

Obr. 1. Idealizující obraz audience F. C. Acharda u Fridricha Wilhelma III.



Obr. 2. Část modelu (1936) první kunerské cukrovarny (Zucker-Museum Berlin)



Obr. 3. Budova Achardova školního cukrovaru v Kunerách (poč. 20. stol.)



K narozeninám řepného cukrovarnictví

Počátek řepného cukrovarnictví je spojován s cukrovarem vybudovaným F. C. Achardem v Kunerách ve Slezsku (něm. Cunern, pol. Konary), ve kterém byla řepa zpracována poprvé na jaře roku 1802. Protože kulaté dvousté výročí jsme v našem časopise nepřipomněli, zařazujeme vzpomínku na tuto událost nyní, kdy našemu oboru přibyl další pomyslňý křížek.

Franz Carl Achard (1753–1821), botanik a fyzik, se narodil v Berlíně jako potomek francouzských hugenotů. Po studiích pracoval v pruské Královské akademii věd v Berlíně, kde navázal na práci svého předchůdce a učitele A. S. Marggrafa, objevitele sacharosu v řepě. Po něm nastoupil v roce 1782 na místo ředitele fyzikálního oddělení. Achard věnoval zdokonalení postupu získání cukru z řepy značné úsilí, od roku 1784 i na vlastním statku Kaulsdorf v Berlíně, po požáru statku v roce 1785 ve vsi Französisch Buchholz u Berlína, hledal řepy s vyšším obsahem cukru, podařilo se dosáhnout až 4 % (zabýval se však i různými fyzikálními obory, za příspěvek pěstování tabáku obdržel od krále doživotní rentu 300 tolarů).

Výsledky jeho laboratorní práce se získáváním cukru z řepy vzbudily zájem vědců i průmyslníků. Achard získal kladné hodnocení berlínské rafinerie třetinové suroviny a na zasedání akademie věd 24. 12. 1798 představil svůj projekt na vybudování řepné cukrovarny. Ten spolu se vzorkem vyrobeného cukru předložil 11. 1. 1799 pruskému králi Fridrichu Vilhelmu III. (Při 100. výročí založení kunerské cukrovarny objednali němečtí cukrovarníci u malířky Clary E. Fischerové zobrazení této události, viz obr. 1., obraz vystavuje Zucker-Museum Berlin.) Král přiznal Achardovi privilegium na výrobu cukru a pálenky z řepy na dobu 10 let, rentu 1 700 tolarů ročně a úvěr 50 tisíc tolarů. Úspěchem skončila výroba 800 kg řepného cukru v prostorách akademie v zimě 1799/1800, pod dohledem zvláštní komise. O výrobě cukru z řepy sepsal F. C. Achard několik prací.

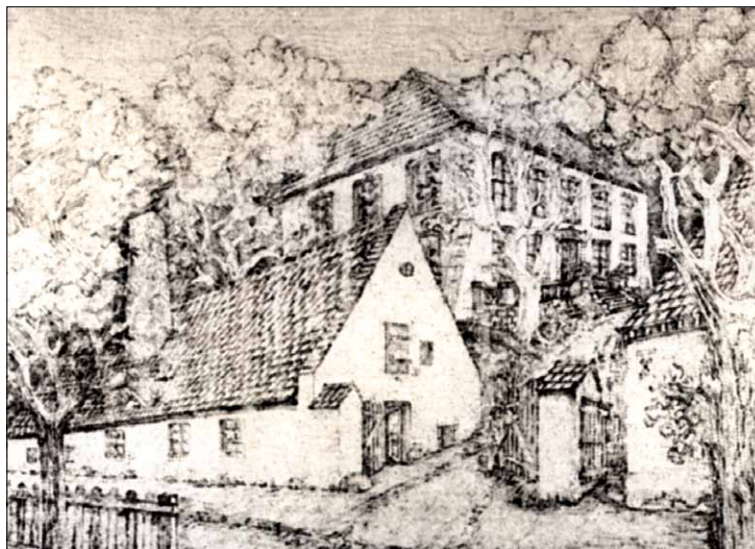
V roce 1800 získal Achard od hraběte Maxima von Pücklera zanedbané Kunery, skládající se dvou statků a dvora, za cenu polností 46 tisíc tolarů. Finanční hledisko bylo patrně důvodem, proč zvolil tuto odlehlou oblast, pro řepu ne ideální. (Kunery leží asi 40 km severozápadně od Vratislavi, v Dolním Slezsku, které bylo roku 1742 anektováno Pruskem, předtím patřilo k zemím Koruny české, od roku 1945 je součástí Polska.)

Opravdu první řepnou kampaň na světě zahájil Achard v Kunerách v březnu a dubnu 1802, proto je tento rok považován za počátek řepného cukrovarnictví. Achardův kunerský cukrovar přes rozličné potíže zpracoval v průběhu první nepřerušené kampaně přibližně 500 t řepy, získal okolo 15 t „žlutého“ cukru a 12,5 t cukru vyběleného. Hlavní část cukrovarny

Obr. 4. Achardův zámek v Kunerách (okolo r. 1900)



Obr. 5. Celkový pohled na kunerský areál (neznámý autor, kresba 1910)



tvorily dvě zděné patrové budovy s podkrovím a část přílehlého záměčku pocházejícího pravděpodobně z poloviny 18. století. V první, největší budově o rozměrech $41 \times 7,8$ m byl mj. umístěn sklad řepy, místo na praní řepných bulev s přívodem vody, váha, zařízení pro drcení bulev a dva lisy na vymačkání šťávy. V podkrovních prostorách probíhala macerace. V druhé, značně menší budově o rozměrech asi $17,2 \times 6,7$ m byla upravována získaná šťáva. V dalších místnostech byl rezervní sklad řepy a byt. Varna byla umístěna v úzké místnosti v panském domě.

Kunerský cukrovar byl v provozu do 21. 3. 1807, kdy podlehl ničivému požáru. Na Acharda doléhaly finanční těžkosti, měl dluhy, slíbenou podporu získal po opakovaných urgencích. Nevzdával se však, propagoval neúnavně svou myšlenku, publikoval. V roce 1810 postavil další, menší „školní“ cukrovar, který posloužil mnoha zájemcům k seznámení se s jeho poznatky. Achard předával své zkušenosti neúnavně až jedenáct hodin denně, dokud nemusel pro fyzické vyčerpání této činnosti zanechat. Značnému zájmu o výrobu řepného cukru pomohla po bitvě u Trafalgaru blokáda (1806–1812) dovozu zboží z kolonií (tedy i cukru) do kontinentální Evropy. Cukrovar v roce 1811 poškodila Napoleonova armáda, pracoval však dál. V témže roce jej navštívili i zájemci o obor z Čech, mj. i vyslanec Vlastenecké hospodářské společnosti profesor Schmidt, který poté v Praze předával nabyté znalosti v Klementinu a v cukrovaru Kánálka.

I když Achard splatil dluhy, v podnikání a v osobním životě neměl mnoho štěstí, zemřel zapomenut.

Budova školního cukrovaru v Kunerách, později sloužila jako lihovar, obytný dům a sýpka, byla spolu s celým dvorem v držení Achardových dědiců až do ledna 1945, kdy byl krátce po obsazení obce Rudou armádou celý areál zapálen a odsouzen k zániku. Zbytky cukrovaru byly v září 1964 upraveny polskými cukrovarníky jako památník „prvního řepného cukrovaru na světě“ a zapsány na seznam památek.

Blaboslav Marek

Obr. 6. Kunery dnes: památník vybudovaný na ruinách cukrovaru



Obr. 7. Pohled na památník z opačné strany s informačními tabulemi

