

Barón Karl Kuffner de Dioszegh a diószegský cukrovar

BARON KARL KUFFNER DE DIOSZEGH AND THE SUGAR FACTORY OF THE TOWN OF DIÓSZEG

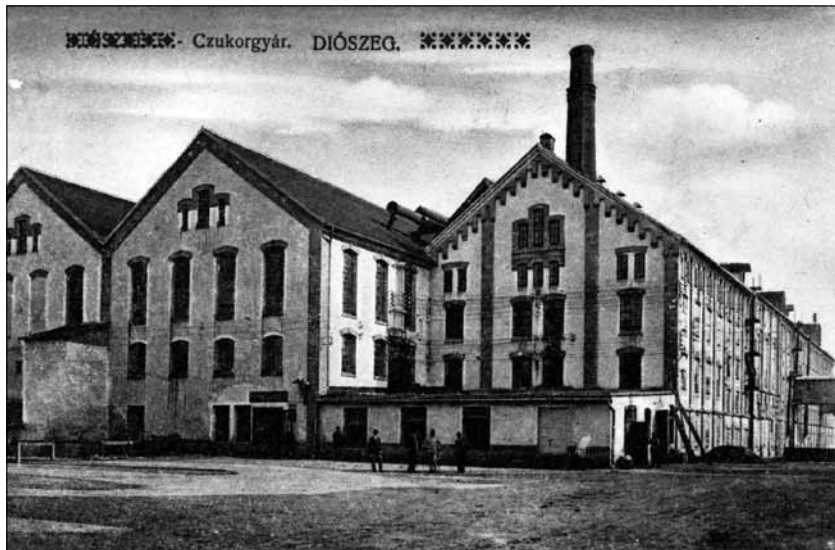
Eva Sudová – Mestské kultúrne stredisko v Sládkovičove

Na juhu Slovenska leží mestečko Sládkovičovo, ktoré je historikom známejšie pod pôvodným názvom Diószeg. Tunajší cukrovar už desať rokov cukor nevarí a celé mestečko akosi zabúda na svoju „zlatú éru“. Iba malá skupinka nadšencov mapuje históriu cukrovaru v snahe pripomenúť verejnosti osobnosť baróna Karla Kuffnera de Dioszegh. V roku 2007 sme usporiadali medzinárodnú konferenciu k 140. výročiu založenia cukrovaru a 160. výročiu narodenia Karla Kuffnera. Prednášky, ktoré na nej odzneli, sa stali základom publikácie vydanéj s podporou Ministerstva kultúry SR.

V meste Břeclav na juhu Moravy žila už na počiatku 18. storočia rodina Kuffnerovcov, ktorí tam založil prvý cukrovar a v Břeclavi sa 25. júla 1847 narodil Karl Kuffner. Neskôr žil v Ottakringu a v Oberdöblingu (dnes Viedeň), kde pravdepodobne získal vzdelanie na židovskej škole a gymnáziu. V štúdiách údajne pokračoval na Technickej univerzite vo Viedni a na poľnohospodárskej škole v Mosonmagyaróvári.

Cukrovar v Diószegu založili 23. októbra 1867 a zakladajúcimi členmi firmy *Dioszegher Zuckerfabrik von Kuffner & Gutmann, Wien* boli bratia Jacob Kuffner a Hermann Hirsch Edler von Kuffner, ich bratranec Ignat Edler von Kuffner a bratia Wilhelm Wolf Isaak Ritter von Gutmann a David Gutmann, majitelia bankového domu Gebrüder Gutmann Wien. Gutmannovci pochádzali z Lipníku nad Bečvou a patrili k najbohatším židovským rodinám v Rakúsku.

Obr. 1. Cukrovar v Diószegu

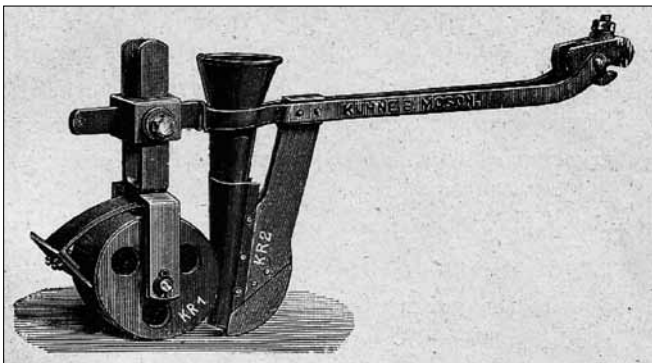


Karl Kuffner – cukrovárnik a poľnohospodár

Karl Kuffner prišiel do Diószegu v roku 1869 ako mladý 22 ročný muž a pod jeho vedením sa cukrovar rozvinul v jeden z najmodernejších podnikov Uhorska. S mladíckym elánom zavádzal nové výrobné technológie, ktoré potom jeho následníci aplikovali aj v ostatných cukrovaroch. Zásluhy Karla Kuffnera v oblasti cukrovarníctva sú neodškriepiteľné. Už v roku 1874 zaviedol v cukrovarne metódu získavania cukrovej šťavy difúziou. V spolupráci s technikmi Jánom Kurzwillom a Wilhelmom Greddingerom zaviedli v cukrovarne vlastné patenty na systém dopravy cukrovej repy a špeciálne klapky difúzorov, ktoré odstránili straty pary. Karl Kuffner zostavil rúrovité cedidlá zadržávajúce vlákna cukrovej repy, ktoré sťažovali kryštalizačný proces. Už pred rokom 1899 postavila firma Siemens & Halske v cukrovarne elektrárňu, v roku 1900 dal Karl Kuffner do cukrovaru a následne aj do hospodárskych dvorov zaviesť telefónnu sieť. Vodná turbína už v čase I. svetovej vojny vyrábala elektrickú energiu pre verejné osvetlenie. Moderným technickým riešením bola aj poľná železnica. Ponvagli, tak nazývali železničku Diószegčania, mala viac ako 100 km tratí, ktoré spájali hospodárske dvory, závody a naväzovali aj na veľkú železnicu. Na počiatku ťahali vagónky ponvagli ťažné muránske kone, ale už v prvej dekáde 20. storočia cukrovar zakúpil motorové benzolové lokomotívy. Vápenné kaly sa z cukrovaru vyvážali unikátnou lanovkou a využívali sa na zníženie kyslosti pôdy. Do priemyselného komplexu patrila aj moderná rafinéria cukru, liehovar, starý parný mlyn, v roku 1912 založený mlyn Mária, konzerváreň a rozsiahle hospodárstvo. V Novom Meste nad Váhom vlastnili kameňolom, ktorý zásoboval cukrovar vápnom.

Kvalitná surovina je základom cukrovárnickej výroby a preto Karl Kuffner založil *Súkromný výskumný ústav poľnohospodársky v Diószegu*. Odborníci sa tu sústredili na šľachtenie cukrovej repy, pšenice, kukurice, jačmeňa, hrachu a viky jarnej. So šľachtením cukrovej repy začali v roku 1897 na osvedčených odrodách a do roku 1906 sa im podarilo vypestovať repu s hmotnosťou 300–400 g a priemernou cukornatosťou 18–20 %, kým ostatné odrody mali iba 7–8% cukornatosť a hmotnosť cca 1 kg. Dane sa v tom čase platili od množstva spracovanej repy, a tak bolo potrebné vypestovať malé sladké bulvy.

Obr. 2. Diószegská sejačka



Skupina výskumných pracovníkov tu vypracovala metódu na obrábanie pôdy, ktorá je známa ako *diószegská* a prebrali ju pestovatelia v celej Karpatskej kotline. Jej podstatou je dôkladné obrábanie pôdy – role pod repu už po zbere pooralí, pohnojili a parným pluhom ešte raz preorali. Hĺbka orby dosahovala 27–29 cm. V snahe o uchovanie pôdnej vlhkosti po sebye, vyvinuli *diószegskú sejačku*, keď na obe strany čeriesla namontovali železné valce, ktoré pritláčali pôdu priamo k semenu. Jednotenie mladých rastlínok sa vykonávalo ručne a Karl Kuffner sa pokúsil aj túto prácu zmechanizovať. V roku 1911 si dal patentovať stroj na obrábanie cukrovej repy, ktorý priečne aj pozdĺžne jednotil rastlinky a súčasne kypřil pôdu.

Na hospodárstvach úspešne využívali odpady z cukrovaru a tento systém hospodárenia sa dostal do povedomia odbornej verejnosti ako *diószegská metóda hospodárenia*.

Na počiatku 20. storočia vykřmili na hospodárstvach ročne cca 6 000 kusov dobytky, za ktorý sa platili najvyššie ceny a vykřmených býčkov predávali aj do Anglicka.

Výsledky svojej práce a bohaté skúsenosti pán barón, ako dobrý hospodár, rád prezentoval širokej verejnosti a svoje prednášky spájaj aj s exkurziami po hospodárstvach. Ako člen výboru Hospodárskeho spolku Bratislavskej stolice často hostil vo svojom sídle Spolok uhorských gazdov, ale aj iných významných hostí, ako napríklad princa Belay z Abesínie (Etiópia), ktorý navštívil cukrovar v roku 1914.

Rodinný život

Karl Kuffner sa ženil ako 37 ročný zrelý muž. Jeho vyvolená, grófka a pani Maria Franziska von und zu Firmian, bola neterou salzburského arcibiskupa a sobáš Žida a katolíčky bol neprijateľný pre obidve rodiny. Karl Kuffner záležitosť vyriešil konvertovaním na katolícku vieru. Manželstvom sa mu otvorila cesta do vyšších spoločenských kruhov. V roku 1886 sa manželom narodil syn Raoul. Vyrástol z neho vzdelaný a sveta znalý mladý muž, ktorý navštívil mnohé krajiny sveta. Študoval v Mosonmagyaróvári a následne absolvoval študijnú cestu po Európe aj USA. V roku 1917 sa Raoul oženil s Carou Carolinou von Haebler a narodili sa im dve deti – Peter Karl Maria a Louisanne Lilly. Pani barónka Maria a jej nevesta Cara Carolina sa vždy zaujímali o osudy

Obr. 3. Barón Karl Kuffner de Dioszegh (1867–1924)



ľudí v ich okolí a štedro podporovali dedinské školy, učiteľov a talentovaným deťom platili štúdiá až po univerzitu. Pravidelne organizovali dobročinné akcie na pomoc deťom z chudobných rodín, ktoré dostávali prídely mlieka, ošatenie, obuv i vianočné balíčky. Pani barónka Mária v roku 1907 založila prvú materskú školu, ktorá dodnes slúži svojmu účelu. Počas I. svetovej vojny zriadili Kuffnerovci nemocnicu pre vojakov a po vojne, keď boli veľké problémy s rabovaním, založil barón v spolupráci s obcou ozbrojenú domobranu.

Obr. 4. Administratívna budova cukrovaru



Obr. 5. Kaštieľ baróna Kuffnera v Diószegu



Všetci zamestnanci cukrovaru a hospodárskych dvorov dostávali okrem mzdy, ktorá pravdu povediac nebola vysoká, aj deputátne potraviny a zdravotnú starostlivosť, nakoľko cukrovar mal aj vlastnú zdravotnú poisťovňu, dvoch lekárov a sanitku.

Kuffnerovský Diószeg

Aktivity Kuffnerovcov celkom zmenili vzhľad mestečka. Pre svoju rodinu vybudoval pán barón kaštieľ s obrazárňou, v ktorej umiestnil mimoriadne cennú zbierku obrazov a umeleckých predmetov. Po požiari v roku 1919 bol kaštieľ prestavaný do dnešnej podoby. Zariadený bol starožitným nábytkom, vzácnymi orientálnymi kobercami a umeleckými artefaktami, ale bol vybavený modernou technikou, ako výtah, telefón, ústredné kúrenie...

Medzi kaštieľom a cukrovarom vysadili anglický park so vzácnymi drevinami. Aj pôvodné budovy cukrovaru, predovšetkým administratívna budova a kasíno, kde sa konali všetky veľké spoločenské udalosti, sú dodnes ozdobou mesta. Pre najvyšších úradníkov boli postavené dve veľkolepé vily, pre nižších úradníkov tri bytové domy, pre zamestnancov radové domčeky a ubytovne pre sezónnych robotníkov.

Tok riečky Dudváh bol regulovaný, aby sa zabránilo záplavám a zároveň tak, aby zabezpečoval vodu pre cukrovar. V bývalom vodnom mlyne inštalovali turbínu, ktorá vyrábala elektrickú energiu pre verejné osvetlenie.

Ocenenia a funkcie Karla Kuffnera

Karl Kuffner získal za svoje zásluhy vysoké ocenenia a tituly. Už ako mladý muž sa pri povodni v roku 1872 zúčastnil záchranných prác a za tento skutok mu František Jozef I. udelil *kráľovský diplom*. V roku 1896 bol povýšený do šľachtického stavu a obdržal predikát *de Dioszegh* a v roku 1904 mu bol udelený titul baróna s právom užívať tento titul pre celú rodinu. Cisár František Jozef I. mu za jeho účasť na parížskej svetovej výstave, kde reprezentoval Uhorsko, udelil *Zlatý kríž s korunkou*. Karl Kuffner bol aj organizátorom cukrovarníctva a zakladateľom mnohých spoločností, prostredníctvom ktorých dokázal nielen

koordinovať výrobu cukru, ale aj ovplyvňovať finančnú sféru. V roku 1916 bolo v Budapešti založené Ústredie cukru krajín Uhorskej svätej koruny a za prezidenta ústredia bol zvolený barón Karl Kuffner. Bol aj viceprezidentom Bratislavskej burzy a prezidentom Úvernej banky, a. s., v Galante. Založil a predsedal Koalicii slovenských cukrovarov, bol prvým prezidentom Slovenského spolku cukrovarníckeho v Bratislave, podpredsedom Ústredného spolku cukrovarníckeho v Prahe, viceprezidentom Ústredného zväzu československých priemyselníkov v Prahe a mnohých ďalších korporácií.

Koniec kuffnerovskej éry

Karl Kuffner zomrel v roku 1924 a bol pochovaný v mauzóleu v parku, na polceste medzi cukrovarom a kaštieľom, tam, kde prežil

celý svoj mimoriadne úspešný život. Po jeho smrti vedenie firmy prevzal syn Raoul, ktorý však veľa cestoval a venoval sa štúdiu umenia a svetským radovánkam. Barónka Cara Carolina v roku 1932 zomrela na otravu krvi a Raoul sa oženil so svojou dlhoročnou priateľkou Tamarou de Lempickou, extravagantnou, svetoznámu dekadentnou secesnou maliarkou, pre ktorú bol tento sobáš predovšetkým zárukou blahobytu.

Činnosť rodiny Kuffnerovcov v Diószegu sa skončila vplyvom politických udalostí. Raoul v roku 1938 predal svoj podiel v cukrovare maďarským akcionárom spoločnosti Georgia a s rodinou emigroval do USA, kam sa mu podarilo vyviezť aj vzácnu umeleckú zbierku. Odchodom do USA si členovia rodiny zachránili životy, lebo ich židovský pôvod by bol pre nacistov dôvodom na likvidáciu. Holokaustu neunikla ani rodina Kuffnerovcov a Raoulove sesternice Marianne a Hedwiga zomreli v koncentračnom tábore v Osvienčime.

V USA žili Kuffnerovci v Beverly Hills, v Hollywoode a neskôr v New Yorku, kde sa pohybovali vo vysokých umeleckých kruhoch.

Záver

Diószegský cukrovar nikdy nebol ani najväčší, ani najbohatší, ale pravdepodobne bol najefektívnejší a jeho unikátnosť tkvie v jeho komplexnosti.

Do zeme, ktorú obrábali diószegskou metódou, zasiali diószegskou sejačkou semená repy vyšľachtenej vo vlastnom výskumnom ústave. Jednotili ju svojim špeciálnym strojom, pozbierali a z pola odviezli železničkou do cukrovaru, ktorého technológiu neustále zlepšovali a modernizovali. Zvyšky zo spracovania cukru využili v liehovare a repné rezky v živočíšnej výrobe. To, čo zostalo, vrátane hnoja a vápenného kalu na ponvagli odviezli späť na polia. Vypestovali zrno, pomleli múku, vypálili lieh, všetky využiteľné zvyšky skfímili a jatočný dobytok výhodne predali. Každý jeden krok v tomto procese sa pán barón usiloval vylepšiť.

Karl Kuffner, ako dobrý žid, poznal správnu mieru rozdelenia bohatých ziskov. Najviac investoval do technického rozvoja, výskumu, šľachtenia a do ľudí, ale dopriaval si aj luxus,

patriaci k jeho spoločenskému postaveniu. Nikdy však nezabudol na to, aby jeho zamestnanci netrpeli núdzou. Ešte dlho po jeho smrti na neho Diószegčania spomínali, ako na múdreho a spravodlivého chleboдаря, ktorý im radil a pomáhal.

Karl Kuffner vybudoval úctyhodné dielo, z ktorého však už veľa nezostalo. Našou dnešnou úlohou je zachrániť aspoň niektoré fragmenty komplexu, aby ani naše deti nezabudli na časy, keď mestečko Diószeg bolo synonymom pokroku v oblasti cukrovarníctva. Tieto naše aktivity sú iba malou satisfakciou pamiatke baróna Karla Kuffnera de Dioszegh.

Súhrn

Barón Karl Kuffner de Dioszegh (* 23. októbra 1867, † 12. decembra 1924) bol nepochybne najvýznamnejšou osobnosťou mestečka Diószeg (od roku 1947 Sládkovičovo) a tamojšieho cukrovaru, ale aj jednou z najdôležitejších osobností uhorského a neskôr československého cukrovarníctva. Výrazne sa podieľal na modernizácii cukrovarníckej výroby, bol autorom niekoľkých patentov a významne prispel aj rozvoju poľnohospodárstva. Bol zberateľom umenia, mecenášom a organizátorom hospodárskeho a spoločenského života regiónu.

Kľúčové slová: Barón Karl Kuffner de Dioszegh, Diószeg, cukrovar, poľnohospodárstvo, Sládkovičovo.

Zoznam prameňov

1. Štátny oblastný archív v Bratislave
2. Štátny archív v Bratislave, pobočka Šaľa
3. Magyar Országos Levéltár, Budapest
4. Národní archív, Praha
4. Archív cukrovaru v Sládkovičove

Literatúra

1. HALLON L. ET AL.: *Barón Karl Kuffner de Dioszegh a diószegský cukrovar*. Mesto Sládkovičovo, 2009. ISBN 978-80-970205-1-4

Obr. 6. Poľná úzkorozchodná železnička ponvágli



Obrazové prílohy

1. Súkromná zbierka pohľadníc, Mgr. Hildegarda Pokreis.
2. Archív mesta Sládkovičovo.

Sudová E.: Baron Karl Kuffner de Dioszegh and the Sugar Factory of the Town of Diószeg

Baron Karl Kuffner de Dioszegh (* October 23, 1867, † December 12, 1924) was undoubtedly the most important figure of the town of Diószeg (renamed to Sládkovičovo in 1947) and of the local factory, but also one of the most important personalities in the Hungarian and later Czechoslovak sugar industry. He participated in the modernization of the sugar production; he was the author of several patents and contributed also significantly to the development of agriculture. He was an art collector, a patron and an organizer of the economic and social life of the region.

Key words: Baron Karl de Kuffner Dioszegh, Diószeg, sugar factory, agriculture, Sládkovičovo.

Kontaktná adresa – Contact address:

Mgr. Eva Sudová, MsKS Sládkovičovo, Fučíkova 973, 925 21 Sládkovičovo, Slovenská republika, e-mail: evasudova@gmail.com

NOVÉ KNIHY

Ludovít Hallon a kol.

Barón Karl Kuffner de Dioszegh a diószegský cukrovar

Vydalo Mesto Sládkovičovo, 2009, 1. vyd., 140 s., ISBN 978-80-970205-1-4

Základom prezentovanej publikácie jsou příspěvky, které zazněly na konferenci konané v roce 2007 u příležitosti 140. výročí založení sládkovičovského cukrovaru.

Autoři v širokých souvislostech přibližují rodinu Kuffnerů, zmíněný cukrovar i jeho význam pro město a okolí. První kapitola mapuje životní osudy barona Karla Kuffnera, další dvě

zachycují dějiny cukrovaru od jeho založení až po zánik na přelomu 20. a 21. století. Následuje popis kuffnerovského zámku a mauzolea, pojednání o hospodářských dvorech tvořících zázemí cukrovaru a sdělení věnované úzkorozchodné železnici, která v regionu fungovala. Další část připomíná uměleckou sbírku vybudovanou Karlem Kuffnerem. Publikaci uzavírá stručná historie cukrovarnictví na Slovensku do roku 1938. Kniha obsahuje četná vyobrazení, polovina článků je vybavena poznámkovým aparátem i seznamem použité literatury. Celá kniha vyšla dvojjazyčně, nabízí text zároveň ve slovenštině i v maďarštině.

Hynek Stržtešský