**7 zajímavostí o Aloisi Wesselsovi: Zakladatel značky A. W. a průkopník výroby Olomouckých tvarůžků se narodil před 161 lety**

Loštice, 18. června 2025 – **V pondělí 16. června jsme si připomněli 161 let od narození Aloise Wesselse, který výrazně nastartoval firmu A. W. vyrábějící Olomoucké tvarůžky směrem k velkému úspěchu a budoucnosti. Jeho odvaha, vynalézavost a podnikatelský talent stály u zrodu rozkvětu jedinečného českého výrobku, jenž přetrval generace a stal se neodmyslitelnou součástí naší gastronomické kultury.**

Alois Wessels (1864-1944) se narodil v Lošticích 16. června 1864 jako syn povozníka a tvarůžkáře Josefa Wesselse. Už od svého dětství pomáhal v rodinné manufaktuře, kterou později v 33 letech převzal. Díky jeho vizi a schopnosti spojit tradici s moderními přístupy se z rodinného podniku A. W. postupně stala mimořádně úspěšná firma. *„Odkaz Aloise Wesselse nás zavazuje nejen pečlivě střežit kvalitu, ale také hledat nové cesty. Bez jeho odvahy a vizionářského ducha by Olomoucké tvarůžky nebyly tím, čím jsou dnes, výjimečným fenoménem nejen našeho regionu, ale i celého Česka. Jeho příběh dokazuje, že když se spojí odhodlání s úctou k tradici, může i zdánlivě obyčejný sýr vyrůst v národní gastronomický poklad,“* uvádí **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W. spol. s r. o.**

Pojďme si připomenout 7 zajímavostí, které dělají z Aloise Wesselse inspirativní osobnost naší podnikatelské historie:

1. **Založil značku A.W**.: Za jménem dnešního výrobce Olomouckých tvarůžků, společnosti A. W. spol. s r.o., stojí iniciály zakladatele – Aloise Wesselse. Právě on přetvořil tradiční domácí řemeslo ve fungující moderní výrobu. Během dvou dekád proměnil malou rodinnou firmu v největší tvarůžkářský podnik tehdejšího Rakouska-Uherska.
2. **Přinesl do výroby moderní technologie:** Po převzetí firmy si Alois Wessels vzal úvěr 1500 zlatých a investoval do rozšíření výroby. Koupil dům na loštickém náměstí a jeho zadní trakt přestavěl na moderní provoz. Zavedl ruční klapačky, které zvýšily produktivitu z 4000 na 9000 tvarůžků denně na jednu pracovnici. Díky tomu firma dokázala držet krok s rostoucí poptávkou.
3. **Otevřel firmu světu:** Rozšíření výroby umožnilo firmě A. W. zásobovat nejen domácí trh, ale také obchodníky v okolních zemích Rakousko-Uherska i v sousedních regionech. Olomoucké tvarůžky tak začaly pronikat za hranice.
4. **Dával práci místním lidem:** Alois Wesselsvýznamně přispěl k hospodářskému rozvoji Loštic a okolí. Zatímco za jeho otce Josefa Wesselse tvarůžky vyráběli jen členové rodiny, jeho syn už zaměstnával desítky lidí. V roce 1912 u něj pracovalo 36 zaměstnanců, čímž dal práci a obživu mnoha místním rodinám.
5. **Myslel na budoucnost svých dětí:** Při předávání firmy roku 1917 zeti Karlu Pivnému a dceři Františce měl dostatek kapitálu, aby zároveň postavil novou továrnu pro druhou dceru Marii a připravil podnik i pro syna Vincence. Pro Karla Pivného to znamenalo nejen převzetí prosperující firmy, ale i ochranu před povoláním na frontu v první světové válce.
6. **Udržel tradiční chuť a kvalitu tvarůžků:** Ačkoliv výroba rostla, Alois Wessels nikdy neslevil z kvality. Dbal na to, aby si tvarůžky uchovaly svou typickou chuť i vůni. S důrazem na tradiční recepturu zůstaly autentické a staly se oblíbenou pochoutkou napříč generacemi.
7. **Vybudoval rodinnou tradici, která přetrvala:** Alois Wessels vybudoval rodinný podnik, jehož tradice přetrvala i po znárodnění a po restituci byla navrácena jeho potomkům, kteří dodnes drží podíl ve společnosti A. W. spol. s r.o. a podílí se na jejím směřování.

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

**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)