



evropský  
sociální  
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Publicita projektu OPVK „Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství“

CZ.1.07/2.3.00/09.0081. **Výstava sýrových etiket - 101 let tavených sýrů**

Vernisáž výstavy: 28. února 2012 ve 14 hodin

28. 2. - 22. 3. 2012 Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno



## Firma Gerber - vynálezce tavených sýrů

Za vznikem tavených sýrů stál obchodní zájem Švýcarska, které na přelomu 19. a 20. století vyváželo své tvrdé sýry do zámoří, převážně do USA. Sýry byly posílány lodí a během dopravy, která trvala dlouho a prostory lodí byly nedostatečně chlazeny, docházelo k výraznému zhoršení jakosti. Byl tady úkol prodloužit dobu trvanlivosti sýrů, které byly dodávány do zemí s teplým klimatem a nebo na velkou vzdálenost. V roce 1911 se to podařilo firmě Gerber.

Počátek výroby tavených - ve Švýcarsku byl používanější název krabičkových - sýrů, byl zahalen tajemstvím. Oba sýraři o svých pokusech nikdy nemluvili a ani v jejich poznámkách se nenašlo mnoho záznamů o zkouškách. Důvodem byl fakt, že ve Švýcarsku nebylo možné nechat si patentovat postup při výrobě jakékoliv potraviny.

Do vývoje a zkoušek vkládaly obě rodiny značné finanční prostředky a nebyla jistota, že zkoušky a výzkum budou úspěšné. Oba výzkumníci navíc nebyli chemici, ale obchodníci s velkými znalostmi vlastností sýrů.

První tavené sýry byly vyráběny ručně. V prvním roce výroby se podařilo za směnu zabalit 100 krabiček s neděleným obsahem o váze 250 g. Pro srovnání - denní produkce firmy Gerber v roce 1976 činila 100 000 krabiček, dělených na 3, 6 a 12 dílků.



Nezávisle na výrobě švýcarských tavených sýrů bylo s touto výrobou započato ve Spojených státech amerických. V roce 1916 vyrobily tavený sýr firmy Kraft Cheese Co. a Phenix Cheese Co. v Chicagu a byl velmi podobný švýcarským sýrům. Firma Kraft dodávala tavený sýr v plechových krabičkách pro vojska, bojující v Evropě v 1. světové válce. První evropskou zemí mimo Švýcarsko zahájila výrobu Francie firmou Graf (později BEL). V Německu byla první tavnou firma Wiedemann ve Wangen v Bavorsku, výrobu zahájila v roce 1921. V roce 1933 tavnily sýry 60 sýráren, z toho 40 jich bylo v Bavorsku. Byly sdruženy ve svazu "Verbanddeutschen Konserven Kase-fabrikanten" v Kemptenu. Tavnily se převážně tvrdé sýry, na tavnění se dovážel i finský ementál.

*Na území Československa vyrobila první tavený sýr firma Bloch v Bosňanech pod značkou Simplon. Prvním průkopníkem tavnění sýrů u nás byl obchodní rada Ladislav Hertl.*

*Ing. Jaroslav Dvořák v Otázkách mlékařských v roce 1933 uvádí, že v tomto roce se v Československu zabývalo tavnými sýry 27 firem, ale jen čtyři z nich se zabývaly pouze výrobou tavných sýrů, ostatní byly jen připojeny k mlékárnám nebo sýrárnám. V roce 1932 bylo založeno Sdružení pro výrobu tavných sýrů se sídlem v Trojské mlékárně. Organizace tavnírní informovala a prováděla poradenskou činnost a měla za úkol omezit objem dodávek tavných sýrů ze Švýcarska. Dovoz činil přes 50 vagonů ročně a to bylo na tehdejší spotřebu hodně. Sýry dovážely společnosti Zingg, Tiger, Probst, Mauerhofer, Lehman, Burki, Gerber, Kase export a další. Export z ČSR jako protiváhu se nedařilo zajistit.*

Výrobou tavných sýrů se do znárodnění zabývaly sýrárny v následujících místech:

- *Praha: Laktos, První akciová mlékárna Nusle, Radlická mlékárna, Společnost Mlékařských družstev, Trojská mlékárna, Vysočanská mlékárna L.Frey, Waltrova mlékárna*
- *Střední Čechy: Kačice, Kolín, Kutná Hora, Nymburk*
- *Jižní Čechy: Jindřichův Hradec, Nové Hrady, Řípec, Tábor, Veselí Mezimostí, Vodňany*



- *Západní Čechy: Karlovy Vary, Klatovy, Nýrsko*
- *Severní Čechy: Velký Valtínov*
- *Východní Čechy: Dolní Dobrouč, Dvůr Králové, Hradec Králové, Klášterec nad Orlicí, Kostelec nad Orlicí, Přibyslav, Ronov nad Doubravou, Slatina nad Zdobnicí, Úhřetice*
- *Jižní Morava: Hodonín, Jaroměřice nad Rokytnou, Kroměříž, Kyjov, Nezamyslice*
- *Severní Morava: Chudobín - Litovel, Troubky*
- *Na Slovensku byly dvě velké tavnírní Wittmann Zvolen a Peter Molec, Zvolenská Slatina a dalších pět méně významných závodů.*

## **První těžkosti a první uznání**

Uvést na trh tak výrazně odlišný druh sýra nebylo snadné. Většina zákazníků neměla k výrobku důvěru - zájem o prodej tehdy projevilo jen 5 obchodníků.

Oba partneři vyjížděli do zahraničí a přesvědčovali odběratele o kvalitě nových sýrů a uzavírali smlouvy. Současně ale řešili velký problém, jak tavený sýr strojově vyrobit levně, rychle a ve velkém množství. Problém byl tak velký, že oba partneři byli nuceni přerušit prodej bochníkových sýrů. V roce 1912 předali tento obchod na 15 let velké společnosti v Bernu a věnovali se naplno řešení problémů okolo výroby a prodeje tavených sýrů.

Prvním obchodním úspěchem bylo sjednání smlouvy o dodávkách do USA v roce 1913. Na anglofonní trh se nehodila značka "FLEURS DES ALPES" kvůli výslovnosti. Pro americký trh vytvořila firma novou značku s vyobrazením švýcarského landknechta s názvem "SWISS KNIGHT". Tato značka je používána dodnes.

Na švýcarské zemědělské výstavě obdržela firma Gerber zlatou medaili za svůj tavený sýr. Cesta k rychlému rozvoji spotřeby byla otevřena, ale byla ztlumena první světovou válkou.

Přesto pokračoval vývoj výroby a balení. Krabičky již nebyly plechové, ale dřevěné - tedy levnější a lehčí. Ale objevily se jiné problémy - v době války byl nedostatek sýrů a výrobci je na tavení nechtěli prodávat. To bylo hlavním důvodem, proč se export nového sýra - říkalo se mu Gerberův sýr - nerozvíjel tak, jak by si to výrobci přáli. Navíc neměli výrobci zkušenosti s prodejem značkového zboží - Walter Gerber si dlouho nepřál, aby sýr nesl jeho jméno.

S odstupem času se nechá říci, že tavený sýr byl vynalezen v nevhodné době - od roku 1911 do začátku světové války byla krátká doba na to, aby se sýr dostal na trh a stal se známým. V době světové války byl nedostatek základní suroviny pro výrobu. V roce 1916 se podařilo produkt napodobit firmě Kraft, která balila sýr do plechových konzerv a velkými dodávkami na válečnou frontu zbohatla.

Konkurence vznikla ve Švýcarsku a Francii a navíc mezi švýcarskými firmami začal boj o surovinu, takže firma Gerber neměla ze svého vynálezu takový prospěch, jaký by si přála.

V roce 1925 obdržela firma Gerber na zemědělské výstavě v Bernu písemná uznání za své výrobky a zvláště diplom, na kterém stojí: "Uznání zakladatele" krabičkových sýrů "od mléčného průmyslu za vykonanou službu".

## **Rozmach v meziválečném období**

Ve 20. letech minulého století došlo k velkému rozšíření tavených sýrů. V roce 1926 se firma Gerber a spol. a.s. odvážila v New Yorku rozběhnout velkou reklamní kampaň, která v prvním roce stála přes půl milionu švýcarských franků a to byla částka v té době nebývalá. A vyplatila se: od této doby byl v USA největší trh pro tavené sýry. A etikety se značkou SWISS KNIGHT se rozšířily ve většině anglofonních zemí.

Vysoká kvalita a dobrá propagace zaručovaly v následujících letech dobrý odbyt a rozvoj, takže firma Gerber se zvětšila, bylo instalováno nové technické vybavení, které umožnilo výkonné, racionální a hygienické balení tavené sýřeniny. Další roky přinesly i nové druhy tavených sýrů - dosud vyráběný tavený ementál a gruyére byly rozšířeny o Tilsiter, Rahm a první příchuťový sýr Kräuterkäse. Nové balení v kartonových krabičkách odpovídalo požadavkům spotřebitelů. V roce 1936, který byl rokem stého výročí založení firmy Gerber, byl uveden na trh další úspěšný výrobek - smetanový sýr GERBER GALA.





Administrativní a výrobní budovy



Výrobní hala

### **Výnosy a obnova vývozu**

Léta před druhou světovou válkou byla charakteristická velkou konkurencí jak ve Švýcarsku, tak v zahraničí. Válečná léta 1939 - 1945 opět uzavřela vývoz a snížila ekonomické výsledky firem. Přesto byl Gerber během válečných let plně vytížený, protože sýry byly nezbytně nutná potravina pro švýcarské obyvatelstvo, plně odkázané na samozásobování. Sýry Gerber byly prostřednictvím švýcarského a mezinárodního Červeného kříže dodány jako pomoc do oblastí ve světě nejvíce postižených válkou.

Po 2. světové válce se opakovala stejná situace, jako po válce první. Silná konkurence působila při nákupu suroviny a cena byla také rozhodující při prodeji tavených výrobků. Díky kvalitě a zavedené značce na trhu se podařilo firmě Gerber udržet si první místo mezi exportéry a podařilo se jí najít odbytí pro 2/3 své produkce. Značky GERBER a SWISS KNIGHT se vyvážejí do více než 80 zemí světa, zejména do USA, Kanady, Velké Británie, Itálie, Belgie a NSR.



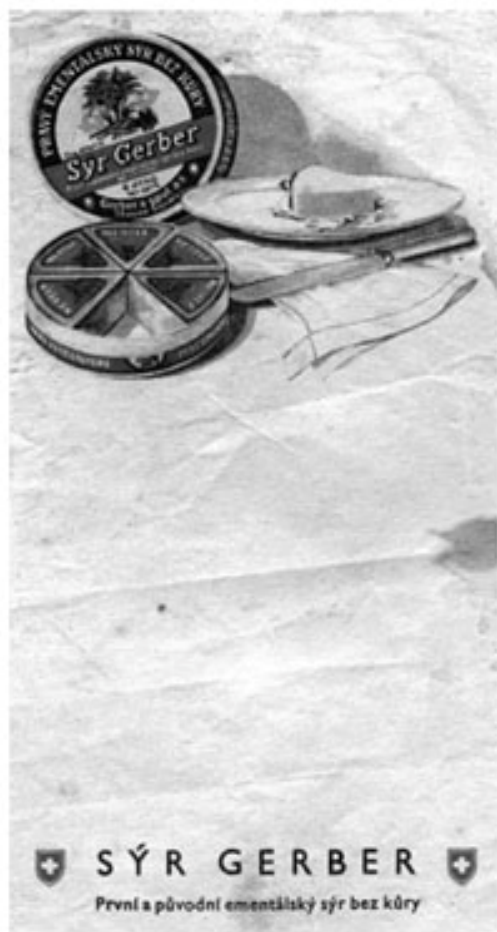
## Výstavba

Majitelé společnosti Gerber dobře věděli, že pokud chtějí úspěch firmy zachovat, musí neustále kontrolovat a vylepšovat stávající sortiment a současně vyvíjet nové druhy pro obohacení trhu. V roce 1955 vznikl nový, měkký tavený sýr DOMINO, v roce 1959 tavený sýr v tubě a v roce 1960 sýr FONDUE . Pro kontrolu jakosti a pro vývoj výrobků měla firma k dispozici špičkově vybavené laboratoře. Stoupající výroba a požadavky na hygienu si vynutily rozšíření závodu. V roce 1952 byla rozšířena stávající výroba, v roce 1959 byla postavena nová kotelná a v roce 1969 bylo vybudováno nové kolejiště, které skoro zdvojnásobilo plochu závodu.

## Obchod s bochníkovými sýry

V roce 1927 bylo 15 let od doby, kdy se firma Gerber zřekla obchodu s bochníkovými sýry a začala budovat výrobu tavených sýrů. Mezitím se v obchodě s bochníkovými sýry změnila situace. Při vypuknutí 1. světové války byl založen Svaz švýcarských výrobců sýrů a byly stanoveny kvóty, čímž podíl firmy Gerber na obchodu s bochníkovými sýry zmizel. Firma Gerber se stala v tomto směru firmou novou, pro kterou nebyly k dispozici bochníkové sýry a snaha zapojit se znovu do tohoto obchodu by se nevyplatila.

Teprve v roce 1957 se Svaz výrobců sýrů reorganizoval. V témže roce se změnil název firmy z Gerber AG na Gerberkäs AG a dosud platný název se přenesl na nově založenou sesterskou společnost, která se začala zabývat obchodem a vývozem bochníkových sýrů. Ale zdaleka se jí nepodařilo dosáhnout významu, jaký měl Gerber v roce 1912.



V roce 1961 měla firma Gerberkäs a.s. trojitě jubileum: 125 let od jejího založení, 50 let od vynálezu tavených sýrů a 25 let od uvedení sýru GALA na trh.

### Nové období

V dalších letech byla společnost Gerberkäs a.s. stále jednou z nejvýznamnějších výroben tavených sýrů. Do jejího sortimentu patřily malé kulaté krabičky s neděleným obsahem o váze 56 g, řadu let se vyráběla skupina bezpříchuťových sýrů pod značkou Anemone. Roztíratelný šestičlenný sýr nesl značku GERBER extra. V roce 1971 byl uveden na trh sýr GALA tartare, v roce 1973 sýr RAMINO, což byl jediný výrobek, plněný do plastové vaničky. Známostou specialitou byly dárkové kazety se širokým sortimentem sýrů, s fotografiemi švýcarské krajiny. V sortimentu nemohly chybět plátky, které Gerber vyráběl v balení 10 a 20 ks dlouhá léta v kartonových obalech, až v posledních letech přešla firma na fólii.

V posledních 15 letech patřily do sortimentu i značky BONJOUR, SWISS STYLE a nebo Happy Cheese. Tyto značky byly většinou určeny pro export. Jako jedna z posledních přešla tavnice na krabičky s potištěným víčkem na kartonu, takže i zde zanikly papírové kulaté etikety.





V současnosti je společnost GERBERKÄSE součástí společnosti EMMI. Desítky menších  
taviřen zanikly a nebo se v současnosti zabývají přírodními sýry.

**Ladislav Likler**

**08. 02. 2011, časopis Sběratel**

<http://www.laktoscollection.cz/view.php?navez=firma-gerber-vynalezce-tavenych-syru&cislocianku=2011020001>