

TRNKOVINY

FIREMNÍ OBČASNÍK RUDOLF JELÍNEK a. s., Razov 472, Vizovice, tel. 577 686 120

Číslo 3, PROSINEC 2005

Úvodní slovo obchodního ředitele

R. JELÍNEK



Vážení spolupracovníci, byl jsem požádán redakcí našeho občasníku, abych napsal pár slov na úvod jeho třetího čísla. Myslím si, že v tomto období není možné napsat nic jiného než stručné ohlednutí za právě končícím rokem. Byl to rok tvrdé práce v naší společnosti, kdy každý jednotlivý útvár si sáhl na dno svých možností. Byl to rok zásadních událostí jako kolkování lihovin, organizace Vizovického Trnkobraní, nebo realizace televizní kampaně.

Bude to také rok rekordních tržeb v novodobé historii společnosti. Chtěl jsem Vám všem poděkovat za to, že jste svojí prací přispěli k tomu, že společnost RUDOLF JELÍNEK a. s. se zase posunula v pomyslném společenském žebříčku o několik příček nahoru a že se dnes jedná, díky vaší práci, o prosperující stabilizovanou společnost, která se hlásí ke svým historickým odkazům.

Dále jsem vám a vašim rodinám chtěl popřát krásné Vánoční svátky a do nového roku 2006 mnoho pracovních a osobních úspěchů.

Lumír Zakraváč

R. JELÍNEK zachránil výrobu z likérky Dolany

Jednou z nejvýznamnějších akcí ve firmě RUDOLF JELÍNEK a. s. s důležitým vkladem do budoucna byla letošní koupě slovních a kombinovaných ochranných známek na bylinný likér Praděd a whisky Gold cock po zkrachovalé Likérce v Dolanech. Spolu se známkami bylo zakoupeno také technické a technologické vybavení někdejšího SELIKA z provozoven v Dolanech a Těšetčích.

Atraktivita značky Praděd vyplývá z faktu, že bylinné likéry jsou nejoblíbenějším alkoholem v České republice, přičemž v tomto segmentu vyrábí naše firma jen Luhačovicovou bylinnou, která má spíše regionální charakter. Budování nové silné značky likéru by bylo problematické, proto jsme rádi, že několikaleté úsilí o koupi Praděda skončilo úspěchem. S touto známou značkou si můžeme dovolit lépe konkurovat dominantním výrobům na českém trhu, plzeňskému STOCKU a karlovarské Becherovce.

Co se týká whisky, je pravda, že v současnosti není nejdynamičtější rozvíjejícím se druhem alkoholu, přesto její spotřeba v ČR není zanedbatelná a jediným tuzemským výrobcem je opět plezeňský STOCK. Gold cock je přitom nejméně českou značkou whisky, s níž bychom mohli získat nemalý podíl na domácím trhu. Výhodný je i fakt, že nemusíme investovat do destilačních zařízení, protože výroba whisky bude probíhat v jarních a letních měsících, kdy je utlumená produkce ovocných destilátů.

Existují ještě další zásadní důvody, proč jsme se pro koupi rozhodli. Jednak se

nestává často, aby byly ke koupi zavedené obchodní známky, a ještě s relativně funkčním výrobním zařízením. A navíc: jsme hrdí na to, že RUDOLF JELÍNEK a. s. mohla tímto způsobem zachránit ohroženou tradiční českou značku a zároveň vytvořit předpoklad pro nová pracovní místa.

Zakoupené technické zařízení, výrobní linky a volné nádoby jsou od jara postupně přemísťovány z Dolan do Vizovic ve spolupráci s Celním ředitelstvem v Olomouci, kterému patří destilát po zkrachovalé likérce. Předpokládáme, že do června roku 2006 by mělo být dokončeno stěhování technologických zařízení do Vizovic, přičemž budova egalizace 2 bude upravena na sklad pro zrání whisky (max. 1500 dubových sudů o průměrném objemu 340 l). V té době bude také zahájeno stáčení whisky do lahví. Zpočátku to bude třítiletá sladová whisky, do budoucna se počítá i s šestiletou a dvánáctiletou whisky.

Nepoměrně jednodušší výroba likéru Praděd byla zahájena ihned po převzetí ochranných známek, takže je k dispozici zákazníkům již na předvánočním trhu. V příštích měsících ještě dojde ke sjednocení láhve pro Praděd s láhvemi na slovačskou borovičku a whisky tak, aby byla užspůsobena automatickému stáčení a etiketování.

Zisk nových značek v neposlední řadě obohatí firemní muzeum, kde budou instalovány dobové originální láhve a raznice Praděda a whisky Gold cock.

Pavel Dvořáček



Zrání sklep v Těšetčích



Přivítání knihy Království slivovice na pódiu Vizovického trnkobraní. Zleva André Lenard, Marcel Sladkowski, Boleslav Polívka.

Vyšla nová kniha o historii palírenství ve Vizovicích

Království slivovice aneb Osudy palíreníků ve Vizovicích je název knihy, kterou firma RUDOLF JELÍNEK vydala letos v srpnu ke 111. výročí svého založení. Kniha se zabývá dějinami palírenství ve Vizovicích a napsal ji zlínský historik a zároveň marketingový manažer firmy Marcel Sladkowski. Publikace je pojata jako široké vyprávění o lidech, kteří se ovocnářství a palírenství ve Vizovicích a na Valašsku věnují už od přelomu 16. a 17. století. Sleduje jak vývoj jednotlivých soukromých firem (Jelínek, Singer, Weiss, Hába, Kalenda,

Bajer atd.), tak i pestré životní osudy majitelů a jejich rodin, které se trvale prolínaly s historií města a které v případě nejslavnějších z nich (Jelínek, Singer, Weiss) měly tragické a dramatické finále za druhé světové války. Kniha je doplněna rodokmeny Jelínků, Singrů a Weissů, přehlednou tabulkou vývoje jednotlivých firem a samozřejmě také bohatou obrazovou přílohou plnou historických fotografií a etiket. Království slivovice jsou zároveň první velkou knihou o dějinách Vizovic od vydání legendárních Dějin a paměti města Vizovic Josefa Čížmáře

ve roce 1933. Svým zachycením tradice a historie rodinného stříbra palírenské výroby dokazuje, že Vizovice jsou skutečným „královstvím slivovice“.

Kniha byla poprvé představena na 3. Jelínkově koštu 26. srpna a počátkem listopadu s ní byla blíže seznámena veřejnost na literárních večerech ve Vizovicích (v Kulturním domě) a ve Zlíně (v Krajské knihovně Františka Bartoše).

-red-

Novým domovem slavného Praděda jsou Vizovice

Dobrou zprávu všem milovníkům klasického bylinného likéru Praděd přichystala vizovická firma RUDOLF JELÍNEK a. s. Slavná, více než stovčacetiletá značka, se ocitla v ohrožení po zániku Likérky v Dolanech, která jej v posledních desetiletích vyráběla. Nejistá situace se obrátila k dobrému na jaře tohoto roku, kdy firma RUDOLF JELÍNEK a. s. koupila ochranné známky a receptury a obnovila výrobu likéru s charakteristickou figurou bájněho Praděda na etiketě.

Historie likéru sahá až do roku 1877, kdy si krnovský výrobce likérů Siegfried Gessler nechal registrovat ochrannou známku na výrobek s názvem Jägerdorfer Altwater – Krnovský Praděd. Tento žaludeční likér zaznamenal takový úspěch, že se brzy stal nejznámější specialitou rodinné firmy a razil si cestu po Evropě. Gesslerova továrna pak

budovala pobočky po celém Rakousko-Uhersku (Videň, Budapešť, Bělsko, Černovice), prestižním odběratelem byl samotný císařský dvůr ve Vídni. Zanedlouho již firma vyvázela i do zámoří. V majetku rodiny Gesslerů zůstala firma až do druhé světové války, kdy byla nacisty arizována. Po válce byla konfiskována jako německý majetek. Výroba byla v Krnově udržena do roku 1961, kdy byla v rámci reorganizace národního podniku SELIKO přenesena do likérky v Dolanech. Tam pak fungovala až do krachu podniku před několika lety.

Nyní začíná nová kapitola dlouhého Pradědova života, když se jeho novým bydlíštěm staly Vizovice. Co se však nemění, je původní přísně tajná Gesslerova receptura. Praděd tak zůstává výtečným žaludečním bylinným likérem zlatožluté barvy s hořce nasádlou bylinnou, jemně harmonickou vůní a chutí, s příznivým

účinkem na zažívání a nervový systém a tvorbu krvinek. Vyrábí se maceřací šestnácti druhů tuzemských i cizokrajních bylin a plodů v lihovém roztoku, který je následně doslazen cukrem. Přesně sladěným poměrem bylin, z nichž vyniká pomerančová kůra, vřatic, hřebíček, skořice, andělíka, chinová kůra či hořec, a půlročním zráním v dubových sudech je dosaženo perfektně harmonického bylinného vjemu, pro který je Praděd již více než sto let vyhledáván milovníky likérů.

Marcel Sladkowski



Jelínkův košť se konal ve Vizovicích potřetí



Rožhodování ve finále košťu je zodpovědné

Už se stalo malou tradicí, že poslední srpnový pátek, v rámci prvního dne Vizovického trnkobraní, se ve Vizovicích sjíždějí titule slivovice a ovocných destilátů, aby hodnotili vřadnost svých pálenek. Bylo tomu tak i letos, kdy se v areálu firmy konal již třetí ročník Jelínkova vizovického košťu.

Do soutěže se podařilo získat re-kordní počet 686 vzorků (vloni 620), což lze považovat za úspěch vzhledem k nízké úrodě ovoce v posledních letech a tudíž menším zásobám domácích pálenek. Například prestižní košť v Mutěnicích letos zaznamenal více než poloviční propad počtu vzorků oproti minulému roku. Jako obvykle mezi vzorky převažovala slivovice následovaná hruškovice, meruňkovic a jablkovic. Poměrně málo vzorků se šlo v kategorii třešňovic. Tradiční pestrá byla kategorie ostatních destilátů, kde se sešly pálenky z višní, broskví, mirabelek, malin, oskerušů, černého bezu či dokonce ořechů. Většina destilátů

byla vypálena v posledních letech, nechyběl ovšem ani unikát v podobě slivovice z durancí z roku 1976.

Zajímavé je, že degustátoři často dávají při svém hodnocení přednost hruškovici před tradičnější slivovicí. Letos se to projevilo opravdu markantně, když hruškovice obsadily prvních šest celkového pořadí. Absolutním vítězem košťu se stala košer hruškovice z odrůdy williams domácí firmy RUDOLF JELÍNEK a.s. Tato hruškovice z jihoamerických hrušek (více jsme o ní psali v minulém čísle Trnkovin) tak potvrdila své vynikající sensorické vlastnosti. Stříbrnou příčku obsadila hruškovice Jaroslava Borokce ze Sloupečnicka, bronzovou pak opět hruškovice Petra Šlosara z Chrudimi (poprvé v historii tak pronikl na medailovou pozici destilát z Čech). Pohár pro obec s nejlépe hodnocenými vzorky se po roční nadvládě Velké nad Velicou vrátil zpět do Vizovic.

Marcel Sladkowski

Kterak jsme byli na koňaku v Cognacu

Ve dnech 9. až 13. září 2005 se skupina pracovníků naší společnosti vydala na pracovní poznávací zájezd do Francie. Vedle prohlídek historických měst a jejich památek byla hlavním cílem zájezdu návštěva čtyř významných výrobců koňaku.

První významnou památkou byl přístav La Rochelle, kde jsme si prohlédli centrum a pobřeží se třemi strážními věžemi. Na jednu z nich jsme vystoupili a prohlédli si ji včetně jejich věžeňských prostor. Po chvíli volna, kterou bylo možné vyplnit návštěvou velkého akvária nebo ochutnávkou mořských specialit, jsme vstoupili na loď, která nás rozbořenými vodami Atlantiku dovezla k známé pevnosti Boyard. Ubytování jsme byli v historickém městečku Saintes s množstvím památek, mezi nimiž vynikaly mnohé chrámy, ženský klášter a velký římský amfiteátr.

Hlavním cílem našeho zájezdu byly ovšem exkurze do firem s tradicí výroby koňaku. Proto jsme v městečku Jarnac navštívili společnost Courvoisier, v samotném Cognacu pak firmy Hennessy, Otard a Martel. Brzy jsme zjistili, že postup výroby od zpracování hroznů až po plnění do lahví v jednotlivých závodech jsou si natolik podobné,

že i naše průvodkyně a náš člen dozorců rady pan André Lenard, kteří nám tlumočili, by byli již po třetí prohlídce schopni sami provést exkurze. Dozvěděli jsme se o rozdělení celé oblasti Champagne na šest podoblastí, o vlivu kvality složení půdy v jednotlivých lokalitách a o rozdělení výrobků dle původu hroznů a délky zrání. Seznámili



Krajina v oblasti Cognacu

jme se, a to i názorně pomocí maket, s postupem výroby koňaku, počínaje sklizní vinných hroznů, přes lisování, kvašení moštu, destilaci na zařízení s přehřevem a konce zrání destilátu v sudech z limousinského a troncayského dubu a jejich kupážováním (selováním mícháním množství vzorků) a stáčením do originálních lahví. Součástí prohlídky bylo také seznámení se s výrobou sudů a

jejich vypalováním, které je nezbytné pro stárnutí destilátu a dosažení typické chuti a vůně.

Ve vedení námi navštívených firem se střídají generace příslušníků jedné rodiny, což je nepominutelný atribut jejich dlouhé historie a tradice. Úcta k minulosti a starost o vklad pro budoucí pokolení se projevuje například také vysazováním lesů výše zmíněných druhů dubů.

Každá společnost vlastní tzv. „paradis“ (ráj), což jsou zvláštní místnosti opatřené mřížemi, kde jsou v regálech uskladněny demizóny s nejstaršími a nejvyššími koňaky, které zrály v sudech. Tyto koňaky již nelze prodávat, ale jsou cenným bohatstvím a chloubou firmy.

Na zpáteční cestě jsme se zastavili na noční prohlídku jednoho z nejkrásnějších zámků na Loře – Chenonceau u řeky Cher. Samozřejmě, že na tomto zájezdu jsme se neobírali jen koňakem. Hned na úvod cesty každý účastník vyfotografoval panáka s logem R. JELÍNEK, který byl věrným průvodcem na cestách. Panák byl pravidelně „zavlažován“ našimi produkty, což také přispělo k příjemnému a přátelskému prožití zájmových dní ve Francii.

Oldřich Kalenda, Pavel Hurta

Pravá valašská zabíjačka podruhé

Jelikož popularita Spolku přátel Jelínkovy slivovice je velká, připravuje představenstvo spolku stále různé akce. Jednou z nich je setkání členů spolku při Pravé valašské zabíjačce, jejíž druhý ročník proběhl letos 25. listopadu. Druhého ročníku se zúčastnilo 70 členů spolku s doprovodem, což v celkovém výtci představovalo 141 účastníků. Připomeňme, že v současnosti má spolek celkem 155 členů. Pro účastníky byl připraven pestrý program, ve kterém samozřejmě nechyběla ochutnávka netradičních destilátů. Velkému zájmu se těšily

soutěže, které absolvovali soutěžící rozdělení do devíti družstev. Družstva byla stylově pojmenována podle druhů hů ovoce, ze kterých se pájí destiláty (švestky, hrušky, meruňky, třešně, oskeruše, višně, ostružiny, jablka a jablovec). Soutěžící se utkali celkem v pěti disciplínách: ochutnávce, golfu, počítačové knedlíků, kvízu a míchání nápojů. Bój byl neúspěšný a sито bodového hodnocení stanovilo následující pořadí: 1. Švestky, 2. Třešně, 3. Meruňky.

Kolorit a správnou atmosféru akce doplnil zdatný pašák zavěšený na nádvoří a pravý valašský fezník, který předvedl

správné dělení masa. Předvedený výkon odborně doprovodil komentářem jeden z členů spolku, obchodní ředitel společnosti Lumir Zakravač. V rámci bujaré komunikace mezi zúčastněnými vytvořil příjemnou atmosféru další z členů spolku Zdeněk Hrachový, hlavní protagonistista skupiny Fleret, který vystoupil s kytarou. V příjemné atmosféře probíhala diskuse na různá témata jako kvalita destilátů, vývoj společnosti, reklamní kampaň, a určité vřadnosti i řada nových pracovních kontaktů.

Pavel Šafařík

Trnky sázet nepřestaneme...

V letošním roce na podzim jsme pokračovali v výsadbou dalších stromků švestek v lokalitě Těchlov v prostoru kolem myslivecké střelnice. Tato výsadba se lišila od té předchozí z roku 2003 především tím, že jsme si vše zaslouhu pana Jiřího Bači a brigádníků vysadili sami. Ovšem kromě plodu, který nakonec musela dokončit stavební firma, abychom to všechno stihli v termínu.

Jaké odrůdy jsme sadili? Pokračovali jsme ve výsadbě odrůd Valjevka, Prezenta a Hanita, které by měly dle literatury a našich předběžných zkoušek být vhodné pro výrobu povidel, sušení a samozřejmě i pro slivovicový kvas. Vysadili jsme 3300 stromků na asi 9 ha

a k dnešnímu dni máme osázenou plochu 24 ha s celkovým počtem 9300 stromků. Je třeba podotknout, že výsadba v letošním roce by se neobešla bez takřka mateřského přístupu Jury Bači, který přímo trpěl, když všechno nebylo přesně tak, jak by mělo být a spílal všem zajícům na Těchlově, kterým čerstvé stromky náramně chutnaly.

Jistě vás napadne, jak dál a kdy vlastně budou první plody. První ovoce, i když v omezené míře, pár talířků na stůl, jsme z vrchního sadu sklídili již letos, takže příští rok by mohlo být pár kbelíků a letošní sad by nám mohl první ovoce dát za dva až tři roky. A jak dál? Samozřejmě budeme pokračovat. Ještě nám zbývá vysadit více než jednou tolik, co

už máme. Škoda jen, že musíme sady oplocovat, z celé realizace sadu je to nejdražší část, ale nedá se nic dělat, bez plotu by nám asi v sadu nezbyl ani jeden stromek a za pár let, až budou plodit, bychom museli před sklizní hlídat sady s celou armádou. V příštím roce bychom měli pokračovat s dalšími odrůdami. S takovou plochou výsadby se už samozřejmě neobejdeme bez kvalitní techniky a je potěšující, že do investic na příští rok představenstvo společnosti schválilo nákup nového ovocnářského traktoru, rosiče a aplikátoru hnojiv. Takže s chutí do práce, a můžeme co nejdříve všichni hlásat, že to je pravá slivovica z Vizovic, z našich vizovických tmeč...

Jiří Koňářík



Do Vizovického trnkobraní se letos zapojilo celé město

Již 38. ročník Tradičního Vizovického trnkobraní - jedné z největších kulturních společenských akcí Zlínského kraje - proběhl poslední srpnový víkend ve Vizovicích. Organizátoři festivalu, kterými jsou Kulturně - společenské sdružení Vizovického trnkobraní, město Vizovice a společnost RUDOLF JELÍNEK a.s. si dali za cíl vrátit zpět Trnkobraní jeho původní podobu. Největším zájmem bylo dostat dění do celého města a nabídnout program pro všechny věkové skupiny občanů. Tyto základní cíle byly splněny a Vizovického trnkobraní tak, zdá se, vykročilo správnou nohou do své další etapy. Nebylo to však vůbec jednoduché.

Vše začalo v pátek 26. srpna jízdou krále. Vizovický rodák a valašský král Boleslav I. Dobrotivý spolu s Jarmilou Šulákovou, starostou Vizovic Vítom Sušilou a zakladatelem Trnkobraní Milošem Žabkou prošli koňským spřežením

od vizovické radnice do areálu likérky R. JELÍNEK. Jízda krále byla první novinkou letošního Vizovického trnkobraní a dle zájmu lidí, kteří přišli pozdravit „svého“ krále se dá usuzovat, že tato novinka byla přijata velmi kládně.

Bolek Polívka pak v areálu likérky slavnostně zahájil 38. ročník Vizovického Trnkobraní. Součástí slavnostního zahájení byl mimo jiné pokus o ustavení světového rekordu v hromadném přípitku slivovic. Každý z návštěvníků obdržel panák slivovice, který měl po vypití vrátit zastupčím Agentury Dobrý den z Pelhřimova. Celkový počet vrácených panáků se zastavil na čísle 2 418 ks. Světový rekord tím překonaný nebyl a tak na své zdoilání čeká do dalšího ročníku.

V sobotu 27. srpna se program Vizovického trnkobraní přesunul i do města. První vizovický

jarmark řemesel v dolní části Štěpěské ulice byl příjemným zpestřením festivalu a dodával tomuto místu Vizovic svýj půvab. Návštěvníci měli možnost vrátit se o několik desítek let zpět a seznámit se s dovednostmi a umem lidových tvůrců a krásou částečně zapomenutých technik. Další novinkou Trnkobraní bylo

I. Vizovické pstruhobraní. Na rybnících vizovické rybárny měli návštěvníci možnost si zkusit své rybářské dovednosti a chytnout si svého pstruha. Ulovilo se přes 400 pstruhů a kromě nepřetržitě otevřené vizovické rybárny s rybími specialitami čekal návštěvníky kulturní program pro děti.

Sobotní program pokračoval výstavou vlašců a starých rádií v Sokolovně. V prostorách za kulturním domem připravilo město předhlídku souboru pro milovníky folklóru a dechovky. Vystoupila například dechová hudba Boršičanka, Javořina, folklórní soubor Vizovický Juráš a Portáš. Aby se návštěvníci při putování městem neunavili, pozvali jsme na víkend do Vizovic motorový Trnkovláček. Novinka, která měla úspěch nejen u nejmladších,



Valašský král Bolek Polívka a královna matka Jarmila Šuláková vyrazí od vizovické radnice. Naproti nim Miloš Žabka, na kozlíku starosta města Vít Sušila.

bude jistě i nadále patřit ke stálicím Vizovického trnkobraní.

Neděle 28. srpna byla bohužel ve znamení špatného počasí. Ani vtrvalý déšť však nenarušil pestrý program festivalu. Za zmínku stojí Velká cena Vizovic v pořádání švestkových knedlíků, jejímž vítězem se stal Jarmil Rafaj ze Zlína výtkem 134 knedlíků. Velkou cenu komentovala osobitým způsobem dvojice Renata Angelová a Patrik Hezucký. Celkem se v areálu likérky RUDOLF JELÍNEK za víkend vystřídalo na 40 umělců a skupin z tuzemska i zahraničí, kteří si velmi pochvalovali prostředí a přijetí ve Vizovicích.

Letos poprvé ležela starost o organizaci Vizovického trnkobraní hlavně na bedrech firmy RUDOLF JELÍNEK a.s. I přes tuto nezvyklou situaci dopadlo vše na výbornou a množství návštěvníků svou přítomností deklarovalo, že Vizovické trnkobraní je jen jedno a patří do Vizovic. Proto na závěr připojme informaci o 39. ročníku Vizovického trnkobraní - bude se konat od 25. do 27. srpna 2006. Další informace lze získat na adrese www.vizovicketrnkobraní.cz.

Lumir Zakravač

Na počátku byla švestka aneb Nová televizní reklama

Dnes už jen málokdo nemá televizi a málokdo se na ni nedívá. Proto také asi jen málokdo nezaznamenal velkou reklamní kampaň na slivovici a hruškovici, kterou firma RUDOLF JELÍNEK a.s. spustila letos na podzim.

Vše začalo rámcovou nabídkou TV Prima na realizaci reklamních spotů, na základě které jsme se rozhodli připravit reklamu na náš nejslavnější výrobek a doprovodit ji spotem na hruškovici. Spot na slivovici se sloganem „Na počátku byla švestka...“ má charakter jak produktové (slivovice), tak imagové (značka

R. JELÍNEK) reklamy, kde značka R. JELÍNEK je zároveň identifikována s budíkovou lahví jako typickým firemním tvarem. Spot na hruškovici byl pojat jako v zásadě produktová reklama, kde však není nabízen jen samotný výrobek, ale i způsob jeho



konzumace formou rituálu (hruška s hruškou). Cílová skupina této reklamy je o něco mladší než u slivovice, proto je také tento spot hravější a živější - má sedm střihů oproti jedinému dlouhému záběru na slivovici, který byl natáčen pomocí slow-motion kamery. Oba spoty připravil tvůrčí tým agentury



Adhok, který je autorem i starší reklamy na Plum vodku.

Hlavní reklamní kampaň obou patnáctivteřinových spotů proběhla od října do prosince tohoto roku, přičemž spoty byly záměrně nasazovány tak, aby se ocitly vždy oba v jednom reklamním bloku. Ještě je brzy na hodnocení úspěšnosti této kampaně, první ohlasy na provedení spotů jsou však pozitivní. Lidé oceňují jejich jednoduchost, vkus a zapamatovatelnost. Více o prodejních efektech této reklamy budeme vědět v prvních měsících příštího roku.

Zdeněk Chromý

Noví ředitelé nastoupili do funkcí

Na podzim došlo v řízení firmy k výrazným změnám: do svých funkcí nastoupili nový výrobně-technický ředitel Zdeněk Kohn a nový ekonomický ředitel Jaroslav Burkart.

RNDr. ZDENĚK KOHN se narodil 7. června 1961 v Kroměříži. Maturoval na Střední průmyslové škole chemické ve Zlíně a ve studiu pak pokračoval na přírodovědecké fakultě Univerzity Jana Evangelisty Purkyně v Brně, obor analytická chemie.

Studium zakončil státní závěrečnou zkouškou a následnou rigorózní zkouškou v roce 1985. Po základní vojenské službě pracoval jako technolog a vedoucí laboratoře čistírny odpadních vod v Kroměříži, od roku 1989 jako vedoucí oddělení na Vyšetřovací středisku masného průmyslu v Kroměříži.

Co se našlo na půdě

Sto deset let stará historická správní budova firmy (byla postavena roku 1895 stavitelem Františkem Novákem pro Rolnický akciový závod ovcenářský Vizovice) v sobě skrývá mnohá tajemství. Rekonstrukce provedená v posledních letech odhalila její někdejší půvab zastřešený bezohlednými zásahy v éře národního podniku. Jedním z neprobádaných míst tak zůstává půda, která sloužila několik desetiletí jako odkaliště všeho přebytečného. Až v posledních letech se našlo několik odvázlivců ochotných ponořit se do hromad harampádí pod vrstvy prachu. Letos v létě pak byla půda kompletně vyklizena v souvislosti s jejím zateplením a výstavbou kotelen. Je nejspornějším účinnějším nástrojem bezporozhodnosti a zpracování. Část demizónů v proutěných koších, sklo z vybavení laboratoře, bedny na výrobky z počátku 50. let (národní podnik Vaspako) a krabice na výrobky z éry národního podniku budou instalovány v podnikovém muzeu jako cenný doklad historie vizovického palírenství.

Marcel Sladkowski

V tomto období se věnoval také vědecké práci a publikoval v některých odborných časopisech. V roce 1992 nastoupil do nově vzniklého závodu společnosti Bestfoods a.s. v Zábřehu na Moravě jako manažer řízení jakosti, výzkumu a vývoje. Od roku 1996 byl ředitelem závodu. Od roku 1999 byl ředitelem závodu společnosti Cutisin a.s. ve Slavkově u Brna. Do společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. nastoupil od listopadu 2005 na pozici ředitele výrobně-technického útvaru.

RNDr. Zdeněk Kohn, je ženatý, manželka Vlastimila pracuje jako zástupkyně ředitele Základní školy v Břestu. Mají dvě děti, dceru Silviu a syna Davida. S rodinou bydlí v Kroměříži.

Ing. JAROSLAV BURKART se narodil 2. října 1973 v Opavě. Maturoval na gymnáziu v Opavě, v letech 1992 – 1997 vystudoval zlínskou fakultu

managementu a ekonomiky Vysokého učení technického.

V letech 1995 – 1997 pracoval jako finanční a ekonomický ředitel firmy STIVAL Výroba, s.r.o., Veselá nad Moravou, v letech 1998 – 2000 pak v téže funkci ve firmě LAGRIS, a.s. Dolní Lhota (dnes Podravka, a.s.). V letech 2000 – 2005 postupně působil jako ředitel nebo předseda dozorčí rady několika firem v České republice a na Slovensku. Jako člen komory specialistů krizového řízení působil také jako správce konkursní podstaty a likvidátor některých firem. Od října 2005 je ekonomickým ředitelem RUDOLF JELÍNEK a.s.

Ing. Jaroslav Burkart je ženatý, manželka Marcela je soukromou podnikatelkou. Mají dva syny Davida a Robina. S rodinou bydlí ve Vizovicích.

Výkup ovoce letos poznamenala neúroda

Letošní rok nepatří mezi ty, v kterých je ovoce dostatek a kdy nestíháme zpracovávat jeden kamión za druhým. Je pravda, že po dvou letech nadúrody se dal čekat slabší rok, a to nejen u švestek, ale i u ostatního ovoce. Když to vezmeme po pořádku, vždycky začínáme s výkupem třešní, u kterých máme ale výkupní cenu nanejvýš 2,50 Kč za 1 kg, která je stanovena podle poptávky třešňového destilátu, a to je cena nízká i pro pěstitele, nemluví o obchodnících. Takže třešně bylo v letošním roce pouze symbolicky. Podobná situace se opakuje u meruněk, i když je u nich výkupní cena dvakrát vyšší než u třešní. Meruňky letos na jižní Moravě z velké části pomrzly a většina toho, co dozrálo, byla dodána do obchodů na konzum. Proto jsme vykupili jen dva kamióny. Naštěstí máme zásoby z minulých let. Bezproblémová situace byla pouze u hrušek. Vykupujeme hruškovou dřev, které bylo nadbytek a celkové nabízené množství ovoce jsme letos vykupovali např. hrušky Williams, jeřabiny, moravskou jaderňičku, višně apod.

O švestkách až nakonec. První kamión k nám dorazil 15. srpna, tedy nejpozději za poslední čtyři roky. Už to byl signál, že letošní rok bude náročný. Většinou

začínáme nakupovat švestky v Maďarsku, ale letos jsme odtamtud nedovezi ani kilo. Vzhledem ke vzniklé situaci jsme se soustředili na země, kde se zdálo, že by surovina mohla být a to bylo hlavně Rumunsko, Srbsko a v podzimních měsících Ukrajina. Výkup jsme začali nákupem v České republice, Slovensku a Polsku. Začátek byl krátký a ovoce málo. Polsko bylo sice zajímavé cenou, ale množství bylo zanedbatelné. Tuzemští dodavatelé měli dobrou kvalitu, ale vzhledem k neúrodě byly dodávky pouze sporadické, Slovensko podobně. Z těchto důvodů jsme se zaměřili na výše jmenované země a i přes nepříznivý rok se to vyplatilo. Firmy dodávající švestky z Rumunska a Srbska pracovaly na tamějším trhu do konce září a od října došlo k nárůstu dodávek z Ukrajiny. To bylo způsobeno hlavně snížením cla na dovoz švestek ze třetích zemí (Ukrajiny) do EU od 1. října. Zajímavé je, že po dlouhé době jsme měli dodávky švestek ještě i v listopadu. Celkově se nám podařilo nakoupit tři čtvrtiny z plánovaného výkupu. Společně se zásobou z minulých let, s výkupem z letošního roku a nákupem destilátů od standardních dodavatelů můžeme konstatovat, že slivovice bude v příštím roce dostatek.

Jiří Koňářik

Ustaveny čtyři projektové týmy

Změny na dvou ředitelských postech (viz článek Noví ředitelé nastoupili do funkcí) byly součástí širších úprav řízení firmy. Jejich dalším projevem bylo ustanovení čtyř projektových týmů, jejichž úkolem bude zabezpečení a realizace dlouhodobých strategických úkolů. Jedná se o tyto projektové týmy: festival Trnkobrání (řídí obchodní ředitel Lumír Zakraváč), organizace vnitřní logistiky firmy (řídí bývalý ekonomický ředitel František Vlček), modernizace a přesun palenice (řídí bývalý výrobní ředitel Jiří Koňářik), mobilní řízení obchodních zástupců (řídí zástupkyně obchodního ředitele Markéta Matějčková).

slad

Košer slivovice v plechové krabici

Košer slivovice se jako světový unikát ve Vizovicích vyrábí podle původní receptury Rudolfa Jelínka už od roku 1934. Tehdy se započalo také s jejím vývozem do Spojených států, kde značka Jelínek získala mezi vybranou klientelou takový ohlas, že se do roku 1938 stala druhým největším dovozem značkových destilátů do USA. Tento exkluzivní výrobek si žádá rovněž adekvátní exkluzivní balení. Proto nyní RUDOLF JELÍNEK a.s. uvedla na trh elegantní balení této slivovice v plechových krabicích. K dostání jsou obě verze košer slivovice, tedy jak klasická bílá, tak také zlatá, která své zabarvení získává zráním v hoblinách limousinského dubu.

slad

Slivovice v dárkovém balení se skleničkami

Oblíbená Jelínkova slivovice, nejtýpčtější a nejnámější destilát z Vizovic, se dočkala dalšího přírůstku do již tak široké řady balení, v němž je nabízena. Tento značkový prvotřídní destilát je nyní k mání také ve speciálním dárkovém balení: oblíbený budík doprovází dvě skleničky zbrusu nového elegantního designu tvořené připomínajícího švestku. Láhev se skleničkami je zabalena v kazetě, která je ideálním dárkem pro všechny cítěle klasického valašského moku.

slad

Hruškovice v litru

Jedním z doprovodných bodů televizní reklamní kampaně na slivovici a hruškovici byla příprava nového balení hruškovice do jednolitrových lahví vhodných zejména pro tzv. gastronomický sektor. Vedle slivovice je tak hruškovice jedním z destilátů, který je zákazníkům k dispozici v tomto balení.

slad

RUDOLF JELÍNEK a jeho bitva u Slavkova

Zajímavou událostí začátku proslulého letošního roku bylo 200. výročí bitvy u Slavkova, často nazývané bitvou tří císařů. Na bojišti u Slavkova svedl 2. prosince 1805 Napoleon veledůležitou vítěznou bitvu se spojeneckými armádami Ruska a Rakouska. Také naše společnost chtěla přispět k této slavnostní události a připravila zvláštní edici. Na tři druhy lahví budíků ovocných destilátů (slivovici bílou, hruškovici a třešňovici) byly dolepeny speciální etikety a na hrdo přivázaná „knížka“ informující o významných osobnostech každé z armád a o průběhu bitvy. Každý císař a jeho armáda tak měl „vlastní“ destilát: Napoleon I. slivovici, František I. hruškovici a Alexandr I. třešňovici. Distribuce a prodej probíhaly na několika místech. „Jelínek“ prodejní obsadil památník na Mohyle míru, zámečnou kavárnu na zámku ve Slavkově a zúčastnil se jarmarku ve Slavkově na náměstí.

Naše společnost ukázala zájem o dějiny a historii českých zemí. Domácí i zahraniční návštěvníci měli možnost pořídit si speciální památku ke speciální příležitosti, na kterou snad budou vzpomínat minimálně do příštího 300. výročí.

Petra Dvořáková

Plum likér nově v miniatuře

Velký ohlas švestkového Plum likéru, této letní novinky od Jelínka, vyvolal zájem o jeho dárkové balení. Proto byla dosavadní půllitrová karafa doplněna o nové balení v miniatuře. Bude sloužit nejen jako drobná pozornost, jak je tomu u jiné likérové miniatuře – griotky - ale i jako propageace nového výrobku v restauracích a barech.

slad

Nová Bolkovica je až z Měsíce

V rámci rozšíření dobré spolupráce s vynikajícím českým hercem a vizovickým rumodkem Bolkiem Polívkou připravila firma RUDOLF JELÍNEK a.s. nový výrobek, který doplňuje nynější populární Bolkovici (tj. 50% bílou slivovici). Jedná se o zlatou 50% slivovici, která do světa vchází pod názvem Bolkovica z Měsíce. Děje se tak na paměť historického činu ze Silvestra 2002, kdy se valašské kosmické lodi Cerka I s valašským králem Boleslavem I. na palubě podarilo přistát na Měsíci a vysadit tam na vhodném místě lunární trnkový sad. Vysázeno bylo hned 336 stromků. Za tento čin je Boleslav I. nazýván Měsíčním sadařem a Vesmírným inseminátorem.

Bolkovica z Měsíce byla slavnostně představena na pódiu letošního Vizovického Trnkobrání samotným Bolkiem Polívkou. K dostání bude jak v České republice, tak na Slovensku, kde je bílá Bolkovica velmi oblíbená – prodává se tam až 80% její produkce.

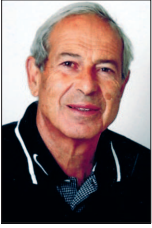
Zdeněk Chromý



ROZHOVOR

R. JELÍNEK

Stále mám důvod se tu vracet



Rozhovor s ANDRÉ LENARDEM, prasynovcem Rudolfa Jelínka a členem dozorčí rady firmy

Přijal mě v patře rodinného domu, který si v Praze pronajímá. V pokoji zařízeném historickým nábytkem jsem rozmouval s elegantním pánem, v němž se mísí francouzská noblesa s českou jiskrností. Do jeho vytříbené češtiny s lehkým francouzským přízvukem občas proskočí slovenské slovíčko. Mnohé se vepsalo do jeho řeči i měkkého pohledu vlídných očí. Prožil jsem s André Lenardem příjemné podzimní dopoledne.

Pane Lenarde, máte české rodiče, narodil jste se ve Francii, žil v Československu i ve Francii, často se vracíte do České republiky. Cítíte se spíše Čechem nebo Francouzem?

Rodiče mám spíš k. u. n. k., rakousko-Ruherské. Narodil jsem se v Paříži v roce 1940, válku jsem jako malý kluk přežil ve Francii. Můj tatínek narukoval dobrovolně do armády, byl zajat a umřel v dubnu 1945 v Bergen-Belsenu. Maminka se pak se mnou prvním vlakem vrátila do republiky. Byl to první vlak z Paříže do Prahy, ta cesta trvala pět dní a protože se tam netopilo, chytli jsem zápal plic. Do roku 1949 jsme žili ve Vizovicích, potom se odstěhovali do Bratislavy, kde jsem maturoval. Od roku 1957, kdy žiji ve Francii, jsem se tu vracoval jen pracovně, ale teď už dobrých deset let žiji mezi Paříží, jihozápadní Francií a Prahou. Asi se víc cítím Francouzem, což je zřejmé dáno tím, že jsem tam vystudoval a francouzštinu ovládám podstatně lépe než češtinu. Mám tam kamarády, bývalou manželku a dcera. Ti sice česky nemluví, ve mně však něco českého zůstalo.

Kdo byl váš tatínek Roman Lenard?

Tatínek byl Polák, který žil ve Francii a tam se s maminkou - v Dauville - poznali. Předtím vystudoval ekonomii ve Vídni. Jako Polák i jako žid vstoupil v roce 1939 do polské armády v Paříži, ve Francii pak prodělal tzv. „směšnou válku“.

Jak se tatínek původem z Polska seznámil s maminkou původem z Čech?



André Lenard s maminkou na Razové, jaro 1946

Maminka byla vdova, vdala se poprvé za první republiky za svého třídílného profesora Vojtěcha Nábělka, českého katolíka, vzdělaného hezkého sportovce, muzikanta, který jako významný botanik vyučoval na univerzitě v Bratislavě. Dostal však nějakou tropickou nemoc a nedokázali ho vyléčit ani v institutu tropické medicíny v Hamburku. Mladá vdova pak cestovala po světě se svou matkou a mou babičkou Karlou Lustigovou. Tak se jednou v kasinu v Dauville setkala s tatínkem. Braši se v Praze v květnu 1939. Každý říkal, že to musí být manželství z lásky, protože doba už byla velice špatná.

Vaše maminka působí na fotografiích jako velice silná a temperamentní žena.

Maminka byla zvláštní tvor, s bratrem Karlem byli vášnivými sportovci, maminka lyžovala, tančila, jezdila na koni, hrála tenis, jezdila i automobilové soutěže. Karel byl zase výtečným lyžařem, tenistou a šermířem. Maminka byla pěkné děvče a věděla o sobě. Náležela k bohaté buržoazii a prožila zlaté mládí, které by snad ani dnes bohatý člověk neměl. Ale pak se to za války v Paříži všechno obrátilo. Bylo jí 40 let, když začala po znárodnění pracovat v Bratislavě (před válkou tam byl její tatínek Hugo Lustig ředitelem Union banky pro Slovensko) jako cizojazyčný korespondent v Podniku zahraničního obchodu Kovo. Ovládala totiž pět jazyků. Jenže chtěla pryč. Maminka měla v Bratislavě v 50. letech i nějaké nápady, ale pamatují se, že se právě proto, že chtěla odsud pryč, nechtěla znovu vdávat. Já jsem tu žil s francouzským pasem, ona si po válce vyřídila československý. Povolení k výjezdu dostala v roce 1956 a se dvěma kufry odjela do Paříže, kde pak dělala něco jako aupair. Přes všechny peripetie nikdy neztratila optimismus, který jsem obdivoval a který jsem po ní želbohnal nezdědil.

Ledacos si přitom jistě prožila s vámi jako malým synkem za války v Paříži.

Ano, byli jsme židovského původu a nikdo to přitom nevěděl. Když udali tatínka, byla i ona v výslechu, ale vylázala se z toho šikovným způsobem. Nejlépe mluvila německy, a tak německému vyšetřovateli jménem Vogel, když jí vyčítal rodné jméno Lustigová, perfektně oponovala: „Promiňte, ale jméno Vogel je u nás taky židovské, klidně se na mě můžete informovat.“ A takovou chupe

nás zachránila. Tatínka udali jako vojáka, který bojoval proti Němcům a ještě je žid. Podařilo se mu utéct, žil dva roky v Paříži, ale znovu ho zatkli a odvezli do koncentráků. Tam se zapletl do nějaké bitky a převezli ho do Bergen-Belsenu, kde zemřel pár dnů před koncem války na tyfus.

Jak vzpomínáte na Vizovice, kam jste s maminkou přijeli v roce 1945?

Býdleli jsme na Razové s Jiřím Jelínkem, já jsem tu začal chodit do školy. Jiřího si pamatuji celkem málo, bylo to ale člověk se zajímavým osudem. To víte, nevystudovaný kluk přišel z koncentráku, za sebou peklo a najednou se stal panem ředitelem, trochu mu to stouplo do hlavy. Na Vizovice mám pěkné, takové klukovské vzpomínky, třeba na sniž, který tu vždycky v zimě byl, na kamarády, nebo jak mě Jiří posadil na víko vysoké kádě... Ale třeba vůbec si nepamatuju, jak jsem se naučil česky, přitom jsem se jazyk učil až v pěti letech, když jsme se přejeli.

Vy jste se do Francie vystěhoval v roce 1957. Jak jste jako sedmáctiletý vnímal rozdíl mezi komunistickým Československem a západní Evropou?

Já jsem se vůbec nechtěl stěhovat, nesl jsem to špatně. V Bratislavě jsem studoval, měl zájem, první flirty a najednou jsem se ocitl s kufrem ve Francii. Byl to šok, výkladní skříň plná zboží, na které nemáte a žijete v malém podkrovním pokojíčku. Čtěl jsem se vrátit, ale maminka mi to nedovolila.

Takže jste se museli nějak protlouct.

Maminka dělala aupair a od známých získala pokojíček pro služebnou 2 x 3 m s vodou na pavlači. Nejdřív jsem se musel naučit pořádně francouzsky, protože ač francouzský státní občan, mluvil jsem francouzsky asi jako pětiletý kluk. V republice jsem se francouzsky nechtěl učit a vedle povinné ruštiny jsem měl němčinu. V Paříži jsem se zapsal do státní školy východních jazyků, kde jsem se jakoby učil češtinu a ruštinu, které jsem ovládal. Na základě toho mi dali stipendium a mezitím jsem se učil francouzsky. S diplomem z češtiny a ruštiny jsem vstoupil do institutu politických věd. Dva jazykové diplomy a vysokéškolský titul byly předpokladem k nástupu diplomatické kariéry. Dvakrát jsem ale těsně neudělal zkoušky a pak si mě pozval ředitel osobního oddělení ministerstva zahraničních věcí a říká mi:

„Pane Lenarde, vy sice máte francouzské občanství, ale žil jste v komunistické zemi, jak Vám máme důvěřovat?“

To je zajímavé, v Československu vás zase mohli považovat za exponenta ze západu.

Také to tak bylo a vyslyšeli mě tu! Byl jsem už v bankovníctví, jezdil do Československa a jednoho majora zajímalo, jak reaguje socialisticky vychovaný člověk v západní Evropě. Nedali mi pokoj až do roku 1989 a nutili mě, abych je informoval o českých emigrantech v Paříži, kteří jsem přitom vůbec neznal. No a pak jsem začátkem roku 1990 přijel do Prahy a v hotelu na mě čekal „můj“ major! Hleděl jsem na něho a říkám: „Vy nečtete noviny, nevidíte se na televizi?“ A on na to: „Promiňte pane Lenarde, já jsem se chtěl zeptat, jestli byste pro mě neměl nějaké zaměstnání...“

Vaše diplomatická kariéra byla zmařena hned v začátcích. Co bylo důvodem?

Byl rok 1965 a já jsem najednou B nevěděl, co málo dělat. Naštěstí jsem byl zajímavý tím, že jsem uměl slovenské řeči. Měl jsem možnost nastoupit do Renaultu pro východní Evropu, ale nakonec mě vzala Paribas, první investiční banka v Evropě, opět do sektoru východní Evropy. Tak asi dvakrát do roka jsem pak navštěvoval Československo. V bankovníctví jsem zůstal až do roku 1990, kdy jsem odešel z pářížské pobočky Královské kanadské banky.

To vám bylo padesát...

Pak jsem založil vlastní malou společnost a dělal jsem poradenství. Dánilo se mi střídavě, někdy jsem vydělal, jindy ne. Po revoluci jsem špatně investoval v Československu, ale naproti tomu jsem koupil sídlo v Casteljaluou v jihozápadní Francii a vložil peníze do firmičky vyrábějící lékařské přístroje, a ta se pěkně rozvíjela.

Po roce 1989 jste opět získával kontakty na rodinu Jelínků a na firmu. Jak k tomu došlo?

Z počátku jsem získával informace pro Jarmilu Jelínkovou a pro sebe, ale

rychle jsem zjistil, že žádné restituční nároky nemám, tak jsem toho nechal. Stejně bych asi nedokázal vést takovou firmu a druhého Jiřího Jelínka bych dělat nechtěl.

Cítíte hrdost na rodinné jméno Jelínků?

Jistěže ano, já to vždycky Francouzům vysvětluji tak, že je to totéž, jako bych se jmenoval Martel. A proto jsem rád, že firma, která mohla zkrachovat, díky panu Dvořáčkovi a jeho týmu tak dobře prosperuje.

Vaše maminka Vám vyprávěla o příslušnosti k rodině Jelínků?

Ano, to všechno jsem věděl, tedy až na fakt, že jsem židovského původu, to mi vždycky skrývala. Když jsem to pak zjistil, dělalo mi to potíže, hlavně tak v sedmácti letech. Teď už ne, teď to беру, se židovskými kořeny jsem se nějak smířil, ale třeba o židovské víře vím málo. Čtu literaturu o židovství, ale dobrý žid ze mě asi nikdy nebude.

Nikdo z Vaší rodiny nemluví česky. Nepokoušel jste se naučit českou?

Dcera, která je dvacet sedm let, vystudovala lyceum v Londýně a teď je fotografka, žije v Paříži. Nikdo z rodiny opravdu česky nemluví. Snad jsem byl lempl, ale když byla malá, hodně jsem pracoval a neměl jsem dost času.

A není vám líto, že své české kořeny nepředáte dál?

Je vždycky škoda, když se něco ztratí. J dcera samozřejmě o svých kořenech ví, ale... Ano, je mi to líto, ale nedá se s tím nic dělat. Navíc, když jsme dcera vychovávali, byla tu Československá socialistická republika a k ní jsem nic necítil.

Poslední otázka: těší vás práce v dozorčí radě firmy RUDOLF JELÍNEK a.s.?

Ínu těší, ale ještě více mě potěšilo, že lsi mě pan Dvořáček našel a že navazuje na rodinnou a firemní tradici. Ano, opravdu mě to velice těší - je to jeden z důvodů, proč tu rád jezdím.

Marcel Sladkowski

Prostějovské hostince s podporou RUDOLFA JELÍNKŮ

Kniha Místopis prostějovských hostinců a spolkových domů, která vyšla za výrazné podpory firmy RUDOLF JELÍNEK a.s., mapuje historii prostějovského pohostinství v průběhu 20. století. Její podtitul „zamýšlený nad vývojem mezilidské komunikace a prostorách, ve kterých se odehrává“ naznačuje, jakým směrem se snaha autorů ubírala. Čtěl se podívat, jak jenné a spolehlivě fungovaly lokální mezilidské vztahy - v dnešní době téměř vytracené - jakož i vědomí existence místa a souvazečnosti s ním. Druhým důvodem bylo zachycení města, které přetokně mění svoji architektonickou podobu.

Vznikla tak kniha zachycující na sto dvacet míst, která vítala či vítají své hosty a to formou prokresby doplněné současným stavem ve fotografii a mapou. Stručný popis místa zachycuje

historii podniku, jeho majitele, názvy a další zajímavosti. Do této mozaiky navíc přispěla šestice autorů svými literárními postřehy a příběhy, které se vztahují k této oblíbené tématice. Za všechny jmenujeme především slavné prostějovské osobnosti Svatopluka Válu a Zbýňky Benyšky. Knihu zobrazí předhlídka fotografií Aubra Pacholík zachycující neopakovatelným rukopisem atmosféru hospůdek v 70. - 80. letech minulého století.

Místopis prostějovských hostinců a spolkových domů vydalo nakladatelství ADNOC jako svojí letošní třetí publikaci. Její slavnostní uvedení proběhne v únoru 2006 v prostějovské galerii Špalíček, ve které bude navíc až do konce března výstava kreseb, fotografií i dalších artefaktů vztahující se k této publikaci.

Tomáš Vincenc



Vizovgnac má narozeniny!

Zdá se to neuvěřitelné, ale Vizovgnac, jedna z historicky nejoblíbenějších vizovických značek, slaví své padesáté narozeniny. Ano, bylo to v roce 1955, kdy vizovičtí destilatéři pod vedením legendárního Jiřího Zábky přichystali výrobek, jenž se pod lidovým názvem „vizozur“ vepsalo do paměti mnoha generací zákazníků a svou popularitu si udržuje dodnes.

Jak vlastně nápad s vizovogncem vznikl? Po znárodnění v roce 1948 se výroba ve

vizovickém závodě takřka výhradně orientovala na vývoz, zatímco na domácí trh se výrobky slavných předválečných značek Jelínka a Singer prakticky nedostaly. Tento propad Vizovické trápil, protože bylo jejich cílem „kvalitní výrobky dodávat nejenom do zahraničí, ale i pro naše pracující.“ Z kapacitních důvodů byl tento požadavek u ovocných destilátů v dohledné době nereálný, proto se zrodila myšlenka obnovit někdejší slávu vinných destilátů, které byly před válkou ve Vizovicích vyráběny v licenci francouzských značek Denis Mounié, Lerond a Marty. Namísto francouzského vína se podařilo získat dodávky kvalitních rumunských, bulharských a řeckých vín, z nichž bylo vyrobeno kvalitní tuzemské brandy pojmenované Vizovgnac. Zvolený název měl

evokovat sepětí Vizovic s nejslavnějšími světovými oblastmi výroby vinného destilátu v Cognacu.

Je pravda, že po roce 1989 s nástupem světových značek na český trh ztratili vizovgnac mnoho ze svého postavení a dnes už ani neplní funkci prémiového vizovického brandy (tím je patnáctileté Marty brandy rodu vyráběné z kyperských odrůd). Udržuje si však ustálenou skupinu skalních příznivců, kteří na svého padesátiletého miláčka nedají dopustit. V současnosti je vizovgnac nabízen ve dvou variantách: vizovgnac speciál (řezané dvouhvězdičkové brandy 37,5%) a vizovgnac original (pravé čtyřhvězdičkové brandy 40%).

Marcel Sladkowski