

# SÜSSE ERFINDUNG SLADKÝ VYNÁLEZ

**Wie böhmischer Erfindergeist den Zuckerhut bezwang, eine Ehefrau besänftigte und schließlich die Welt versüßte**

**Kterak česká vynalézavost přemohla cukrovou homoli, ukonejšila manželku a nakonec osladila svět**

Mitte des 19. Jahrhunderts erfand Jacob Christian Rad in der tschechischen Stadt Dačice den Würfelzucker und sorgte damit für eine internationale Revolution: In der Küche und in der Industrie.

**H**eutzutage ist er etwas Selbstverständliches – ob beim morgendlichen Kaffee oder der Tea-Time am Nachmittag, der kleine kristallweiße Würfel am Rande der Tasse versüßt jedes heiße Getränk. Er versüßt unsere Gedanken und damit die wenigen Augenblicke im aufregenden Alltag, in denen man kurz innehält, sich zurücklehnt und die Welt mit all ihren Pflichten, Aufgaben und Problemen bei einer Tasse Tee oder Kaffee vorüberziehen lässt.

Doch neben der großen Tasse mit ihrem heißen, duftenden Inhalt gerät der Würfelzucker so manches Mal in Vergessenheit, dabei ist er doch eine alt eingesessene Institution: Er versüßt die ganze Welt und ist nicht wegzudenken beim wöchentlichen Kaffeeklatsch mit Freunden, unzähligen Familienfesten, der Zehnminutenpause im Büro oder den hippen Coffeeshops mit ihren leckeren Spezialitäten. Und – obwohl er sich irgendwann im wilden Getöse des Kaffeestudels auflösen scheint – ist es nun an der Zeit, dem süßen Würfel aus Dačice unsere Aufmerksamkeit zu schenken, denn vor knapp 170 Jahren revolutionierte diese tschechische Erfindung die Haushalte in ganz Europa und die milliardenschwere, international umkämpfte Zuckerindustrie gleich mit.

Der Würfelzucker – so wie wir ihn kennen – wird in diesem Jahr 167 Jahre alt und ist die clevere Erfindung des gebürtigen Schweizer Jacob Christian Rad. Jedoch erfand Rad den Würfelzucker nicht aus wirtschaftlichen Gründen oder gar zur Umsatzsteigerung, er hatte eine viel stärkere Motivation: Es war der Versuch, seine Ehefrau Juliane zu besänftigen. Denn als Direktor der Dačicer Zuckerfabrik hatte Jacob Christian Rad zu dieser Zeit die besten Stücke des Zuckers zuhause in der Küche: Weiß wie Schnee und hart wie Stein. Damals wurde der Zucker in bis zu 1,50 Meter hohe, kegelförmige Zuckerhüte gepresst. Für den Hausgebrauch und den beliebten Kaffeeklatsch musste sich die Dame des Hauses mit einem speziellen Zuckermesser die Stücke abschneiden und einteilen. Diese Arbeit war nicht nur schwer, sondern auch ein Garant für Schnittverletzungen an Fingern und Händen. An einem Tag im Jahre 1843 schnitt Rads junge Ehefrau Juliane nicht nur den Zuckerhut in kleine Teile, sondern sich selbst auch tief in die Hand. Ihren Ehemann, den Dačicer Zuckerfabrikdirektor,

Uprostřed 19. století vynalezl Jacob Christian Rad v českém městě Dačice kostkový cukr a postaral se tak o mezinárodní revoluci – jak v kuchyni tak i v průmyslu.

**D**nes je to něco naprosto samozřejmého – ať už při ranním šálku kávy nebo při odpoledním čaji, malá, křišťálově bílá kostka na kraji šálku oslazuje každý horký nápoj. Oslazuje naše myšlenky, a tím i ty nečetné okamžiky během rušného dne, kdy se člověk může nakrátko zastavit, natáhnout se a celý svět s jeho všemi povinnostmi, úkoly a problémy nechat jen tak plynout při šálku čaje nebo kávy.

Ale vedle velkého šálku s horkým a vonícím obsahem se na kostku cukru tak nějak pozapomíná, a přitom se jedná o starou dobrou zvyklost: kostkový cukr oslazuje celý svět a stěží bychom si bez něj dokázali představit pravidelné týdenní posezení s přáteli, nesčetné rodinné oslavy, desetiminutové přestávky v kanceláři nebo v trendy kavárnách se všemi jejich lahodnými specialitami. A – ačkoli se zdá, že se kostka cukru nakonec stejně roztopí v divokém kávovém víru, který vznikne při míchání – je nyní na čase, abychom svou pozornost obrátili ke sladkému cukru z Dačic, neboť před necelými 170 lety revolucionizoval tento český vynález domácnosti po celé Evropě a zároveň s tím i mezinárodní cukrový průmysl, na kterém panovala ostrá konkurence a kterým protékaly miliardy.

Kostkový cukr jak ho známe dnes oslaví v tomto roce své 167. narozeniny a je důmyslným vynálezem rodilého Švýcara Jacoba Christiana Rada. Rad kostkový cukr ovšem nevynalezl z hospodářských důvodů či kvůli zvýšení obrátu, jeho motivace byla daleko silnější – jednalo se o pokus, jak uchláholit jeho manželku Julianu. Jakožto ředitel dačické cukrárny měl Jacob Christian Rad v té době vždy ty nejlepší kousky cukru doma v kuchyni – bílé jako sníh a tvrdé jako kámen. Tehdy byl cukr zpracováván do kuželovitých cukrových homolí, které mohly dosahovat výšky až jednoho a půl metru. Pro potřeby v domácnosti a pro oblíbené posezení u kávy si paní domu musela vždy speciálním nožem na cukr jednotlivé kousky sama ukrojit a rozdělit. Nejenom, že byla tato práce těžká, ale díky práci s nožem zaručovala i řezná poranění na ruku a prstech. Jednoho dne roku 1843 krájela Radova mladá manželka Juliana na kousičky nejenom cukrovou homoli, ale řízla se přitom velmi hluboce do své ruky. Jedním dechem se zároveň obořila na svého chotě, ředitele dačického





herrschte sie im gleichen Atemzuge an: „Sieh her, Jacob! Lass dir endlich einmal etwas Gescheites dagegen einfallen!“

Und was ein guter Ehemann ist, der macht sich sofort an die Arbeit: Jacob Christian Rads Erfindergeist war geweckt. Er tüftelte und experimentierte mit verschiedenen Blechkisten, in die er – wie heutzutage in einen Eiswürfelbehälter – den angefeuchteten weißen Zucker hineinpresste und unter dem Druck einer weiteren Platte einen Tag trocknen ließ. So konnte der Zucker schließlich, ohne das Risiko tiefer Schnittwunden, kaffeetassentauglich portioniert werden. 1844 ließ sich Jacob Christian Rad seine süße Erfindung patentieren, die die Dačicer Zuckerfabrik europaweit berühmt machte. Und auch heutzutage wird der Würfelzucker – wenn auch inzwischen maschinell – nach diesem Patent produziert. Es gibt ihn in verschiedenen Varianten, ob als Quader oder Würfel, in kristallweiß und rohrzuckergold oder in den Spielkartenfarben Pik, Herz und Karo als sogenannten „Bridg-Zucker“. Der böhmische Erfindergeist lebt in jedem süßen Würfel weiter: In den traditionellen Kaffeehäusern, den angesagten Coffeeshops und der liebevoll gedeckten Kaffeetafel zuhause.

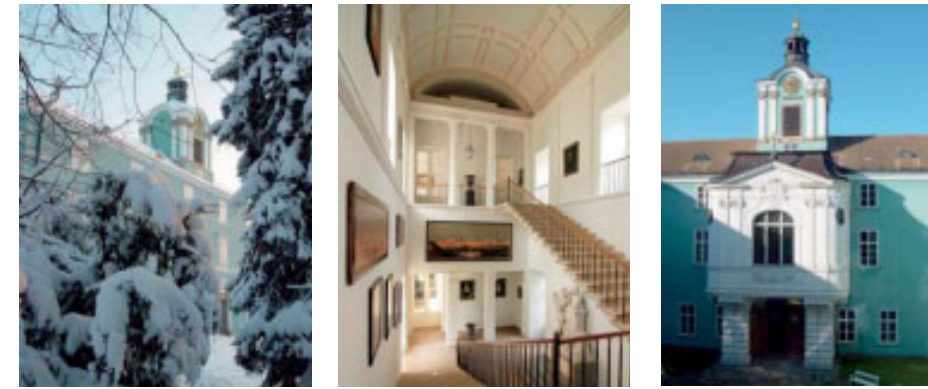
cukrovaru: „Podívej se, Jacobe. Zkus proti tomu konečně vymyslet něco pořádného!“

A jakožto v řádném manželovi se v Jacobu Christianu Radovi probudil duch vynálezce a pustil se do práce. Pohrával si a experimentoval s různými plechovými bednami, do kterých – tak jako dnes do zásobníku na ledové kostky – vtěsna navlhčený bílý cukr a pod tlakem další desky nechal jeden den sušit. Tímto způsobem mohl být cukr naporcován bez jakéhokoli rizika řezného poranění do podoby vhodné pro přiložení k šálku kávy. V roce 1844 si Jakob Christian Rad svůj sladký vynález, který dačický cukrovar proslavil po celé Evropě, nechal patentovat. A rovněž i v dnešní době se kostkový cukr – i když nyní za pomoci strojů – vyrábí podle tohoto patentu. K dostání je v různých variantách, ať už jako kvádr nebo kostka, v křišťálově bílé barvě nebo zlatavě barvě cukrové třtiny nebo v barvách hracích karet piky, srdce a káry jako takzvaný „bridž cukr“. Český vynálezavý duch žije v každé sladké kostce dále. Ať už v tradičních či nových trendy kavárnách, stejně jako v láskyplně nachystaném slavnostním posezení v domácím prostředí. ■

## Humorvolle Mentalität / Vtipná mentalita

*Als Werbeträger im Videospot des tschechischen EU-Ratsvorsitzes Anfang 2009 zeigte der Würfelzucker, dass sich das Land wie auch der hier erfundene Würfelzucker neben der großen Tasse Europa nicht verstecken muss, sondern mit politischer, wirtschaftlicher und auch wissenschaftlicher Innovation der EU, ihrem Strudel und ihrer aromatischen Vielfalt erst den besonderen Geschmack verleiht. Schließlich war auch Würfelzucker-Erfinder Jacob Christian Rad, der in der Schweiz geboren wurde, in Österreich aufwuchs und seine revolutionäre Erfindung im tschechischen Dačice machte, vor allem eines: Ein echter Europäer.*

*Jakožto reklamní prostředek ve videospotu během českého předsednictví Evropské unie na počátku roku 2009 poukázal kostkový cukr na to, že se Česko, stejně jako zde vynalezený kostkový cukr, před velkým šálkem Evropou nemusí schovávat, ale naopak inovacemi v oblasti politiky, hospodářství a vědy může EU, jejímu viru a aromatické různorodosti dodat specifickou chuť. Koneckonců můžeme o vynálezci kostkového cukru Jacobu Christianu Radovi, který se narodil ve Švýcarsku, vyrostl v Rakousku a svůj revoluční objev učinil v českých Dačicích, říci především jedno – byl to pravý Evropan.*



## DIE STADT DES WÜRFELZUCKERS MĚSTO KOSTKOVÉHO CUKRU



**M**ehr zum „ersten Zuckerwürfel der Welt“ können Sie im städtischen Museum von Dačice erfahren, einer der ältesten Städte in der reizvollen Landschaft der böhmisch-mährischen Höhe. Eine Dauerausstellung im Stadtmuseum und der Galerie Dačice, die bereits im Jahr 1893 gegründet wurden, ist der Herstellung des Dačicer Zuckerwürfels und der Zuckerfabrik in Kostelní Vydří gewidmet. Neben regelmäßigen Sonderausstellungen sind in den Sammlungen auch Münzen und Medaillen, Veduten der Stadt, Porzellan, bemalte Möbel, Bergtrachten und Hochzeitsfahnen zu bewundern. Das Stadtmuseum und die Galerie sind im Südflügel des Schlosses Dačice angesiedelt. Ursprünglich erbaut in der Renaissancezeit wurde das Schloss später im Barock- und Empire-Stil umgestaltet. Interessierten Besuchern präsentieren sich die historischen Schlosrräume im Empire-Stil mit gemalten Kassettendecken und Intarsien-Fußböden, ein Spiegelsaal, die Jugendstil-Bibliothek, eine einzigartige Kollektion von Empire-Möbeln sowie die Kapelle im späten Jugendstil. Der Schlosspark lädt zu Spaziergängen ein. An Sommerabenden finden im Innenhof Konzerte und Theateraufführungen statt.

Interessierten Besuchern präsentieren sich die historischen Schlosrräume im Empire-Stil mit gemalten Kassettendecken und Intarsien-Fußböden, ein Spiegelsaal, die Jugendstil-Bibliothek, eine einzigartige Kollektion von Empire-Möbeln sowie die Kapelle im späten Jugendstil. Der Schlosspark lädt zu Spaziergängen ein. An Sommerabenden finden im Innenhof Konzerte und Theateraufführungen statt.

**V**íce o „prvním kostkovém cukru světa“ se můžete dozvědět v městském muzeu v Dačicích, jednom z nejstarších měst v půvabné krajině Česko-moravské vrchoviny. Stálá výstava v městském muzeu a galerii Dačice, která byla založena již v roce 1893, je věnována výrobě dačické kostky cukru a cukrovaru v Kostelní Vydří. Vedle pravidelných zvláštních výstav se ve sbírkách dají obdivovat medaile a mince, veduty města, porcelán, malovaný nábytek, hornické kroje a svatební prapory. Městské muzeum a galerie sídlí v jižním křídle zámku Dačice. Původně postavený v renesančním stylu byl později zámek přestavěn v barokním a empírovém stylu. Zajímavým se návštěvníkům se představují historické zámecké prostory v empírovém stylu s pomalovanými kazetovými stropy, intarsijními podlahami, zrcadlovým sálem, secesní knihovnou, jedinečnou sbírkou empírového nábytku jakož i jedinečnou pozdně secesní kaplí. Zámecký park zve k procházce. O letních večerech se ve vnějším dvoře konají koncerty a divadelní představení. ■

[www.dacice.cz](http://www.dacice.cz) / [www.zamek-dacice.eu](http://www.zamek-dacice.eu)

**MUGLER**  
WERBE- UND VERPACKUNGSDRUCK

KATALOGE & BROŠCHÜREN

WERBE- & GESCHÄFTSDRUCKSACHEN

VERLAGSPRODUKTE

PHARMAVERPACKUNGEN & BEILAGEN

LEBENSMITTELVERPACKUNGEN

KOSMETIK- & HYGIENERVERPACKUNGEN

DISPLAYS

SPEZIALVERPACKUNGEN

u.v.m.



Mugler Druck GmbH  
Gewerbering 8, OT Wüstenbrand  
09337 Hohenstein-Ernstthal

Telefon 03723 / 4991-0 • Telefax 03723 / 4991-10  
E-mail: [info@muglerdruck.de](mailto:info@muglerdruck.de) • [www.muglerdruck.de](http://www.muglerdruck.de)

Die bessere Lösung in Farbe und Form