

Rozhovor s ředitelkou Ludmilou Radkovou

Muzeum je komplexností informací v oboru cukrovka-cukr-líh unikátní

MUSEUM MANAGER LUDMILA RADKOVÁ:

THE MUSEUM IS UNIQUE BY ITS EXHAUSTIVE INFORMATION ABOUT SUGAR BEET/SUGAR/ALCOHOL

Dobrovické muzeum cukrovarnictví, libovarnictví a řepařství se 22. května 2010 otevře veřejnosti. Tomu v posledních měsících předcházela borečná činnost při přípravě expozic – nejenom dlouhé řady externích spolupracovníků, ale zejména zaměstnanců muzea. Týkalo se to především historicky první ředitelky Dobrovických muzeí, kterou byla jmenována ing. Ludmila Radková. Paní ředitelce jsme položili několik otázek.

Jaký máte vztah k cukrovarnictví? Co Vás přivádí k práci v muzeu?

Cukrové řepě jako základní surovině pro výrobu cukru jsem se věnovala téměř třicet let. Po ukončení studia na agronomické fakultě Vysoké školy zemědělské v Praze jsem v roce 1979 nastoupila na oddělení šlechtění do Výzkumného ústavu řepařského v Semčicích. Později jsem se v Řepařském institutu zabývala pokusnictvím, poradenstvím a obchodní činností. Řepařství a cukrovarnictví byly a jsou nerozlučně spjaty. Dalo by se říci, že tato odvětví jsou můj osud. Nabídka pracovat v Muzeích mě nadchla a tak se po dvou letech pobytu v zahraničí vracím zpět domů a věřím, že na novém působišti dokážu uplatnit své zkušenosti a znalosti z oboru.

Muzeum je projekt, s kterým zde doposud nikdo nemá zkušenosti. Začátky pro Vás určitě nebyly lehké. Jak jste přijala novou výzvu?

Očekávala jsem, že začátky budou velmi těžké. Člověk by ale neměl pochybovat o svých schopnostech a bát se pustit do

něčeho nového. Nezbytné bylo doplnění vědomostí především v oboru muzejnictví a historie. Věřím, že společně se členy správní rady, kteří stáli u prvopočátku myšlenky založit muzeum, a ve spolupráci s odbornými garanty jednotlivých expozic se nám podařilo připravit úspěšný projekt.

Můžete trochu přiblížit, jak bude vypadat běžný návštěvní den? Jak budete mít otevřeno, jaké budou okruhy?

Otevřeno budeme mít celoročně šest dnů v týdnu. Výjimkou je kampaňové období, kdy chceme vyjít vstříc školním exkurzím a plánujeme proto sedmidenní provoz. Od března do září budeme mít otevřeno od úterý do neděle od 9 do 17 hodin, od října do listopadu po celý týden od 9 do 16 hodin a od prosince do února od 10 do 16 hodin.

Prohlídka muzeí je rozdělena do několika okruhů, ze kterých si budou moci návštěvníci vybírat. První prohlídkový okruh se nachází v prvním patře historické sýpky a v prvním patře vrchnostenských domů a s průvodcem jej návštěvníci absolvují přibližně za hodinu až osmdesát minut. Druhý prohlídkový okruh

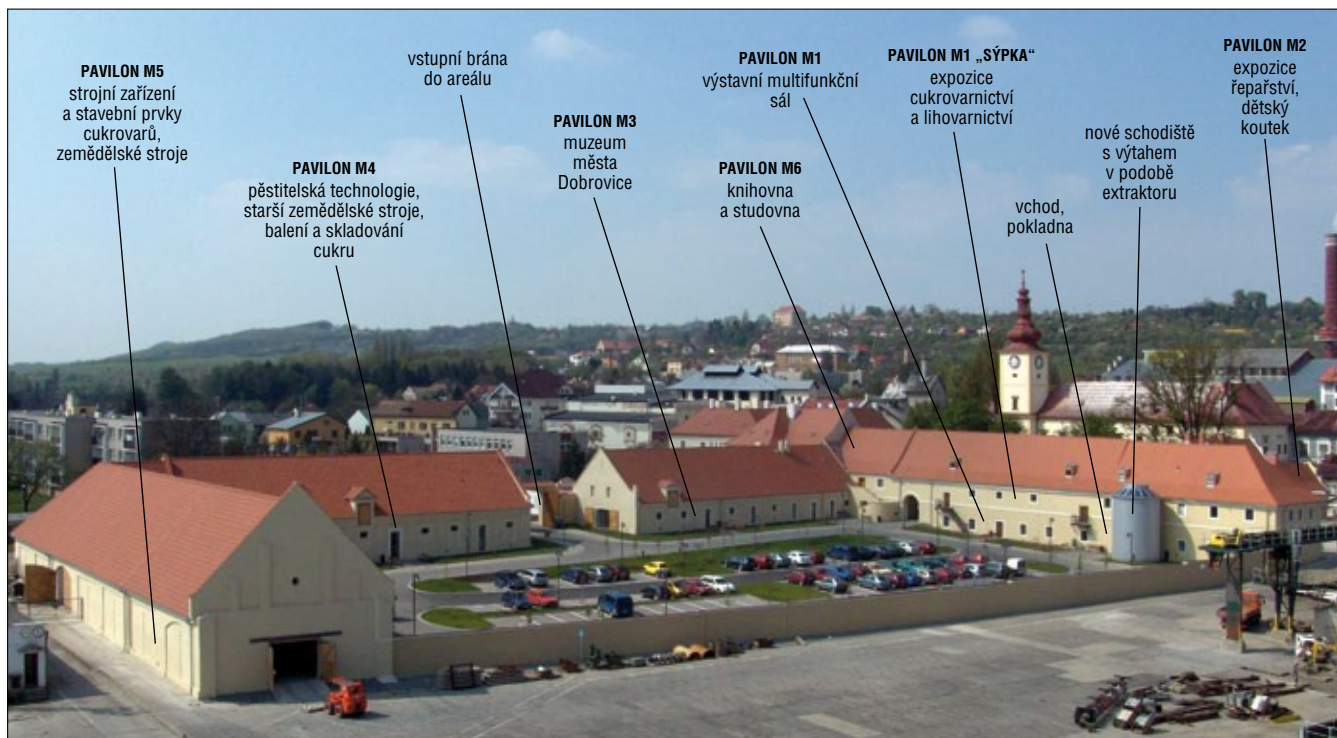
ukáže návštěvníkům v pavilonu M4 a M5 stavební prvky a strojní zařízení cukrovarů a umožní nahlédnout do technologického postupu pěstování cukrovky. Podle zájmu jednotlivých návštěvníků je možné strávit v objektech bývalého kravína a stodoly třicet minut až jednu hodinu. Třetí prohlídkový okruh nabízí v objektu bývalého ovčína expozici města Dobruška a mapuje jeho historii s názorným umístěním časové osy na podlaze ve směru prohlídky. Kromě historie se návštěvníci také seznámí s činností nejrůznějších spolků, kterých je v Dobrušce opravdu početně.

Kompletní informace o všech expozicích zahrnuje potom společný okruh, který je vlastně kombinací okruhu jedna a dvě a představuje procházku na dvě až dvě a půl hodiny. Ke všem okruhům je bez průvodce volně přístupný multifunkční sál, nacházející se v bývalé konárně, kde kromě čtyř desítek informačních panelů budou moci návštěvníci zhlédnout dvacetiminutový film o pěstování cukrové řepy a výrobě cukru. Na své si u nás tak přijdou jak návštěvníci, kteří si chtějí udělat jen krátkou zastávku, například při výletu

Obr. 1. Ředitelka Dobrovických muzeí ing. Ludmila Radková



Obr. 2. Celý areál muzeí v Dobrovici (objekt bývalého hospodářského dvora) s označením jednotlivých expozic; pohled od skladů sušených řepných řízků, za muzeem vpravo je zámek s věží (dnes sídlo vedení společnosti TTD) a část budov cukrovaru



na kole, stejně jako návštěvníci, kteří si chtějí udělat výlet na celý den. Kromě muzeí se můžou v Dobrovici podívat i na nově rekonstruované náměstí s kašnou ve tvaru kostky cukru, které prakticky navazuje na náš muzejní areál, a v době kampaně také na provoz největšího cukrovaru ve střední a východní Evropě.

Čím bude toto muzeum jiné, než například Národní technické muzeum v Praze nebo Národní zemědělské muzeum?

Tak komplexní a ucelené informace o oborech řepářství, cukrovarnictví a lihovarnictví jako naše muzeum návštěvníkům nemůže nabídnout žádné muzeum nejen u nás, ale ani nikde v Evropě. Dále je to především již zmíněná možnost exkurze do areálu cukrovaru a lihovaru v průběhu kampaně. Návštěvníci tak budou moci získat ucelené informace nejen o historii a vývoji oborů řepářství, cukrovarnictví a lihovarnictví, ale plynule se budou moci dozvědět mnoho informací i o současnosti výroby cukru a lihu, a to přímo v nejmodernějším a největším závodě u nás.

To je tedy nejbližší budoucnost. Bude se expozice dále ještě nějak vyvíjet?

Určitě. Již příští rok nás čekají významná výročí založení cukrovarů v Dobrovici (založen v roce 1831) a Českém Meziříčí a také lihovaru Chrudim (založeny v roce 1871). V roce 2012 potom uplyne sto let od založení šlechtitelské stanice, pozdějšího Výzkumného ústavu řepářského v Semčicích. Ke všem těmto akcím budeme expozice speciálně upravovat. Obecně ale máme v plánu každý měsíc přijít s nějakou zajímavou akcí nebo tématem, kterému bude muzeum zasvěceno. První rok ale bereme hlavně jako velké testování a ladění.

Bude součástí muzea i odborná knihovna?

Ano, bude. Knihovna je spojena se vznikem Výzkumného ústavu cukrovarnického v roce 1923, základem je ale pět tisíc knih

pocházejících z Ústředního spolku pro průmysl řepného cukru z Rakousko-Uherska. V současné době je v knihovně evidováno přes dvanáct tisíc svazků knih a časopisů, výzkumných zpráv a bulletinů, a to nejen českých, ale i zahraničních.

Z jakých zdrojů se vám podařilo získat sbírkové předměty, když většina cukrovarů je již delší dobu uzavřena, případně zbourána?

Velké množství exponátů zapůjčil soukromý sběratel a kurátor Dobrovických muzeí Daniel Froněk. Dále máme exponáty zapůjčené od Národního technického muzea, Národního zemědělského muzea, Muzea Mladoboleslavsko a dalších partnerů. Celou řadu předmětů jsme také našli v našich továrnách v Dobrovici, Českém Meziříčí, Mělníku a Chrudimi. Mnoho předmětů nám darovaly také soukromé osoby, namátkou mi dovozte jmenovat například Václava Augustína, Jaroslava Verfla, Josefa Cihelníka, Miloslavu Foitovou a mnoho dalších, kterým patří velký dík.

Nadšenci Radim Šnabl a Michal Roh nám pak pomáhají připravit informace, týkající se dřívější dopravy suroviny, tedy cukrové řepy, po železnici. Obecně se totiž málo ví, že právě cukrovarnictví přispělo k ohromnému boomeru železnice v českých zemích.

Co byste vzkázala budoucím návštěvníkům?

Že naše muzeum doplňuje místo mezi českými muzei svou unikátní uceleností a komplexností expozic, které poprvé u nás mapují na jednom místě cukrovarnický průmysl od pěstování řepy až po jeho finální produkt, a to od jeho prvopočátku až k současnosti. Věřím, že návštěva Dobrovických muzeí bude pro každého poučným a zajímavým zážitkem, který nikde jinde u nás ani v Evropě nenajdou.

Jakub Hradiský