**Historický a unikátní snímek tvarůžkového průkopníka slaví 115 let**

Loštice, 27. srpna 2024 – **Před 115 lety byla pořízena první historická fotografie, která zachytila Aloise Wesselse a jeho zaměstnance při výrobě tvarůžků v Lošticích. Tento snímek, pořízený na dvoře domu č. 57 na ulici Palackého, připomíná nejen dlouhou tvarůžkovou historii, ale i trvalou spojitost s místem, kde výroba Olomouckých tvarůžků dodnes probíhá.**

Alois Wessels převzal rodinný podnik po svém otci a zakladateli, Josefu Wesselsovi, v roce 1897. Pod jeho vedením se malá rodinná živnost proměnila ve významný výrobní podnik. Díky jeho odhodlání modernizovat výrobu a investovat do nových technologií se tvarůžkárna v Lošticích rychle rozrostla. Během pouhých dvaceti let se firmě podařilo stát se největším výrobcem tvarůžků v Rakousku-Uhersku.

*„Odkaz Aloise Wesselse a jeho otce je pro nás velkou inspirací. Je nám ctí být pokračovateli této tradice a udržovat výrobu Olomouckých tvarůžků v Lošticích. Historická fotografie z roku 1909 nám připomíná, jak dlouhou cestu jsme již ušli, a potvrzuje, že naše tvarůžky stále patří mezi nejoblíbenější zrající sýry na trhu,“* uvedl **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky.**

**Muzeum Olomouckých tvarůžků – živá historie rodu Wesselsů**

Tuto historickou fotografii mohou návštěvníci spatřit v Muzeu Olomouckých tvarůžků, které se nachází v Lošticích hned vedle místa, kde se již téměř 150 let tvarůžky vyrábějí. V expozici muzea je vystaven průřez historií Olomouckých tvarůžků, od nejstarších záznamů až po současnost. Návštěvníci zde mohou poznat příběh Aloise Wesselse i dalších členů rodiny Wesselsů, kteří se zasloužili o budování značky. *„Tvarůžkové muzeum se okamžitě po otevření stalo vyhledávaným a oblíbeným turistickým cílem. Letos muzeum oslavilo 10 let od otevření a nedávno jsme u nás přivítali návštěvníka s pořadovým číslem 240 0000,“* **doplnil Leoš Kalandra.**

Jedním z hlavních lákadel muzea je Velký příběh, který sleduje vývoj výroby od ručních začátků až po modernizaci, kterou realizoval zeť Aloise Wesselse, Karel Pivný. Návštěvníci mohou obdivovat autentickou pracovnu Karla Pivného, retro kino promítající filmy o historii tvarůžků, originální formovací a koupací stroj z 20. století nebo časovou osu rekapitulující historii výroby.

**Zdravá pochoutka s tradicí**

Olomoucké tvarůžky nejsou jen součástí naší kulinářské historie, ale i zdravá potravina. Jsou vynikajícím zdrojem bílkovin a vápníku, což jsou klíčové živiny pro zdraví svalů a kostí. Díky nízkému obsahu tuku a nízké energetické hodnotě jsou ideální volbou pro ty, kteří dbají na zdravý životní styl. Na 100 gramů obsahují pouze půl procenta tuku a přibližně 127 kalorií, přičemž vysoký obsah bílkovin zajišťuje jejich sytost i v malých porcích.

Dnes společnost A. W., výrobce Olomouckých tvarůžků, zaměstnává přibližně 180 lidí a ročně produkuje více než 2 200 tun tvarůžků v různých tvarech a příchutích. Olomoucké tvarůžky se tak staly nejen tradičním pokrmem, ale také oblíbenou a zdravou součástí české kuchyně.

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**O společnosti A.W. spol. s r.o.**

Výroba Olomouckých tvarůžků na Hané je doložena již na přelomu 15. a 16. století. Od roku 1876 se Olomoucké tvarůžky vyrábí v Lošticích. Manufakturní výrobu založil Josef Wessels s manželkou. Název současné společnosti A.W. spol. s r.o. získala firma podle Aloise Wesselse (syna zakladatelů) v roce 1897 a do roku 1914 se stala největším výrobcem tvarůžků. V roce 1930 byla realizována velká přestavba a rozšíření tvarůžkárny na moderní výrobnu pod vedením Karla Pivného (zeť Aloise Wesselse).

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům původních majitelů. K zásadní obměně technologického zařízení ve výrobě došlo v roce 1997. Evropská komise udělila v roce 2010 Olomouckým tvarůžkům chráněné označení původu. V roce 2014 bylo otevřeno nové Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích jako jediné muzeum svého typu v České republice.

V současné době společnost A.W. spol. s r.o. zaměstnává okolo 180 lidí, každoročně vyrobí přibližně 2 200 tun tvarůžků ve více než třiceti tvarových, chuťových a hmotnostních variantách a provozuje čtyři podnikové prodejny v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu a jsou charakteristické nezaměnitelnou chutí a typickou vůni. Při jejich výrobě se nepoužívají žádná syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory, takže se hodí i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr a jsou řazeny mezi zrající stolní sýry.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontakt pro média:**

Jaromír Krišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: [media@tvaruzky.cz](mailto:media@tvaruzky.cz)