**Tvarůžková revoluce: Před 100 lety se z formovacího stroje vykutálel první tvarůžek**

Loštice, 5. června 2024 – **Od pleskání přes klapačku až po formovací stroj.** **Společnost A. W., výrobce tradičních Olomouckých tvarůžků, slaví významné jubileum. V roce 1924 se v loštické tvarůžkárně roztočil první formovací stroj a odstartoval revoluci ve výrobě jediného původního českého sýra. Formovací stroj dokázal vyrobit neuvěřitelných 10 000 tvarůžků za hodinu a umožnil tak tvarůžkovou pochoutku dostat k mnohem většímu množství zákazníků.**

Historie výroby tvarůžků sahá až do 16.  století, kdy se formovaly ručně v malých domácích dílnách. *„V 19. století došlo k rozvoji průmyslové výroby a v roce 1876 Josef Wessels založil první tvarůžkárnu v Lošticích. Jeho syn Alois Wessels se stal v tomto oboru průkopníkem a v roce 1897 založil firmu, která dodnes nese jeho jméno,“* popisuje vznik výroby tvarůžků v Lošticích **Michal Pavelka, generální ředitel a CEO společnosti A. W.** **spol. s r. o.**

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

**Víte, že: Olomoucké tvarůžky dostaly své jméno podle slavných trhů – Olomouckých. Jedinými výrobci Olomouckých tvarůžků jsou dnes právě potomci Josefa Wesselse ve společnosti A. W. z Loštic.**

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

Před zavedením strojů se tvarůžky formovaly ručně, pleskáním mezi dlaněmi, nebo později i pomocí klapačky. Pleskání bylo náročné a zdlouhavé, s maximální denní produkcí 6 000 tvarůžků i u té nejšikovnější pracovnice. Na počátku 20. století sice vznikla ruční klapačka, která kapacitu mírně navýšila na 9 000 kusů denně, ale skutečným zlomem ve výrobě se stala až strojová výroba. *„Technologickým inovátorem byl, nástupce a zeť Aloise Wesselse, Karel Pivný a jeho manželka Františka, kteří v roce 1924 zakoupili v Německu první formovací stroj na výrobu tvarůžků pro loštickou továrnu. Nový stroj zvládl vyrobit až 10 000 kusů za hodinu,“* doplňuje **Michal Pavelka.**

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

**Víte, že: Olomoucké tvarůžky se vyrábějí bez přídavku syřidel, barviv, aromat a stabilizátorů a při jejich výrobě se nepoužívají geneticky modifikované suroviny.**

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

Kromě dramatického nárůstu produktivity přinesla strojová výroba i další benefity. Standardizovaný tvar a velikost usnadnily balení a přepravu tvarůžků a zároveň se zlepšila i hygiena výroby. Karel Pivný o budoucnosti strojní výroby nepochyboval a v roce 1929 investoval do dalšího strojního vybavení, takže se postupně mechanizovaly všechny fáze výrobního procesu tvarůžků od zpracování tvarohu až po sbíjení beden sloužících k jejich přepravě.

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

**Víte, že: Olomoucké tvarůžky mají dokonce své vlastní muzeum, které se nachází v Lošticích. Zajímavé informace o jejich historii a výrobě v něm najdou jak dospělí, tak zábavnou a interaktivní formou i děti.**

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

Za sto let od prvního formovacího stroje technologické možnosti pokročily a výrobce Olomouckých tvarůžků, společnost A. W., již používá moderní potravinářské stroje přizpůsobené dnešním nárokům na výrobu *„Současný formovací stroj je v provozu podle využitelných kapacit sušárny a jeho denní produkce je až 15 tun tvarůžků. Během jedné směny umíme vyrábět, po rychlé výměně formovacího ústí, všechny čtyři základní druhy Olomouckých tvarůžků – malá a velká kolečka, věnečky nebo tyčinky,“* uvádí **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W.**

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

**O společnosti A. W. spol. s r. o**

Výroba Olomoucký 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, takž 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)