

## Návštěva belgického Tirlemontu

VISIT TO BELGIAN TIRLEMONT

Ve dnech 26. až 28. září 2013 proběhla cesta zástupců Dobrovických muzeí do Belgie. Jejich cílem byl cukrovar v Tirlemontu, místní muzeum cukru a soukromá sbírka paní Monique Pirson v Bioulu. Termín byl stanoven do doby sklizně a cukrovarnické kampaně, cesta se uskutečnila za pěkného podzimního počasí.

První v řadě byla v pátek 27. září plánována prohlídka cukrovaru v Tirlemontu. Tirlemont, vlámsky Tienen, leží v severní části Belgie asi 45 km východně od Bruselu v provincii Vlámské

Brabantsko. Místní cukrovar, jeden z pěti dnes činných v Belgii, je v současnosti druhým nejstarším cukrovarem na zpracování řepy v Evropě, hned za Dobrovicí. V roce 1838 byl založen tehdy jižně od města. Pod firmou akciové společnosti Raffinerie Tirlemontoise / Tiense Suikerraffinaderij jej vlastní největší evropská cukrovarnická společnost Südzucker. Kapacitou zpracování se řadí mezi mírně nadprůměrné cukrovary Evropské unie (12–13 tis. t.d<sup>-1</sup> řepy), výrobou cukru pak mezi velké cukrovary (přibližně 200 tis. t za kampaň). Velký podíl výroby tvoří kostkový cukr. Cukrovar v průběhu zpracování řepy odkládá těžkou šťávu, kterou pak zpracovává ještě několik dalších měsíců. Areál sestává kromě moderní hlavní výrobní haly i z dalších objektů, poměrně historicky zajímavých.

Odpoledne patřilo prohlídce muzea cukru umístěného v domě na severní straně krásného historického náměstí v Tirlemontu. Za účasti zástupců města a cukrovaru bylo „Suikermuseum“ otevřeno 27. září 2002. Expozice jsou umístěny ve všech poschodích budovy, návštěvníky seznamují s technologií výroby cukru, ukázkami druhů cukru a sortimentu výrobků obsahujících cukr. Originálním způsobem zobrazují např. vývoj řepné rostliny nebo technologii těžení cukru z řepy difuzí. Prohlídka je postavena na moderních technologiích, k seznámení s expozicemi jsou využity audiovizuální prostředky: do sluchátek pouštěna informace o historii cukrovarnictví, exponátech či o procesech při výrobě cukru až při vstoupení do příslušného prostoru expozice.

V závěru dne jsme ještě položením květiny na místním hřbitově uctili památku prof. ing. dr. Jaroslava Dědka, významného cukrovarnického vědce a poradce evropského i světového formátu.

Celý pobyt byl protkán pohostinností rodiny Chiaradia-Pirson. Paní Monique je dlouholetá a po celé Evropě známá sběratelka spotřebitelských balení cukru. Shromažďuje i informace a historické materiály o belgických cukrovarech. Její domácí muzeum je tak v Belgii a okolí nejenom unikátem, ale i opravdu cenným archivně-muzejním místem.

Daniel Froněk

Foto: L. Radková, D. Froněk

Obr. 1. Budova muzea cukru na náměstí v Tienenu/Tirlemontu



Obr. 2. Pohled do části expozice věnované pěstování cukrové řepy



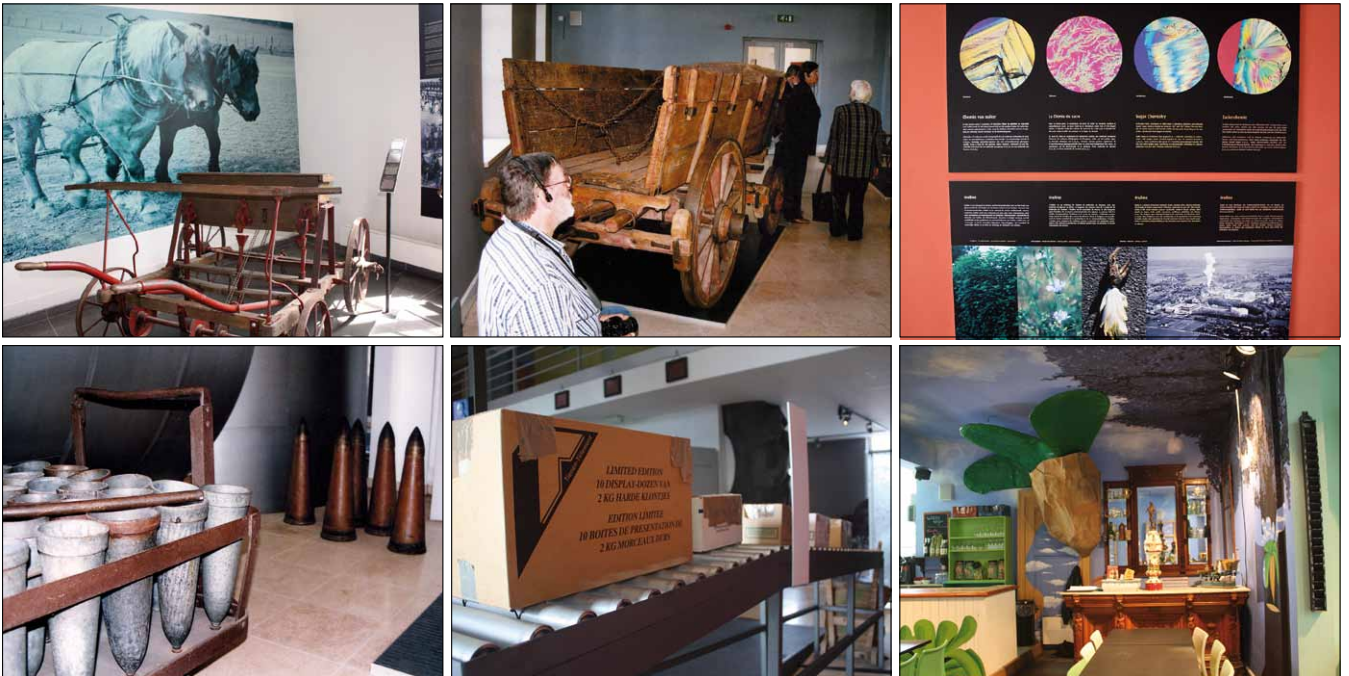
Obr. 3. Obří kostky cukru s lžičkou za výlohou muzea



Obr. 4. Paní Monique Pirson



Obr. 5. Ukázky expozic tírlmontského muzea cukru



Obr. 6. Z expozice výrobků obsahujících cukr



Obr. 7. S výrobou cukru seznamují makety cukrovarnických zařízení

