

K výročí Karla Weinricha

THE ANNIVERSARY OF KARL WEINRICH

Daniel Froněk

Karel Weinrich, ač Němec, je pro české cukrovarnictví osobností obrovského významu, neřku-li ikonou, neprávem upadající v zapomnění. Je otcem-zakladatelem nové epochy řepného cukrovarnictví ve střední Evropě, výroby stojící na průmyslových základech. Z jeho metod a organizace práce se učily řady následovníků. Část jím vybudovaného díla bez přerušení přetrvala až dodnes; o to významnější je jeho letošní dvojité kulaté výročí – 210 let od narození a 150 let od úmrtí.

Je v tom určitá symbolika: německý cukrovarník se zkušenostmi získanými v Německu a ve Francii založil před lety řadu cukrovarů v Čechách, včetně Dobručky, a po roce 1989 německo-francouzský kapitál z Dobručky vybuvoval největší cukrovar střední a východní Evropy. To lze nazvat pozoruhodnou časovou a geografickou kontinuitou.

Bedřich Justus Karel Weinrich patří mezi největší cukrovarnické osobnosti a hybatele průmyslové výroby cukru v Čechách. Narodil se 9. června 1800 v rodině evangelického pastora v obci Klein Rechtenbach u Wetzlaru. Vystudoval gymnázium ve Wiesbadenu (1818) a učil se na knihkupce. To jej však nebavilo, proto studoval přírodní vědy a tzv. silozpyt na univerzitě v Göttingenu. V první polovině 20. let začal pracovat a dělat pokusy s výrobou cukru na statku svého otce. Absolvoval studijní cesty po francouzských cukrovarech a psal o tom odborné texty.

V roce 1830 přijal nabídku knížete Karla Anselma Thurn-Taxisa vybudovat cukrovar v Čechách, v Dobručce. Současně pro knížete Oettingen-Wallersteina vedl stavbu menšího cukrovaru v Malé Chuchli u Prahy. Oba zahájily činnost na podzim 1831. Úspěšné výsledky vyvolaly nabídky k založení a řízení dalších cukrovarů: Jirny, Pečky I., Sadská I., Slaný, Svinaře a Surovátky. Současně založil cukrovary u Frankfurtu nad Mohanem. Weinrich se doslova uštvál, nadmírou práce a cestováním zeslabené tělo nejprve v roce 1855 trvale nalomil zápal plic a následně udolala choroba ještě těžší. Zemřel 1. června 1860.

Během čtvrt století trvající pracovní kariéry však Weinrich stihl tolik, co jinde celá skupina lidí. Zásluhu na tom mají především jeho vlastnosti – obchodní duch, podnikavost a rozhodnost, zároveň však i poctivost a slušnost. Tyto vlastnosti mu v tehdejší době zaručily úspěch a zajistily slušnou existenci.

Jak významné dílo v oblasti výroby cukru po sobě Weinrich zanechal, dokládá nejenom výčet založených cukrovarů, ale také Weinrichem zavedený postup práce v cukrovarech a celá řada nových odborníků, které vychoval.

Weinrichův základní počín v českém cukrovarnictví je založení a vedení cukrovaru v Dobručce u Mladé Boleslavi. V letech 1831 až 1837 vybuvoval účelně sestavený provoz na zpracování řepy a výrobu cukru, zpočátku jako tzv. sirobármu, jejíž výrobek byl dovážěn k dalšímu zpracování do rafinerie v Jirnách u Prahy. Dobručický cukrovar v sobě skloubil nejnovější poznatky a postupy v tomto oboru, získané z nejpovolanějších zemí – z Francie a z Německa.

Závěrem

Karel Weinrich v Čechách sestavil a založil řadu cukrovarů, účelně a na základě dobových poznatků vědy a dělby práce. Ve spojení s přítelem Bedřichem Kodweissem formuloval Weinrich nový, pokusy prověřený postup v oblasti čerání cukerné



šťávy, tzv. českou práci, a vychoval první generaci odborně zdatných cukrovarníků. Stal se tak osobností, kterou nelze v dějinách českého řepného cukrovarnictví pominout.

Literatura

1. DIVIŠ, J. V.: *Příspěvky k dějinám průmyslu cukrovarnického v Čechách*. Kolín: Komitét pro uspořádání Kol. výstavy cukrovar., 1891.
2. DUDEK, F.: *Vývoj cukrovarnického průmyslu v českých zemích do roku 1872*. Praha: Academia, 1979, 220 s.
3. FRONĚK., D.: *170 let výroby cukru v Dobručce*. Praha: Cukrovar a rafinerie cukru Dobručka TTD, 2001, 124 s.