**Muzeum Olomouckých tvarůžků přivítalo čtvrtmiliontého návštěvníka**

Loštice, 14. ledna 2025 – **Loštické Muzeum Olomouckých tvarůžků oslavilo významný milník – přivítalo již čtvrtmiliontého návštěvníka. Slavnostní šerpu obdržel mladý člen rodiny Jořenkovy, která dorazila do Loštic objevovat historii a tradici tohoto unikátního sýru. Na památku obdržela rodina balíček plný tvarůžkových dobrot.**

Muzeum Olomouckých tvarůžků, které sídlí v Lošticích od roku 2014, se těší velké oblibě. Ročně přivítá přibližně 25 tisíc návštěvníků. *„Návštěvník s číslem 250 000 je pro naše muzeum, které je jediné svého druhu v Česku, důležitým milníkem. Velký zájem veřejnosti je pro nás důkazem, že historie a tradice výroby Olomouckých tvarůžků je lákadlem pro turisty z celé České republiky.,“* řekl **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

Muzeum Olomouckých tvarůžků nabízí návštěvníkům poutavou cestu historií tohoto jedinečného sýru. Expozice mapuje výrobu Olomouckých tvarůžků od prvních písemných zmínek na přelomu 15. a 16. století až po současnost. Návštěvníci se seznámí s manufakturní výrobou, kterou v Lošticích založil v roce 1876 Josef Wessels s manželkou, i s moderními technologiemi, které se v současnosti využívají.

Expozice muzea je rozdělena do několika částí. V bývalých stájích začíná „Velký příběh“, který vypráví o historii Olomouckých tvarůžků a rodu Wesselsů. Návštěvníci zde uvidí dobové fotografie, funkční stloukačku na bedničky a dozvědí se o přechodu od ruční ke strojní výrobě, se kterou začal Karel Pivný, zeť Aloise Wesselse.

Druhé poschodí nabízí pohled do dobové pracovny Karla Pivného, retro „Sokolské kino Loštice“ s filmy o výrobě a historii tvarůžků a expozici s originály formovacího a koupacího stroje z 20. století. Pro zájemce o podrobnější informace jsou k dispozici interaktivní panely. Prohlídku zakončuje návštěva podnikové prodejny.

*„Muzeum se snažíme neustále rozvíjet a obohacovat. V průběhu roku pořádáme několik speciálních akcí včetně ochutnávek. Návštěvníci všech věkových kategorií si od nás odnášejí nejen nové poznatky, ale i autentický zážitek z atmosféry spojené s výrobou a tradicí tohoto unikátního sýru,“* dodal **Leoš Kalandra**. Prohlídka je individuální a trvá přibližně hodinu. Bezbariérový přístup umožňuje pohodlnou návštěvu pro všechny.

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

**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)