

PUBLICISTIKA

Pálenka z Vizovic prodloužila válku o den

Asi dvacítka brigádníků ze Slovenska sbírá ze země poslední letošní úrodu švestek. Toto ovoce se ale na pulty obchodů dostane až za několik měsíců nebo let v podobě ušlechtilé pálenky. Na etiketách pak bude vyznačen sad na Těchlově. Ten patří jedné z největších pálenic v Česku – vizovické palírně Rudolf Jelínek, která letos slaví 125 let od svého založení. Nutno podotknout, že má značně pohnutou historii.

VILÉM JANOUŠ

Nad Vizovicemi je teď v říjnu blankytně modrá obloha a slunce slušně hřeje. Ve vzduchu je přesto cítit, že se nezadržitelně blíží podzim.

„Máme 12 hlavních odrůd švestek a na zkoušku dalších 28. Pěstujeme od nejranějších až po ty nejpozdější odrůdy, takže sklizeň začínáme na přelomu července a srpna, to je odrůda Katinka, a končíme Presentou do poloviny října,“ říká ředitel pro zemědělskou výrobu vizovické likérky Jiří Koňářik.

Výroba pálenky má ve Vizovicích dlouhou tradici, která sahá až do 16. století. Současná továrna vznikla v roce 1894, nicméně samotní Jelínkové se na destilátorské scéně objevují už v roce 1856, když Jákob Jelínek založil firmu s poetickým názvem První moravská vinopalna na pravou borovičku a slivovici v nedalekých Luhačovicích.

O tři desetiletí později pak jeho syn Zikmund přichází do Vizovic a na sklonku desátých let 20. století jeho firmu vdebírají synové – Rudolf a Vladimír.

Značka Rudolf Jelínek pak vznikla v roce 1926 krátce poté, co si oba bratři společnost rozdělili a každý z nich se vydal svou cestou. Zatímco Rudolf sice po otci zdědil podnikatelský talent a firmě



ZAKLADATEL. Rudolf Jelínek s manželkou Irenou v Mariánských Lázních v roce 1920 (na snímku vpravo). Nacisté oba zavraždili v koncentračním táboře Osvětim. Na fotografii vlevo jsou kvasné kádě v palírně bratrů Jelínkových, dole zleva je Rudolf a Vladimír. Foto: PA Rudolf Jelínek

věnoval veškerý čas, byl také prudké povahy, kdy prý někdy uhodil i svého dělníka. Zato Vladimír se těšil pověsti rozvážného a klidného člověka. „Vedle starostí o firmu si našel čas i na veřejné funkce,“ uvádí historik Marcel Sladkowski.

Dvě naprosto rozdílné povahy. V obou případech ale jejich cesta skončila stejně – tragicky.

POTUPA NACISTY
Princip pálení je po staletí stejný, jen technologie se značně změnila. V hale kvasírný současný podnik v Vizovicích jsou desítky nerezových tanků, do nichž se vejdu tři miliony kilogramů ovoce. „Je to středobod našeho vesmíru,“ ukazuje obchodně-marketingový ředitel Miroslav Motyčka. V

továrně za dob Rudolfa Jelínka ovoce kvasilo v sudech dřevěných.

Jelínkové jako Židé mohli podnikat jen v omezeném počtu oborů a destilace byla jedním z nich. Mezi oběma válkami společnost slušně prosperovala, k čemuž jí pomohla i výroba košer slivovice, se kterou se uchýtila ve Spojených státech.

„Zkušební záslužka Jelínkových výrobních vzbuřila jednoznačně příznivý ohlas. Hned od roku 1934 si Rudolf Jelínek získal na americkém trhu pevné postavení,“ popisuje Marcel Sladkowski.

Jenomže to už se pomalu blížily temné časy. Ty přišly s okupací Československa a krátce nato byla továrna takzvaně arizována.

Získal ji nacistický funkcionář Ernst Gabriel, který se pálenku snažil prodávat pod svým jménem. Ale to narazil, protože ho nikdo neznal, takže musel výrobky označovat dovětkem, že se jedná o bývalou firmu Rudolf Jelínek. To muselo být pro zapřísáhlého nacistu a antisemitu opravdu ponižující.

Destilérky si ale užil jen pár let. Ke konci války se k Vizovicím už blížila armáda z východu. „Postupovala od Vsetína a osvobodila Zlín o den později, než bylo v plánu. Šla totiž přes Vizovice, kde byla likérka. Tady se vojáci opili a o den později postupovali dál,“ vysvětluje Miroslav Motyčka.

Z osvobození se ale původní majitel už nemohl těšit. Rudolf Jelínek byl i s manželkou Irenou a synem Jiřím převezten do Terezína, a pak dokonce do vyhlazovacího tábora v Osvětimi.

Tam Rudolf s Irenou skončili v roce 1944 v plynových komorách. Jiří přežil jen díky mládí a fyzické síle. Rudolfův bratr Vladimír Jelínek zahynul už v roce 1942 v koncentračním táboře ve Flossenbürgu.

Pobyty v koncentračním táboře se vyhnul Rudolfův syn Zdeněk, který se včas skryl v ilegální zajištění se i do protinacistického odboje.

ODCHOD DO CIZINY

Z tehdejšího vybavení v likérce toho moc nezbylo a Miroslav Motyčka pyšně ukazuje na vyleštěné měděné kotle v destilárně: „Arnold Holstein je Rolls Royce mezi destilátorskými zařízeními. Měděné parní kotle, kde se kvas zahřívá rovnoměrně a nepřipaluje se.“ Celé zařízení od renomované německé značky přijde na stovky milionů korun. O takových kotlech se

bratrům Jelínkovým, kteří se po válce znovu sešli ve Vizovicích, mohlo jen zdát. A to doslova, protože v továrně jejich rodičů se usídlila Rudá armáda. „Závod byl obsazen rudoarmějci, kteří odsud po několik týdnů odváželi vše, co se dalo,“ poukazuje na tehdejší situaci Marcel Sladkowski.

Nepomohlo, že vojenský velitel města hlásil, že se nejedná o německý majetek, takže nepodléhá kořistnímu právu.

Přesto Zdeněk Jelínek firmu převzal a během několika měsíců se mu ji podařilo znovu postavit na nohy. Naplno se mu ale rozvinula plicní choroba a v roce 1946 ve svých 25 letech zemřel. O podnik se musel postarat tehdy ještě ne 18letý bratr Jiří. Na další rozvoj podniku měl jen dva roky. Po komunistickém převratu mu byla továrna zkonfiskována a Jiří se v roce 1949 i s rodinou vystěhoval do Izraele. Zemřel v roce 1990 ve Spojených státech a do Československa se už nikdy nevrátil.

Odrůdy švestek

Presenta je německá odrůda z osmdesátých let minulého století, která byla vyšlechtěna na univerzitě v německém Hohenheimu. Ovoce se dělí na staré a nové odrůdy. Odrůdy vyšlechtěné před rokem 1945 jsou považovány za staré, jako je například odrůda Stanley pocházející z dvacátých let minulého století a pocházející ze Spojených států. Nové odrůdy reprezentují německé z 80., 90. nebo nultých let, nebo srbské a bulharské ze sedesátých let. Velmi často se uplatňují odrůdy jako Gabrovská z Bulharska nebo Čačanská lepotica ze Srbska.

Proč vinopalna?

Vinopalna se destilérkám říkalo proto, že se destilovaly zbytky z výroby piva, případně pivo jako takové. Možnosti jeho skladování a uchování byly totiž daleko menší než dnes. Jeho destilace proto byla ideálním dalším krokem. Později se destilovalo víno, proto se mluví o vinopalnách. Dnes už se v destilérkách zpracovává v drtivé většině ovoce.

Košer pálenka

Na košer výrobu kromě obvyklých dozorových organizací, jako jsou například Státní zemědělská a potravinářská inspekce nebo hygiena, dohlíží i certifikační autorita na světě, která uděluje certifikát více než 500 tisícům druhů výrobků. Ve Vizovicích výrobu dozoruje rabin Yisroel Hollander z Antverp.

Rozdíly v pálení

Ve středoevropském prostoru ovoce určené pro pálenku kvasí za přítomnosti pecek. Například na Balkáně zase bez pecek, kvůli čemuž jsou tamní pálenky více ovocné. Tuto výslednou pálenku pak ovšem nechávají takzvaně stařit v sudech, takže v konečném výsledku dostávají svou dřevitou chuť. Čirá slivovice se v balkánských zemích téměř nevyskytuje. I nejmladší slivovice, třeba rok stará, projde, byť na krátkou dobu, dřevěným sudem. Odleželá pálenka v sudech pobude tři roky a opravdu starý destilát by se dal potom připodobnit ke švestkovému koňaku.



ZRÁNÍ. V hale zvané whiskárna vládne hlavní technolog stařin Pavel Bárta. Má na starosti pálenku asi v sedmi stech sudech, které v nich často zraje mnoho let. Už staří Jelínkové slivovici v sudech takzvaně zlatili. Foto: Lukáš Jungbauer



PROFESIONÁLKA. O pálení slivovice se stará destilátka Jiřina Keharová (v pozadí). Je jednou z osmi destilátů vizovické likérky. Obsluhují nejmodernější zařízení za stovky milionů korun. Foto: Deník/ V. Janouš