naštěstí nezastavila a všichni zaměstnanci zůstali zdraví, i přestože Olomouckému patřilo na začátku epidemie k oblastem s nejvyšším počtem nakažených. „Provedli jsme řadu kroků k tomu, abychom nemuseli omezit výrobu a prodej. A byli jsme úspěšní. Naše podnikové prodejny ale doplatily na omezování pohybu občanů. Prodejny sice zůstaly otevřené, ale lidé se báli nákazy a nákupy značně omezili. Významný dopad měla epidemie také na Muzeum Olomouckých tvarůžků, které zůstalo po velkou část roku zavřené. Museli jsme také vynaložit značné finanční prostředky, abychom



Roušky nás provázely celý loňský rok

zajistili všechna opatření,“ připomíná Ing. Jaroslav Kovář, jednatel A.W.

## Zavřené restaurace a zrušené akce

K další podstatné změně došlo přímo ve výrobě. Uzavřením restaurací totiž klesl zájem o tvarůžky v gastro balení. Výroba pružně zareagovala a tvarůžky se začaly balit do malých spotřebitelských obalů. Jakmile se začala epidemiologická situace na jaře postupně zlepšovat, přišla další rána. V květnu zemřel Ing. Karel Hlaváček, jednatel společnosti A. W.

Nejen přímý potomek zakladatele výroby tvarůžků v Lošticích, ale především vynikající technik, který se významnou měrou zasloužil o to, že výroba Olomouckých tvarůžků snese srovnání se světovou úrovní výroby sýrů. I s touto ztrátou bylo nutno se vyrovnat.

Nepříznivě se epidemie dotkla také připravovaných akcí. Olomoucký tvarůžkový festival byl zrušen, stejně jako Den otevřených dveří v Muzeu Olomouckých tvarůžků, který chtělo uspořádat Ministerstvo pro místní rozvoj ČR. Stejný osud bohužel potkal Loštické slavnosti hudby a tvarůžků nebo tradiční Putování za loštickým tvarůžkem.

„V závěru loňského roku nás ještě nemile překvapil majitel domu, kde byla umístěna naše brněnská podniková prodejna. Kvůli přestavbě domu jsme museli začít hledat vhodný náhradní prostor. Stěhování však dopadlo úspěšně a během čtyř dnů byla na světě nová prodejna. Za takový výkon si zaslouží všichni spolupracovníci uznání a obdiv,“ dodává jednatel Ing. Jaroslav Kovář.

Bohužel koncem roku 2020 se jarní problémy vrátily, ale to už jsme byli lépe připraveni. Nepříznivé dopady do života a hospodaření společnosti se nám však nevyhnuly. A tak jsme s nadějí a optimismem vstoupili do roku 2021.



Po uzavření restaurací byl menší zájem o Olomoucké tvarůžky v gastro balení



# Tereza Tvarůžková:

## Cyklistika je férovější než lyžování

Ještě nedávno dělala na vrcholové úrovni běžecké lyžování i cyklistiku. Nakonec se rozhodla, že se bude věnovat jen kolu. „Pro mě jsou horská kola vášní. Ráda posouvám své hranice a neúspěch si nepřipouštím,“ říká jedenadvacetiletá česká reprezentantka v cross country Tereza Tvarůžková.

**Před rokem jste opustila lyžařský svět. Nechybí vám lyže? A jdete si někdy jen tak rekreačně zalyžovat?**  
Běžky byly a vždycky budou jedna z mých srdečných záležitostí. A musím říct, že mi závody trochu chybí. Běžky jsem ale určitě neopustila úplně. Ve stopě jsem byla přes zimu často. Běžky jsou skvělým doplňkem k horské cyklistice.

**V běžeckém lyžování jste se dostala mezi nejlepší, cyklistiku děláte také na vrcholové úrovni. Můžete tedy srovnávat. Který sport je náročnější na přípravu, technické dovednosti, vybavení? Co je větší dřina?**  
Nejde srovnávat, který sport je větší dřina. Každý má to svoje, ale oba patří mezi náročnější sporty. Pokud jde

o materiál, řekla bych, že je finančně náročnější rozhodně cyklistika. Na druhou stranu je zase o něco férovější. Mnohokrát se mi stalo, že jsem šla při běžkařském závodu na start a už jsem věděla, že jsem oproti ostatním v nevýhodě. U běžeckého lyžování hrají obrovskou roli lyže a máza, a ta se ne vždy povede.

**Kolik hodin ročně na kole strávíte, kolik najedete kilometrů?**  
Na kole jsem každý den. Když mám volno, stejně se jdu aspoň na hodinku projet nebo minimálně projít. Je to už zaběhlá rutina. Ročně jsem na kole přes 800 hodin a najedu okolo 15 000 km.

**Cross country tratě jsou stále obtížnější a technicky náročnější.**

**Máte při závodech strach, nebo je možné si na nebezpečné situace zvyknout? Nebojíte se zranění?**  
Naopak! Mám ráda nové výzvy, technické pasáže mi nevaří. Ráda se zlepšuji a zkouším nové věci. Závodníci si nesmí v hlavě připustit ani zlomek toho, že by mohli v dané sekci spadnout a něco si udělat. Když tam jedete s pochybnostmi, z 99 procent se stane to, čeho jste se báli.

**Co vás čeká v letošní sezoně? Které závody jsou nejdůležitější, co bude pro vás vrcholem sezony?**  
Na začátku roku jsem si prošla covidem a postupně se vracela do tréninku ve slunečném Turecku. Potom následovalo soustředění v Chorvatsku a následně se rozběhnou závody. Musíme doufat, že nám to situace ve světě dovolí. Prioritou sezóny jsou samozřejmě světové poháry, které bych letos chtěla objet všechny. Tím největším vrcholem pak bude Mistrovství světa ve Val di Sole, kam bych se chtěla nejen nominovat, ale také tam uspět.

**Cyklistika je fyzicky velmi náročný sport. Vy jste velmi štíhlá a drobná, kde se ve vás bere ta síla?**  
Cyklistika je určitě těžký sport pro dívky, ale je to taky nádherný sport, který, když vás baví, tak jde v podstatě všechno samo. Pro mě jsou horská kola vášní, takže ta síla u mě přichází asi hlavně z tohoto impulzu. Baví mě to, co dělám. Ráda posouvám své hranice a neúspěch si nepřipouštím.

**Musíte dodržovat speciální jídelníček, nebo můžete sníst cokoliv, když máte tak velký výdej energie? A na čem si nejvíc pochutnáte?**  
Speciální jídelníček nemám, ale určitě si hlídám, co jím. Jíst samozřejmě můžu všechno, raději však doplním energii plnohodnotným jídlem než nekvalitními potravinami. Bez výjimky u mě po večeri najdete nějaký malý dezertík a je jedno, jestli je to čokoláda, pudink nebo třeba tvaroh s medem. Mým nejoblíbenějším



Na kole najede ročně Tereza Tvarůžková okolo 15 000 km

jídlem jsou lasagne, ty si dávám při každé příležitosti. A ze sladkého určitě kešu oříšky v hořké čokoládě.

**Patří mezi vaše oblíbená jídla také Olomoucké tvarůžky?**  
Tak tohle je velmi záladná otázka. Já je bohužel nejím, ale velká část mé rodiny ano. Já si to ale odůvodňuji tím, že přece nejsem kanibal, abych jedla sama sebe (smích).

**Co nejraději děláte, když máte volno?**  
Mám ráda, když si během volného dne udělám nějakou dobrou snídani

a v klidu si ji vychutnám. Potom jsou to masáže, ráda chodím do přírody nebo na procházku s pejskem. Ale přijdou i dny, kdy si v rámci „relaxace“ jen lehnu a pustím si nějaký film.

**Zajímala jste se někdy o původ svého jména? Znáte kromě nejbližší rodiny ještě nějakého Tvarůžka či Tvarůžkovou?**  
O původ svého jména jsem se něco najít, ale bohužel nic moc jsem nevystračila. Víím, že mám svoji jmenovkyni Tvarůžkovou, která je moderátorkou, ale osobně žádnou jinou neznám.

### Tereza Tvarůžková (21 let)

Horská kola – cross country, jezdí za Expres CZ Tufo Kolín a je členkou českého reprezentačního týmu. V roce 2020 získala na mistrovství republiky v cross country horských kol v elitním závodě žen stříbrnou medaili a titul mistryně ČR do 23 let. Na MS v kategorii U23 skončila na 12. místě. Mimo cyklistiku se věnovala i běžeckému lyžování, byla v týmu Lukáše Bauera. V juniorské kategorii získala na domácím šampionátu dvě stříbrné medaile. Společnost A.W. ji finančně podpořila během loňských příprav na OH v Tokiu.



# Svůj život spojili s tvarůžky

**Největší bohatství pro každou firmu představují její zaměstnanci. Dnes už není moc společností, které se mohou pochlubit tím, že u nich lidé pracují desítky let. Ve firmě A.W. to ale taková vzácnost není. Spokojení zaměstnanci nemají důvod odcházet.**

KAREL BENDA



## Od tvarohu k exponátům

Na svůj první den v práci nikdy nezapomene. „Byla to hrozná dřina, než si člověk zvykl,“ vzpomíná Karel Benda na rok 1986, kdy do tvarůžkárny nastoupil jako tvarohář. Tehdy ještě podnik v Lošticích patřil pod Severomoravské závody Martinov.

Co ho jako tvaroháře čekalo? „Přivezli nám na paletě 25kilové pytle s tvarohem. Pytel se musel vzít, vysypat do mlýna a nasolit. Každý den se naskladnila plná nádrž o objemu 10 tun,“ vypráví. Těžká práce ale přinesla i nečekaný benefit. „Hodně jsem trpěl na angínu, jakmile jsem začal pracovat se solí, problémy zmizely. Někdo kvůli tomu jezdí do lázní, já jsem je měl v práci.“

Když se podnik po revoluci vrátil potomkům původních majitelů, pokračoval v práci tvaroháře. „Na začátku 90. let to bylo v zoufalém stavu. Obdivuji majitele, že do toho šli. Sám bych neměl odvahy převzít takovou firmu. Museli vyvinout nesmírné úsilí, aby vybudovali prosperující společnost,“ říká Karel Benda.

Jeho práce se během let příliš nezměnila. Postup zůstává stále stejný: tvaroh se musí naskladnit, nechat vyzrát a vyskladnit. Tady lidskou práci žádná technologie nenahradí. „Bylo by to náročné nejen finančně, ale také na údržbu. A každý robot vám v soli za chvíli zrezaví. Co se ovšem za poslední roky výrazně proměnilo, je dodržování norem. Zpřísnily se hygienické podmínky a dřevo nahradil nerez.“

Jako vášnivý rybář odešel po dvaceti letech pracovat do Rybářských potřeb, ale v roce 2014 se vrátil zpět do A.W. Tehdy se chystalo otevření nového Muzea Olomouckých tvarůžků. A Karel Benda zde získal místo správce a údržbáře. „Práce je to pestrá, dělám všechno, co je potřeba. Pomáhám s úklidem, starám se o topení, klimatizaci, pokud je to v mých silách, tak opravuji i exponáty. Když bylo kvůli koronaviru muzeum zavřené, měl jsem víc času. Opravoval jsem třeba staré bečky, aby se nerozpadly,“ vypráví muž, který si pochutná na tvarůžcích v jakékoli podobě, ale nedá dopustit na ty uzené.

Josef Wessels začal v roce 1876 vedle povoznictví i s výrobou tvarůžků. V roce 1880 společně s Josefem a jeho manželkou Annou pracovali při výrobě tvarůžků syn Alois i jeho sestra, další dvě ženy a z domácnosti chodily příležitostně tři ženy na pomocné práce. Alois Wessels výrobu rozšiřoval a v roce 1912 už firma zaměstnávala 36 lidí. Na konci 70. let pracovalo v Lošticích 42 lidí.

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům původních majitelů. Ti si vybrali 25 zkušených zaměstnanců a zahájili s nimi výrobu. V současnosti má A.W. 170 zaměstnanců.

## Tvarůžky nejlépe pokmínované

Kromě formování tvarůžků prošla Ivana Bártová celou výrobou, nějaký čas prodávala také v podnikové prodejně A.W. Letos v červenci to bude 27 let, co do firmy nastoupila. „Tehdejší vedoucí výroby, pan Bílek, mě provedl provozem. Potom jsem společně s dalšími ženami nabírala tvarůžkové kousky do vaniček,“ vypráví Ivana Bártová, která si i po téměř třiceti letech pamatuje, jaké tvarůžky tehdy do nádoby dávala. „Byly to 125g vaničky s kmínem, jiné kousky se tehdy ještě nevyrobily. Sortiment se během dalších let postupně rozrůstal.“

Po měsíci přešla k baličce a postupně si vyzkoušela všechny výrobní procesy. Jen na formování tvarůžků nikdy nedošlo. Po jedenácti letech ve firmě jí byla nabídnuta práce manipulanky.

„Připravuji tvarůžky ke zpracování v jednotlivých fázích výroby, chystám koření a obalový materiál, včetně jeho vyskladnění. Tvarůžky zabalené v kartonech označím výrobním štítkem a odvezu do expediční chladírny. Spolupracuji s mistrovou směny, kterou v její nepřítomnosti také zastupuji,“ vysvětluje Ivana Bártová.

Ve volných chvílích se s manželem věnují vnučatům, v létě jezdí na výlety na kole, ráda si přečte pěknou knížku nebo si poslechne rockovou hudbu. Aby si vylepšila fyzickou, začala nedávno také běhat. A jaké tvarůžky jsou podle ní nejlepší? „Nejvic si pochutnám na tvarůžcích s chlebem a máslem, nejlépe pokmínovaných. Mám je ovšem ráda i smažené, ozdobené červenou paprikou a cibulí.“

IVANA BÁRTOVÁ



MARCELA GROSSMANNOVÁ



## Diplomová práce a laboratoř

S tvarůžky se seznámila už v dětství, kdy společně s čerstvým chlebem a máslem patřily mezi oblíbené rodinné večeře. O několik let později se jim Marcela Grossmannová věnovala ve své diplomové práci. A zůstala jim věrná dodnes. „Poprvé jsem byla ve společnosti A.W. na podzim roku 1993, když jsem studovala 5. ročník vysoké školy. Moje diplomová práce byla zaměřená na problematiku výroby Olomouckých tvarůžků a zahrnovala praktickou část v laboratoři,“ vzpomíná Ing. Marcela Grossmannová. O rok později po skončení školy už bylo jasné, kudy se bude její profesní dráha ubírat. Nastoupila do známého prostředí jako laborantka a během let se vypracovala na pozici vedoucí úseku řízení kvality a laboratoře.

„Společnost je od roku 2009 certifikovaná podle normy IFS Food. Požadavky normy mají zajistit bezpečnost, kvalitu a legálnost potravin. Jsem odpovědná za zavádění, udržování a aktualizaci systému řízení kvality a bezpečnosti potravin,“ popisuje svoji práci. Firma musela v uplynulých letech reagovat na zavádění nových vyhlášek o potravinách, na nová nařízení po vstupu České republiky do EU nebo požadavky na bezpečnosti potravin. „To vše přineslo změny v úseku, kde pracuji – kvalita, odběry a laboratorní rozbor vzorků surovin, výrobků, odběr stěrů z výrobního zařízení, z prostor či kontrola ovzduší. Vše je propracované do směrnic a příloh, tedy do detailu s nastavenými limity.“

Když zrovna není Marcela Grossmannová v laboratoři, tráví nejraději volný čas s rodinou. „Teď když děti odrostly, trávíme s manželem volný čas s širší rodinou. Jezdíme na kratší výlety na kole, chodíme na pěší túry a v zimě pak na běžky nebo na sjezdovky. Jsem šťastná při pobytu na horách s přáteli. Celoročně se také intenzivně věnuji józe.“

# Tvarůžkové recepty



## Tvarůžková pomazánka s opečeným toustem

200 g čerstvého žervé, 100 g Olomouckých tvarůžků, druh Tyčinky, 2 vejce vařená natvrdo, 4 ředkvičky, 2 lžíce pažitky nakrájené najemno, pár krajíců toustového chleba

Nastrouhané Olomoucké tvarůžky utřete s čerstvým žervé. Přidejte vajíčka nakrájená na menší kostičky, nastrouhané ředkvičky a promíchejte. Podle vlastní chuti můžete přidat trochu bílého pepře. Se solí ale buďte opatrní, tvarůžky jsou již slané.

Na pánvičce nebo v toustovači opečte chleba. Každý krajíc namažte tvarůžkovou pomazánkou a posypejte pažitkou.

## Snadná roláda z mletého masa ve slaninovém kabátku

800 g mletého hovězího masa, 2 vejce, 200 g strouhanky, 12 plátků slaniny, 6 velkých plátků šunky, 150 g čerstvých špenátových listů, 125 g Olomouckých tvarůžků – kousky s česnekem, 2 lžičky soli, 1 lžička pepře

Troubu si předehřejte na 180 stupňů. Ve velké míse smíchejte mleté hovězí maso, vejce, strouhanku, nasekaný česnek, sůl a pepř. Dobře propracujte. Plech vyložte alobalem a navlhčenými rukama rozhrňte ochucenou masovou směs po celé ploše do tvaru obdélníku.

Po celé ploše pokladte plátky šunky, špenátem a česnekovými tvarůžky. Pomocí alobalu zarolujte a zlehka stlačte, aby se roláda spojila. Konce na obou stranách uzavřete. Na dno pekáče dejte pár plátků slaniny, stačí jen na místo, kde dno roláda ležet. Roládu sundejte z alobalu a opatrně přesuňte na připravené místo do pekáče. Poté zabalte do zbývajících plátků slaniny tak, aby se jednotlivé kousky překrývaly. Pekač zakryjte novým kusem alobalu a dejte péct do předehřáté trouby při 180 °C. Po cca 25 minutách odstraňte alobal, zvýšte teplotu na 220 °C a pečte dalších 20 minut, než bude slanina vypečená dokrupava. Nakrájejte na plátky a podávejte.



Malá ochutnávka receptů z naší oblíbené Tvarůžkové kuchárky. Knihu si můžete zakoupit v našich podnikových prodejnách nebo v knihkupectví.

## Slané muffiny s vložkami chilli

270 g hladké mouky, 250 ml podmáslí, 200 g šunky v celku, 100 g Olomouckých tvarůžků Kousky s červenou paprikou, 100 g čerstvého špenátu, 80 g másla, 1 jarní cibulka, 2 vejce, 1 lžíce přepuštěného másla ghí, 1 lžička jedlé sody, 1 lžička prášku do pečiva, vločky chilli

Na pánvi rozehejte ghí a krátce na něm opečte nakrájenou jarní cibulku. Přidejte špenátové listy a nechte pod pokličkou podusit. Po 5 minutách stáhněte z plotny, sundejte pokličku a vyvařenou tekutinu nechte odpařit.

V malém rendlíku rozpusťte máslo a nechte ho trochu vychladnout. Mouku smíchejte v míse se sodou a práškem do pečiva. K rozpuštěnému máslu přidejte podmáslí, vajíčka a proselejte. Vzniklou směs přilijte k mouce a zlehka zapracujte pomocí vařečky. Snažte se moc nepromíchávat, aby si muffiny zachovaly svoji charakteristickou hrubší strukturu. Větší kousky tvarůžků můžete překrojit na menší dílky, šunku nakrájejte na kostičky a přidejte ji do těsta. Přimíchejte také špenát. Do muffinové formy si připravte papírové košíčky a do dvou třetin je naplňte těstem. Každý muffin posypejte vločkami chilli. Dejte do trouby a pečte 20 až 25 minut při teplotě 180 stupňů.



## Pečené cibulky plněné rozpečenými tvarůžky se slaninou

8 středně velkých cibulí, 100 g anglické slaniny, 80 g Olomouckých tvarůžků Kousky, 1 plátek bílého toustového chleba, pár snítek tymiánu, olivový olej

Ve velkém hrnci přiveďte k varu dostatečné množství vody. Vložte do ní celé neoloupané cibule i se slupkou a nechte 15 minut vařit, až budou skoro měkké. Uvařené je vyjměte a zchladte ve studené vodě. Poté seřízněte vršek cibule a oloupejte vnější oschlou slupku. Malým ostrým nožem a lžičkou opatrně vydloubněte středy cibulí tak, abyste u každé ponechali 2 až 3 vnější vrstvy. Jestli se na spodku některé cibule udělala díra, použijte zevnitř kousek z odstraněné vrstvy jako záplatu. Zhruba polovinu cibulových vnitřků nevyhazujte, budete je potřebovat. Anglickou slaninu nakrájejte na kostičky a opečte na pánvi. Jakmile pustí trochu tuku, přidejte k ní pokrájené cibulové středy a nechte ještě dalších 5 až 10 minut změkchnout. Potom dejte do misky a nechte trochu vychladnout. Toustový chleba rozsekejte v mixéru na strouhanku. Tvarůžky nakrájejte na menší kousky a spolu se strouhankou a tymiánem přimíchejte ke slanině a opečené cibuli. Rozdělte do připravených cibulových „košíčků“ a dejte na 30 minut do trouby na zapečení.



**Tip:** Lehké pšeničné pivo se svěží chutí bude přesně to, po čem vám k tomuto jídlu bude dobře.



PODNIKOVÉ PRODEJNY A.W.

Větší prostor umožní další rozšíření sortimentu

## Brněnská prodejna se přestěhovala

**Na novém místě najdou zákazníci podnikovou prodejnu v Brně. Větší prostor umožní další rozšíření sortimentu tvarůžkových a sýrových specialit.**

Původní nájem musela společnost A.W. opustit, protože dům i obchodní prostory prochází celkovou rekonstrukcí. Dalším důvodem byla nedostatečná kapacita prodejny, proto se hledaly větší prostory. Pro novou prodejnu byl vybrán dům na rohu ulic Pekařská a Husova,

v blízkosti zastávek tramvají 5, 6 a 12 u Šilingrova náměstí. Během jednoho víkendu se podařilo z původní prodejny vše přestěhovat, další den se navezlo zboží a 19. ledna se nová prodejna otevřela. Zákazníci zde najdou stejné zboží, na jaké byli zvyklí v původní prodejně

Prodejnu najdou zákazníci na rohu ulic Pekařská a Husova



v Rašínově ulici. Nová prodejna je ale větší, prodávачky nemusí stále doplňovat zboží a mohou se víc věnovat zákazníkům. Díky většímu prostoru se také bude moci v budoucnu rozšířit sortiment tvarůžkových a sýrových specialit.

### Zajímavosti z původní prodejny v Brně

V ulici Rašínova fungovala od června 2015. Během pěti let se zde prodalo 219,66 tuny Olomouckých tvarůžků. Nejvíce oblíbené byly různé ochucené kousky v balení 450 g, dále kilová balení a balení kousků 125 g. Nejprodávanějším výrobkem se staly Nakládané tvarůžky kořeněné 200 g, z tvarůžkových specialit to byl Pozdrav z Loštic. Jedničkou mezi uzenářským výrobkem s tvarůžky se staly Párky s Olomouckými tvarůžky 200 g. Nejpopulárnějším pekařským výrobkem s tvarůžky byly Bertyčky 100 g a jednoznačným vítězem v kategorii tavených sýrů byl Tavený sýr s Olomouckými tvarůžky krémový – tuba 150 g.

## ANKETA



### Danuše Alexová, Brno Chodíte sem pravidelně?

V této prodejně jsem poprvé a líbí se mi. Do původní prodejny jsem chodila pravidelně. Při každé návštěvě kupuji dvoje až troje tvarůžky, manžel i patery. Dnes jsem nakoupila dvoje tvarůžky s kmínem.

**Máte nějaký recept s tvarůžky?**  
Nejraději máme tvarůžky s kmínem s chlebem, máslem i cibulí. Mám ráda i řízek s tvarůžky, ale s tím se mi nechce dělat.

**Byla jste v Muzeu Olomouckých tvarůžků v Lošticích?**

Ano, celkem nedávno, moc se nám tam líbilo. Tam jsme si v prodejně také spoustu tvarůžků nakoupili.



### Hana Tökoli s Eliškou, Brno

**Jak jste prodejnu objevila?**

Chodili jsme na předchozí prodejnu a manžel zjistil, že se přestěhovali. Dnes jsem tady poprvé. Prostory jsou moc hezké, dobře se tady vyznám.

**Co jste nakoupila?**

Koupila jsem tvarůžky nakládané v oleji. Z dalšího sortimentu kupuji klobásku s tvarůžky nebo tvarůžkové pomazánky. Ostatní jsem zatím nezkoušela.

**Na jaký způsob máte tvarůžky nejraději?**

Tvarůžky jíme s chlebem, někdy je dávám do česnekové polévky. Díky tomu je potom pikantnější.



### Daniela Gallovská a Kateřina Černá, Brno

**Co jste dnes nakoupily?**

Korbáčiky pro syna, velké tvarůžky a plísňový sýr. V této prodejně jsme společně poprvé, chodily jsme nakupovat na původní adresu.

**Máte rády něco dalšího z nabízeného sortimentu?**

Například pomazánky, syn si zamiloval korbáčiky a také kozí sýr. Minule jsem v prodejně kupovala i preclíky.

**Máte nějaký speciální recept?**

Nejčastěji děláme z tvarůžků pomazánku s cibulí, paprikou a máslem.



### Hana Jurková a Antonín Páviš, Brno

**Co jste dnes v prodejně nakoupili?**

Tvarůžky a tvarůžkové tyčinky. V původní prodejně jsem už byla, ale na tomto místě jsme dnes poprvé.

**Jak tvarůžky připravujete?**

Tvarůžky jíme na chlebu s máslem a cibulí. Případně je nakrájíme na kostky, zalijeme pivem a necháme uležet.

### Prodejna Olomouckých tvarůžků v Lošticích

náměstí Míru 11, Loštice, tel.: 583 401 220  
Otevírací doba: po–ne 8.00–18.00

### Prodejna Olomouckých tvarůžků v Olomouci

Horní náměstí 365/7, Olomouc, tel.: 585 202 551  
Otevírací doba: po–pá 8.30–18.00, sobota 8.30–12.30

### Prodejna Olomouckých tvarůžků v Brně

Pekařská 2, Brno, tel.: 539 011 444  
Otevírací doba: po–pá 8.30–18.00, sobota 8.30–12.30

### Prodejna Olomouckých tvarůžků v Ostravě

Puchmajerova 1, 702 00 Ostrava  
tel.: 595 541 558  
Otevírací doba: po–pá 8.00–18.00, sobota 8.30–12.00



Interiér brněnské prodejny



# 145 let držíme správný směr

Před 145 lety začala rodina Wesselsů vyrábět v Lošticích sýr s jedinečnou chutí a vůní. Obchodní partneři a další osobnosti nám popřáli k výročí.

1. Co se vám vybaví, když se řekne Olomoucké tvarůžky?
2. Co byste společnosti A.W. popřáli k výročí a do dalších let?



### Bc. Šárka Havelková Seifertová

Starostka města Loštice

1. Originální sýr velmi osobitý a zdravý, který lze připravit mnoha způsoby. Tradice, kterou je město Loštice protknuто již 145 let. Vysoká kvalita, již je značka Olomouckých tvarůžků zárukou. Rodinná firma, kterou řídí velmi pracovití, odpovědní, velkorysí a poctiví lidé. Hrdost, že se společnost A.W. nachází právě v našem městě.

2. Společnosti A.W. přeji prosperitu a správná strategická rozhodnutí. Mnoho zdraví přeji jednatelům společnosti a také všem zaměstnancům, na kterých je společnost postavena. Moje velké přání je, aby společnost dále rostla na hodnotách, které v minulých letech vytvořila: na tradici, kvalitě, odpovědnosti vůči zákazníkům i zaměstnancům. Přála bych si, aby nadále zůstala rodinnou firmou s hlubokými kořeny v Lošticích, jak ji u nás v současnosti všichni vnímáme.



### Michal Isteník

Divadelní a filmový herec

1. Těch zážitků mám strašně moc. Posledním je chuť zelňačky s tvarůžky uvařené podle vaší Tvarůžkové kuchařky. Ale vidím třeba živě i to, jak s partnerkou a synem závodíme na trenažeru v Muzeu Olomouckých tvarůžků, kdo by šlapáním tvarohu vydělal víc peněz.

2. Popřál bych společnosti ekonomickou stabilitu, s kterou je možné udržet tradici, aniž by utrpěla kvalita. A samozřejmě mnoho takových tvarglových fandů, jako jsme my!

PS.: Doporučuji všem vystlat zapékačí misku slaninou, vyskládat do ní tvarůžky a zapéct. K tomu čerstvou bagetku a jste loštický MasterChef!



### Vladimír Kolář

Král Tvarůžek II.

1. Protože jsem patriot, jako první se mi vybaví Loštice. A potom zlatý tvarůžek na dobrém chlebu s máslem a cibulí, jemně posypaný drcenou paprikou a samozřejmě dobré pivo k tomu.

2. Ať tvarůžke, zlaté ten sér z Hané je pochůtko pro gurmáne. Ať dalších 145 let se verábi v A.W. tvarůžkárně.



### Mgr. Karin Vykydalová

Vedoucí odboru cestovního ruchu, kultury a sportu  
Magistrát města Olomouce

1. Olomoucké tvarůžky mám spjaté hlavně s Olomouckým tvarůžkovým festivalem, velmi úspěšnou akcí, kterou jsme několik let realizovali společně s A.W. Podařilo se nám během čtyř let vybudovat akci mezinárodního rozsahu, která byla velmi oblíbená u českých i zahraničních návštěvníků, převážně z Rakouska, Slovenska či Polska. Osobně mám pak tvarůžky spojené s výrazným aroma a přípravou tvarůžkového tataráku, který má v oblibě celá naše rodina.

2. Přeji společnosti mnoho dalších spokojených zákazníků a také, abychom se mohli společně vrátit a navázat na tradici pořádání Olomouckého tvarůžkového festivalu, když ne v tomto, tak v příštím roce. Mělo by jít již o pátý, jubilejní ročník. Tento voňavý regionální skvost si zaslouží, aby i nadále vévodil nejen české, ale i zahraniční kuchyni.



### Ing. Lucie Březinová

Tavírna sýrů Salix, s.r.o.

1. Jako první se mi vybaví spřátelená firma, se kterou spolupracujeme už přes dvacet let. Společně jsme prošli mnohá úskalí, a přesto jsme se vždy dokázali domluvit v přátelském duchu. A ještě se mi vybaví charakteristická vůně Olomouckých tvarůžků ☺.

2. Výročí je vhodná příležitost k bilanování. Proto chci moc poděkovat za příjemnou spolupráci a k výročí bych chtěla popřát jménem celé naší rodinné firmy nějakou pěknou oslavu a do dalších let mnoho úspěchů, spoustu spokojených zákazníků, sympatické a čestné obchodní partnery a co nejméně nepříjemných kontrol.



### Miroslav Chovanec

Jednatel Coronis, s.r.o.

1. Až neuvěřitelný příběh, keď sme spoločne s mojou mamou rozvíjali podnikanie, boli našou prvou voľbou. Cez vtedy rôzne povolenia a prekážky, je to dnes už viac ako 25 rokov, čo sme výhradným dovozcom pre SR. Preto, keď sa povie Olomoucké tvarůžky, donedávna Právě olomoucké tvarůžky, kvargle či syrečky, vybaví sa mi kus histórie našej spoločnosti naplnenej rokmi úžasnej spolupráce so spoločnosťou A.W. Loštice.

2. Popriali by sme ako celý kolektív našej spoločnosti, aby mali Olomoucké tvarůžky aj ďalších minimálne 145 rokov stále veľa svojich spokojných konzumentov. Nech zostanú tradične jedinečné, pod vedením a počas celého procesu výroby sprevádzané ľuďmi na správnom mieste, ako tomu bolo doteraz. A nech sme súčasťou zachovania tohto vzácneho dedičstva a jeho rozvoja aj naďalej.



### MVDr. Martin Jůza

Vedoucí oddělení kvality Steinhauser, s.r.o.

1. Olomoucký tvarůžek? Pro mne zlatavě vyzrálý štramák a navoněný kavalír z Loštic, který se již staletí drží své tradice a nezapomíná se koukat do časů budoucích. Jeho životním mottem je kvalita, sýrařská řemeslná zručnost, poctivost a opravdovost. To jsou čtyři atributy, které mu právem náleží. Měl jsem možnost poznat několik pracovníků „tvarůžkového managementu“ a jsem pevně přesvědčen, že i oni jsou stejně nakalibrováni.

2. To je přece jasné! Aby se jí vyplnila všechna tvarůžková přání od A do W. A co bych přál nám všem v současné covidové situaci? Dopřejme si tři tvarůžky denně, a pokud ucítíme jejich nezaměnitelnou vůni, jsme naprosto zdraví ☺. Z toho vyplývá jediné, že Olomoucké tvarůžky = naše zdraví.



## Ve sbírkách stále zbývá zaplnit volná místa

**Vedoucím Muzea Olomouckých tvarůžků se stal Mgr. Vladimír Kovář v lednu letošního roku. V době, kdy kvůli koronaviru zůstávala muzea zavřená. „Měli jsme čas na práci, na kterou při běžném provozu prostor nezbývá, ale radost z toho nemáme,“ říká o fungování muzea bez návštěvníků Vladimír Kovář.**

**Ještě vloni jste učil češtinu naše kraje v rumunském Banátu. Jak jste se tam dostal?**

Vystudoval jsem češtinu a dějepis, tady jsem učil na základní škole, gymnáziu i učilišti. Do Rumunska jsem pravidelně jezdil a líbilo se mi tam. Během svých cest jsem zjistil, že v oblasti Banátu působí u našich krajanů učitelé češtiny. A když skončila moje předchůdkyně, neváhal jsem, přihlásil se do konkurzu a pět let jsem učil děti ve škole a ve školce v Eibenthalu.

**Jsou velké rozdíly mezi dětmi u nás a v Rumunsku?**

Vesnice Eibenthal leží v horách, je to chudý kraj, životní úroveň je tam

výrazně nižší než u nás. Děti byly velice vděčné prakticky za cokoliv. Za pestrou výuku, knížky, pexesa nebo animované filmy. Pořádali jsme různé výlety a exkurze. Právě zážitky jim hodně chyběly.

**A co dal pobyt v Banátu vám?**

Získal jsem spoustu zkušeností, zážitků a přátel, s kterými zůstávám v kontaktu i po návratu. A taky mi dal pokoru a uvědomění si, že se máme velmi dobře a ve srovnání s jinými žijeme v obrovském luxusu.

**Proč jste se rozhodl změnit profesi?**

Můj pobyt v Rumunsku po pěti letech končil. Stejně jako jsem se

náhodou dostal k učení v Banátu, dostal jsem se náhodou i k možnosti pracovat v muzeu. Ale není to tak, že bych nastupoval bez jakýchkoliv zkušeností. Dlouhá léta jsem dělal badatelskou činnost, základní výzkum a publikoval články. Předmětem mého zájmu byl mimo jiné vývoj česko-německé jazykové hranice v 19. a ve 20. století. A právě tudy hraniční procházela. Zatímco Loštice byly české, pár kilometrů vzdálené město Mohelnice už bylo německé, což se odráželo také u tvarůžkářů. V rámci jedné rodiny byl někdo národnosti české a jiný německé.

**Zajímal jste se dřív o historii tvarůžků?**

Tvarůžky mě díky rodinné historii provázely už od dětství. Riedelovi, rodiče mé tety Aleny, byli potomky původních majitelů. Bydleli v objektu, kde se dnes nachází muzeum, jezdil jsem k nim jako dítě na návštěvu. Pamatuji se, že v bytě visely rodinné portréty, byly zde různé artefakty, památky, cítil jsem, že tudy procházela historie. Později jsem byl jako návštěvník několikrát ve starém muzeu na různých akcích a oslavách.

Do nového muzea jsem se poprvé podíval v roce 2014, když se otevíralo.

**U vzniku muzea stál PhDr. Pavel Pospěch. V čem byste chtěl na jeho činnost navázat?**

Chtěl bych především svému předchůdci velmi poděkovat, protože se mu podařilo vybudovat úžasné muzeum s vynikajícím scénářem, kde je tvarůžkářská historie spojena s mlékárenstvím i s Lošticemi. Na jeho činnost samozřejmě navážeme, budeme pokračovat v badatelské činnosti a doplňovat sbírky o zajímavé artefakty. Aby si mohli návštěvníci víc věcí vyzkoušet, chystáme pro ně do budoucna další interaktivní exponáty. Rád bych také využil svých pedagogických zkušeností a nabídl další využití těchto nádherných prostor školám. Nemyslím si, že by bylo potřeba něco zásadního v koncepci měnit, spíš chceme dopilovat detaily. Muzeum by mělo být živý organismus.

**Nastoupil jste v „době covidové“. Jak funguje muzeum bez návštěvníků?**

Využili jsme ten čas a provedli hloubkové inventury, což nám zabralo několik týdnů. Do rukou jsme vzali každou věc, každou položku z depozitáře a podívali se, v jakém je stavu, jestli nepotřebuje nějaké vylepšení. Začali jsme také s digitalizací, skenujeme papírové dokumenty a všechny fotografie popsat. Někdy musíme udělat bojovou poradou a snažíme se určit, z jakého období fotografie pochází a kdo na ní vlastně je. Problém je to především u snímků z výroby, kde se sešlo třeba 120 lidí. Díky koronaviru jsme tedy měli čas na práci, na kterou při běžném provozu prostor nezbývá, ale radost z toho nemáme.

**Co připravujete na letošní sezónu?**

Program vychází z toho, co jsme organizovali již v minulosti, ať jsou to akce k velikonočním nebo vánočním

svátkům. Muzeum se také zapojuje do tradičních akcí: Loštické slavnosti hudby a tvarůžků, Putování za loštickým tvarůžkem nebo Tvarůžkového festivalu v Olomouci. Chystáme další výstavy, rádi bychom využili náš archiv, letos si připomeneme 145. výročí i 30 porevolučních let. Protože polští turisté rádi navštěvují Jeseníky, chtěli jsme je ve spolupráci s polskými průvodci dostat dál k nám do vnitrozemí. Nabídnout jim prohlídky muzea, seznámení se s výrobou tvarůžků, exkurzi do nějakého místního pivovaru a podpořit tak turistický ruch v Lošticích. Koronavirus ale zatím tyto plány zastavil.

**Doplňujete ještě sbírky o další exponáty?**

Ano, pořád existuje spousta věcí, o kterých jsme neměli ani ponětí. Objevili jsme třeba odznaky Olomoucké tvarůžky Loštice (OTL) z 50. let minulého století. Ve sbírkách stále zbývá zaplnit volná místa, chybí obaly, krabičky na tvarůžky, ale i dokumenty. Lidé, jejichž předci pracovali v tvarůžkárně, mají doma, v kůlnách nebo na půdách pořád mnoho zajímavých věcí. A nemusí to souviset jen s tvarůžky, ale třeba s mlékárenstvím nebo historií Loštic. Proto se obracíme na lidi s výzvou, aby nic nevyhazovali, přivezli to k nám nebo nám zavolali a my se přijedeme podívat. I kdyby bylo z těch věcí použitelné pouze jedno procento, má to smysl.

**Vystudoval jste dějepis. Jaké období z historie máte nejraději?**

Chtěl bych žít v současnosti, ale strojem času bych se rád podíval do období konce 19. a začátku 20. století. Ta doba mě vždy zajímala, navíc v tvarůžkářství byl obrovský kvas, docházelo k velkým změnám, výroby vznikaly a zanikaly. Lámal se chleba v tom smyslu, že někdo uvázl na ruční, manufakturní výrobě a další, jako třeba Alois Wessels, měl odvahu vzít si půjčku a zainvestovat. Je tam řada badatelských otázek



**Mgr. Vladimír Kovář**

Rodák z Ostravy, vystudoval Pedagogickou fakultu Ostravské univerzity, obor český jazyk a dějepis. Učil na základní škole, učilišti i gymnáziu. V letech 2015–2020 učil češtinu ve vesnici Eibenthal v rumunském Banátu. Organizoval zde i volnočasové aktivity pro děti a dospělé. Od 1. ledna 2021 je vedoucím Muzea Olomouckých tvarůžků.

a výlet do minulosti by nám na ně mohl dát odpověď. Ale i bez stroje času ty výlety děláme. Prostřednictvím archivních materiálů, matrik a dalších dokumentů tvoříme z minulosti plastický obraz.

**Den otevřených dveří**

Všechny zájemce zveme na Den otevřených dveří, který bude v Muzeu Olomouckých tvarůžků pořádát Ministerstvo pro místní rozvoj ČR. Akce se uskuteční 4. září od 9 do 17 hodin. Pro děti i dospělé bude připravený pestrý program.



# Sortiment

V podnikových prodejnách A.W. si můžete vybrat z pestré nabídky tavených tvarůžkových sýrů:



olomoucké  
tvarůžky



1. Tavený tvarůžkový sýr 50 g
2. Tavený tvarůžkový sýr s uzeným masem a zeleným pepřem 50 g
3. Tavený sýr s tvarůžky krémový 150 g
4. Tvarůžek, tavený sýr 100 g
5. Tvarůžek, tavený sýr s chilli 100 g
6. Tvarůžek, tavený sýr s uzeným masem 100 g
7. Tvarůžek, tavený sýr 125 g
8. Tvarůžek, tavený sýr ochucený 125 g
9. Tvarůžek, tavený sýr s chilli 125 g
10. Tvarůžek, tavený sýr s čabajkou 125 g