

Příběh o tekutých trnkách

V království slivovice Rudolfa Jelínka vyrobí šest milionů lahví pálenky ročně

Alice Andryzková
redaktorka MF DNES

Na stromě v sadu u Vizovic visí švestka, tady se jí ovšem říká trnka. Je konec léta, takže čas sklízet už se blíží. „Čím budu, až budu zralá?“ říká si. Bude ze mě slivovice, tři roky odpočívající na sušených švestkách nebo v sudech po whisky? Či košer destilát, který před devadesáti lety uchvátil žízňivý americký trh? Nebo mě rozvaří do povídel či nasuší do čaje? To všechno totiž ve vizovické společnosti Rudolf Jelínek umí. A nejen se švestkami...

Trnky za rohem, hrušky za oceánem

O tom, jaké možnosti švestka má, nám vypráví průvodce Honza na prohlídkové trase po areálu závodu, na kterou se ročně vydá na 15 tisíc návštěvníků pětitisícového městečka pod Vizovickými vrchy. „V roce 2003 jsme na okolních svazích vysadili nový sad raných i pozdních odrůd švestek, aby se sklizeň rozprostřela na co nejdélejší období. Dnes je se 100 tisíci stromy největší v České republice,“ říká průvodce a dodává, že úroda závisí na počasí, ale rekordním byl rok 2018, kdy se tu skládilo 840 tun ovoce. Další, tentokrát meruňkové sady má firma u Novomlýnských nádrží na jižní Moravě. A hrušky odrůdy Williams pěstuje v Chile, kde se jich ročně urodí přes milion kilogramů. „Abychom je netahali přes půl světa, necháváme je kvasit a destilovat v tamním závodě a k nám pak jede pálenka dozrát,“ dodává Honza.

Tisíce litrů andělské daně

A jsme u toho, jak se ze šťavnatých švestek stane nápoj, jímž si budou lidé za pár dní připíjet na zdraví do nového roku. Zralé ovoce se dopraví do závodu, rozmačká se a nechá kvasit. Pak se třikrát páli. „Při první destilaci se při sto stupních oddělí alkoholové páry a destilát má 25 až 30 procent alkoholu, říká se mu lutr. Je nutné ho zbavit metanolu a dalších nežádoucích látek, které by mu daly špatnou chuť a vůni. Pak probíhá druhá destilace na 60 procent alkoholu a třetí, po níž má pálenka nějakých 70 až 80 procent,“ ukazuje průvodce na malé pěstítkové pálenici se 150- a 300litrovým měděným desti-



lačním kotlem. Následuje egalizace čili stažení destilátu, při němž destilát zraje a ladí se jeho chuť a vůně. S těmito malými kotli by firma samozřejmě nemohla dodávat na trh miliony lahví ovocných pálenek ročně - proto vybudovala v zadní části areálu, kousek od vizovické vlakové zastávky, velkou pálenici. Tam se zpracovávají až tři miliony litrů kvasu v deseti- až dvacetitisícilitrových tancích najednou.

„Do výroby se samozřejmě promítly vysoké ceny energií. My jsme tomu předešli tím, že jsme na střeších nechali postavit fotovoltaickou elektrárnu s 333 panely, která pokryje zhruba třetinu nákladů na elektřinu, navíc se nemusíme bát výpadků energie,“ ukazuje průvodce Honza, když nás vede do whiskárny. V dřevem obložené místnosti, která připomíná zaoceánskou loď, již se sudy s whisky přepravovaly, to voní po sušených švestkách. Lidé z branže to mutoto odpařování při zrání pálenek v dubových sudech říkájí andělská daň a podle průvodce není právě nízká - za rok se vypaří několik tisíc litrů! „Ale nebojte, naši zaměstnanci ani po několikahodinové práci tady nenadýchají,“ usmívá se Honza.

Od čiré po medové odstíny
Stejně hezky to voní i ve vedlejší hale, nad jejímž dveřmi je nápis Egalizace. Slivovice, jablkovice, me-



ruňkovic... tu zrají v menších dřevěných sudech i obrovských nerezových tancích. Jsou tu i dva obří historické sudy o výšce dvou pater, kdysi se do nich vešlo na 60 tisíc litrů. Dnes se jimi dá projít nahoru na galerii, kde je na zdi expozice Od trnky ke slivovici. Na další stěně je pak ukázáno, že čerstvě vypálený destilát je čirý a když se dá na rok, tři, pět či 10 let zrát, ztmavne až do medového tónu.

„Odtud už vyzrálá pálenka směřuje do lahví,“ ukazuje nám Honza automatické plnicí linky, které dokážou nalít 42 tisíc klasických lahví za směnu. Lahve, jímž se říká budík, potřebují pomoc lidské ruky - těch se za směnu naplní asi dvacet tisíc. Díváme se na etiketovací linku, kde pracovník chystá víčka na zitřejší výro-



Stále pod jeho jménem Rudolf Jelínek (na černobílém snímku s manželkou Irenou) by se možná divil, že v jeho závodě ve Vizovicích se dnes vyrábí ovocná pálenka (velké foto), která se plní i do typických lahví, jímž se říká budíky (malé foto).
3x foto: archiv firmy R. Jelínek

bu. Zavřené a okolkované lahve se pak řadí na pásu, kartonovací stroj je dáva do krabic, které výtahem a poté tunelem putují do šestipatrového skladu s kapacitou 4 100 europalet.

„Daří se nám zvyšovat náš podíl na trhu, stejně jako tržby. I přesto, že ceny výrobků rostou - jak vznikají limitované edice a speciální pálenky z našeho ovoce, nad kterým máme absolutní kontrolu - zákazníci se k naší značce opakovaně vrací,“ pochvaluje si dlouholetý ředitel firmy Pavel Dvořáček s tím, že největšími zákazníky kupuje tradiční „vice“ v lahvích zvaných budíky.

„Za pozitivní konkurenci považujeme Moravany, kteří si nechávají pálit kvalitní destiláty z vlastního ovoce - ročně to jsou zhruba tři miliony litrů stoprocentního alkoho-

Rudolf Jelínek, Vizovice

Datum založení: 1894 (viz sloupek)

Co firmu proslavilo: ovocné destiláty, hlavně ty ze švestek a hrušek

Co tu vyrábějí: 45% slivovici, hruškovici, meruňkovici..., dále netradiční 42% pálenky z mirabelek, černého rybízu, plané trnky, červeného jeřábu..., kosher destiláty, vodku a gin, 70% absint, bylinné likéry Praděd, Luhačovickou bylinnou ze 14 bylin, likéry například z hrušek Williams, švestek, meruňek..., whisky značky GOLDCOCK; novinkou jsou elixiry se 14,7 % alkoholu z bezových květů, zázvoru, rakytníku, šípku...; mají tu i sušárnu ovoce, kde se dělají například povídla, sušené švestky či ovocné sypané čaje

Kam vyvážejí: do 40 zemí světa, pobočky má firma i na Slovensku, v Bulharsku, v USA, Chile...

Kolik lidí tu pracuje: okolo 140 zaměstnanců ve Vizovicích, dalších 50 ve filiálkách po celém světě

lu,“ pokračuje manažer společnosti. „Naopak negativní konkurencí jsou lidé, kteří to dělají doma načerno, úplně mimo systém,“ podotýká Pavel Dvořáček, který by byl rád, aby ovocné destiláty byly vnímány podobně jako třeba koňak či armanak - prostě jako špičkové pití.

Práce pro rodinné klany

Firma zaměstnává bezmála 200 lidí v Česku i ve světě. Co se týče profesí, je to tu opravdu pestré: od sadařů, péstitelů přes technické pracovníky, jako jsou elektrikáři a instalatéři, až po odborníky potravináře, destilátéry, nechybí ani lidé ve službách jako číšníci a kuchaři. „A nesmíme zapomenout na velmi silné obchodní a exportní oddělení,“ doplňuje výčet ředitel Dvořáček s tím, že ve firmě pracují celé rodiny, mnohdy i několik generací. „Nové kolegy rekrutujeme většinou z podobných odvětví a pak je vyškolíme na specifika výroby ovocných destilátů,“ dodává manažer. Na nedostatek zaměstnanců si nestěžuje, jen už je oproti dřívějšímu, kdy nabídky přicházely samy, musí aktivně hledat.

„Dříve se tu pracovalo na dvě směny, dnes se dělá od sedmi do půl čtvrté. Jen ve velké pálenici je stále třísměnný provoz,“ uzavírá prohlídku průvodce Honza a zve k návštěvě Muzea slivovice v Praze na Kampě. „Zrekonstruovali jsme domek po herečce Slávce Budínové a dnes je tam moderní muzeum s expozicí doplněnou o virtuální realitu: můžete se stát vizovickou švestkou.“

Třeba tou z úvodu článku...

Osud firmy drtily dějiny 20. století

Když v tomhle kraji vypálili první láhev něčeho ostřejšího, psal se rok 1585 a byla to lihovina z pivních zbytků a žitná z obilí. Podnikat v oboru se ve Vizovicích však začalo až v druhé půli 19. století, kdy už zde stálo několik pálenic.

V roce 1882 se sem z Luhačovic přistěhoval Jakub Jelínek se synem Zikmundem, který se v branži vypracoval a roku 1891 založil další pálenici, v níž dělal slivovici, borovičku i brandy. „K tomu roku 1894 rolníci, toužící využít přebytky svého ovoce, založili Rolnický akciový závod ovocnářský Vizovice, zkráceně RAZOV, ale nebyli to moc dobří obchodníci. Takže od nich v roce 1921 razovský závod koupili Rudolf a Vladimír Jelínkovi, Zikmundovi synové,“ vypráví při prohlídce průvodce Honza. „Rudolf byl takový bohem, a tak se stalo, že ve 20. letech podnik dvakrát prohrál v kartách, které hrávala smetánka v luhačovických lázních. Naštěstí jej pokaždé získal zpátky,“ pokračuje v líčení podnikové historie s tím, že otec Zikmund předal svou původní pálenici v centru města „rozumnějším“ Vladimírovi, Rudolf zveleboval razovský závod.

A dařilo se mu: ve 30. letech přišel s nápadem vyrábět košer destilát, s nímž prorazil po roce 1934 v USA, kde právě skončila prohibice. Mimochodem, košer slivovici tu dělají dodnes, podle pravidel ortodoxního židovského náboženství a za asistence rabína. Jenže Rudolfův podnikatelský úspěch tehdy zastavila druhá světová válka. „Závod zabrali nacisti a celá Jelínkova rodina skončila v koncentračním táboře. Rudolf a jeho žena Irena zahynuli v roce 1944 v Osvětimi,“ přibližuje smutný osud židovské rodiny průvodce. Jejich synovi Zdenkovi se podařilo utéct, ale zemřel krátce po válce na tuberkulózu. Jediný, kdo přežil, byl syn Jiří. Ten vedl firmu do roku 1948, kdy byla znárodněna a začleněna do národního podniku Moravské lihovarny a octárny Brno, později se stala součástí Slováckých konzerváren. Jiří Jelínek odjel přes Velkou Británii nejprve do Izraele, v 60. letech pak do Kanady a USA. Roku 1989 chtěl v restituci získat rodinný majetek zpátky, ale na podzim 1990 zemřel.

Od roku 1994 tak vlastní firmu český podnikatel. „Když jsem sem v pětadevadesátém poprvé přišel, byl to socialistický podnik, který směřoval do konkurzu. V roce 1998 jsem se ujal jeho vedení a snažil se ho vyhrabat z popela,“ vzpomíná Pavel Dvořáček, který je ředitelem společnosti celých 25 let až dodnes. „Z hlediska velikosti jsme ji zdesetinásobili, investovali jsme do ní přes miliardu korun - hodně stála například obnova areálu,“ dodává. (yzk)