**Olomoucký tvarůžkový festival: Spotřebovalo se přes šest a půl tuny tvarůžků**

Olomouc, 8. dubna 2025 – **Zhruba 23 000 návštěvníků, přibližně 6 500 kg prodaných a zkonzumovaných tvarůžků a přes 100 prodejců tvarůžkových specialit. Taková jsou konečná čísla 8. ročníku Olomouckého tvarůžkového festivalu, který proběhl Na Horním a Dolním náměstí v Olomouci.**

Olomoucké tvarůžky se na festivalu objevily v různých formách od tradičních koleček a věnečků přes pomazánky, burgery a pizzy až po nečekané tvarůžkové dezerty a další gurmánské speciality. Návštěvníci si oblíbili zejména produkty určené k přímému odvozu jako tvarůžkové chipsy a tyčinky. Ačkoli byla nedělní účast ovlivněna chladnějším počasím, spotřebovalo se přibližně šest a půl tuny tvarůžků.

*„Největší tvarůžkový festival v Česku dozrál ve skvělou akci pro celou rodinu a ukázal, že Olomouc je nejen městem s bohatou historií, ale i místem, které žije současnou gastronomií a kulturou. Je úžasné sledovat, jak festival každý rok roste a přináší nové zážitky,“* komentoval festival **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu A. W. spol. s r.o., která je výrobcem Olomouckých tvarůžků.**

Festival nabídl návštěvníkům bohatý a rozmanitý doprovodný program, který podpořil celkovou atmosféru akce. Velkou pozornost vzbudila soutěž o roční zásobu Olomouckých tvarůžků. V rámci kulinářské show předvedli své umění přední olomoučtí šéfkuchaři a inspirovali publikum k domácí přípravě pokrmů z tradičních surovin. Program obohatily i nově zařazené besedy s doktorkou Kateřinou Cajthamlovou, která se zaměřila na zdravý životní styl a vyvracení mýtů o hubnutí.

Rodinná zóna se stala oblíbeným místem pro děti, které se zde mohly zabavit v kreativních dílničkách, při malování na obličej nebo si mohly vyzkoušet výrobu Olomouckých tvarůžků. Všechny generace návštěvníků se pak společně bavily u velké malovací stěny, kde vznikalo společné dílo vystihující Olomoucký tvarůžkový festival. Dospělí si mezitím užívali pestrý hudební program s vystoupením Anny K. a Petra Vondráčka s kapelou Lokomotiva. Festival letos poprvé otevřel dveře i mezinárodní gastronomii – partnerské město Olomouce, maďarská Pécs, obohatilo nabídku festivalu stánkem s tamním vínem.

*„Festival byl letos skvěle vyvážený s výjimkou počasí, které způsobilo, že v sobotu přišlo mnohem víc návštěvníků než v neděli. Jsem rád, že už v tuto chvíli přichází tolik pozitivních ohlasů, děkuji všem kolegům z organizačního týmu a už teď se těším na devátý ročník,“* uvedl **náměstek primátora Viktor Tichák.**

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

**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)