

Ohlédnutí za expozicí Muzea cukru v Berlíně

LOOKING BACK AT SUGAR MUSEUM EXHIBITION IN BERLIN

V létě 2012 zorganizovala Dobrovická muzea cestu do partnerské, nejdéle existující evropské muzejní instituce zaměřené na cukr – Muzea cukru v Berlíně (Zucker-Museum Berlin). Tento článek pak měl české řepařsko-cukrovarnické veřejnosti expozici tohoto muzea přiblížit a posloužit i jako inspirace k návštěvě pro ty, kdo budou v Berlíně pobývat. Nečekaná zpráva z října záměr změnila: šéf berlínského Technického muzea, pod které Muzeum cukru spadá, rozhodl o uzavření expozice a o opuštění budovy* na Amrumer Strasse 32, se kterou je muzeum i cukrovarnické bádání historicky spojeno. I přes protesty tak bylo 5. listopadu Muzeum cukru pro veřejnost uzavřeno. Technické muzeum přislíbilo za dva roky otevřít nově koncipovanou expozici věnovanou cukru ve své budově ve čtvrti Kreuzberg. Tímto článkem se tedy chceme s rušenou expozicí rozloučit, čtenářům, kteří ji nestihli navštívit, ji alespoň takto krátce popsat a zaznamenat i pro budoucnost.

Obr. 1. Nepřehlédnutelná dominanta – historický tříválcový třtinový mlýn z Bolívie



Obr. 2. Pohled do hlavního sálu muzea



Muzeum cukru v Berlíně bylo německými cukrovarníky založeno v roce 1901 a otevřeno 8. 5. 1904 v nově postavené budově Cukrovarnického ústavu. Budova i sbírky přečkaly 2. sv. válku, v roce 1945 připadlo muzeum Berlínu – po různých organizačních změnách je Muzeum cukru od roku 1995 součástí Německého technického muzea. Zájemci mohli navštívit muzeum bezplatně, většinu návštěvníků tvořily školní skupiny, pro které byly připravovány různé výukové programy.

Prezentace sbírek byla koncipována tradičně, expozice se od roku 1989 neměnila, limitující byl omezený prostor, muzeum z důvodu nedostatku místa nemohlo přijímat do svých sbírek nové exponáty. Sbírkou obsahují předměty a dokumenty týkající se historie i kulturních a společenských dopadů produkce cukru i dalších sladidel. Expozice se nacházejí ve dvou výstavních sálech, v hlavním je představena cukrová třtina a vliv jejího pěstování v koloniích na rozvoj otrokářství, cukrovka a řepné cukrovarnictví, produkty z cukrodárných plodin, stolní předměty k servírování cukru ad. Téměř celý menší sál je věnován počátku řepného cukrovarnictví a práci A. S. Margrafa a F. C. Acharda (je zde i známý obraz a model, viz LCaŘ č. 9–10). Muzeum pro veřejnost využívalo i další prostory (např. sál s 20 místy), celkem disponovalo 450 m².

Berlínské Muzeum cukru má za sebou úctyhodný kus práce na poli osvěty veřejnosti, nejenom německé. Přejme mu, ať se nenaplní obavy jeho pracovníků a sbírky mohou co nejdříve opět obdivovat návštěvníci.

Text a foto: Blaboslav Marek

* Tento krok byl reakcí na rozhodnutí Technické univerzity, která zde dlouhá léta sídlila, budovu spravovala a nyní se ji z finančních důvodů rozhodla opouštět. Muzeum cukru dosud užívalo své prostory zdarma.

Obr. 3. Část expozice věnovaná produkci třtiny



Obr. 4. Trojrozměrné zobrazení jednotlivých operací při výrobě cukru



Obr. 5. Historická budova muzea s věží, štuková výzdoba zmizela v roce 1957



Obr. 6. Některé z vystavených předmětů



Obr. 7. Cukrová řepa – královna polí



Obr. 8. České muzejníky provedl expozicí berlínský kolega Thomas Grothe

