**Hanácká kyselka slaví 170 let**

**Tradiční minerálka, která byla objevena náhodou při hledání uhlí, slaví jubileum**

Horní Moštěnice, 23. května 2024

**Hanácká kyselka je přírodní minerální voda pocházející ze srdce úrodné slunečné Moravy. Její historie sahá až do roku 1854, kdy ji objevila francouzská společnost při hledání ložisek uhlí. Oblíbená lokální značka s dlouholetou rodinnou tradicí, za jejímž vznikem stojí na svou dobu netradičně žena, tak letos slaví významné výročí. Hanácká kyselka díky jedinečné kombinaci minerálních látek a stopových prvků nabízí nezaměnitelnou chuť podpořenou jemnou perlivostí již 170 let.**

**Hanácká kyselka** je **oblíbená lokální značka minerální vody** s **rodinnou tradicí**, jež přetrvala až do současnosti. Výrobní závod v moravské Horní Moštěnici, kde se minerálka stáčí, nyní vede **pravnuk jeho zakladatelky** **Josef Doležel mladší**. *„Hanácká kyselka je moje srdcová záležitost, svůj život s ní mám spojený již od dětství. Rád vzpomínám třeba na to, když jsme jako malí hrávali fotbal na hřišti vedle stáčírny. Po skončení se všichni utíkali osvěžit k prameni a my, kteří jsme měli příbuzné v závodě, jsme běželi pro ochucenou „Hanačku“ pro sebe a kamarády. Takových vzpomínek mám mnoho, a proto jsem šťastný, že můžeme oslavit tak významné jubileum našeho tekutého pokladu,“* vypráví **ředitel závodu**.

Přestože si Hanácká kyselka za 170 let své existence získala oblibu po celé republice, má významnou vazbu především na Hanáckou oblast, odkud pochází. Je nedílně spojena se zdejší identitou a dědictvím a její přítomnost na různých kulturních akcích, oslavách i v každodenním životě odráží její hluboce zakořeněný vztah k místní komunitě i tradicím. To dokazuje i logo značky, jež vyobrazuje ženu v tradičním hanáckém kroji.

**Chuť zalitá sluncem**

Minerální voda Hanácká kyselka se zrodila v náručí **úrodné Moravy, jež jí dodala unikátní složení s významným množstvím důležitých minerálních látek**. Díky nim má nejen svou jedinečnou a nezaměnitelnou chuť, ale je také přirozeným zdrojem pro doplnění tekutin a prospěšných minerálů v jednom. Za zmínku stojí hlavně **významný obsah jódu,** který je nezbytný pro tvorbu důležitých hormonů a správné fungování nervové soustavy, i obsah **vápníku**, jenž je důležitý pro udržení normálního stavu kostí a podílí se i na vedení nervových vzruchů či srážení krve.

Hanácká kyselka pochází z hloubky prvohorních devonských dolomitických vápenců, které jsou překryty nepropustnými krystalickými břidlicemi a neogenními jíly o síle 30-50 metrů. Jímá se ze čtyř vrtů, z nichž nejhlubší má 178 metrů, v naprosto stejném složení jako při jejím objevení před 170 lety. Ke stáčení minerální vody se využívá nejmodernější špičková technologie, která zaručuje vysokou kvalitu produktů při maximální kontrole hygienické čistoty.

**Zajímavosti o Hanácké kyselce**

* Založení i úspěch rodinné firmy má na svou dobu netradičně na svědomí žena. Anna Pospíšilová zakoupila Hanáckou kyselku za finance z vypořádání dědického podílu z gruntu své rodiny. Dle informací jejích potomků to byla právě ona, kdo doma i ve firmě „nosil kalhoty“ a za podpory svého manžela a dětí vybudovala prosperující podnik.
* Ústředním motivem loga i etikety Hanácké kyselky je Hanačka v tradičním kroji. Autorem portrétu na první etiketě byl uznávaný moravský malíř Joža Uprka. Postupem času se etiketa měnila a upravovala. K největší změně pravděpodobně došlo, když se v minulosti na etiketě objevila dokonce fotografie maminky aktuálního ředitele stáčírny Jitky Doleželové.
* Hanácká kyselka byla jedním z prvních průkopníků v oblasti ochucených vod u nás. Pomerančová příchuť vznikla na začátku 60. let v reakci na úpadek poptávky po přírodních minerálních vodách. Nakonec získala takovou oblibu, že dodnes je „Hanačka“ považována hlavně za ochucenou minerálku. Postupem času získala mnoho různých příchutí, a některé z nich byly vskutku originální. Za zmínku stojí například tonic, alpská jedle či dokonce fernetová příchuť. Nyní je její portfolio založeno hlavně na oblíbených tradičnějších příchutích.
* V letech 1972-1973 začala Hanácká kyselka jako první zřídelní závod v republice vyrábět lahve z PVC. S ohledem na nepříliš valnou kvalitu materiálu i politickou situaci se nakonec vrátila zpět ke skleněným lahvím, ale prvenství v takto převratném kroku si drží.
* Hanácká kyselka vznikla jako rodinná firma a svou atmosféru si drží dodnes. V závodě, který nyní vede pravnuk zakladatelky, pracuje celkem 35 zaměstnanců a devatenácti z nich firma poskytuje živobytí již přes dvacet let.

**Kontakt pro média**

Lutfia Volfová, Tisková mluvčí  
Hanácká kyselka

Telefon: 607 602 328  
E-mail: lutfia.volfova@mattoni.cz

***Příběh Hanácké kyselky***

*Minerální voda Hanácká kyselka je neodmyslitelně spjata s moravskou obcí Horní Moštěnice u Přerova. K jejímu objevení došlo náhodou roku 1854, když zde francouzská společnost hledala ložiska černého uhlí. Při provádění průzkumných vrtů z jednoho z nich vytryskl proud vody, který se již nepodařilo zastavit. Práce byly ukončeny, a nově objevený pramen téměř bez povšimnutí vytékal do příkopu podél cesty až do roku 1866, kdy se v Horní Moštěnici utábořila pruská a rakouská vojska. Kvůli nedostatku vody v obci se zapomenutý pramen dočkal využití. Obyvatelé si ho natolik oblíbili, že zde obec na vlastní náklady zřídila několik studní. Pro čistou, perlivou a velice chutnou vodu k nim obyvatelé nadšeně chodili až do roku 1892, kdy bylo potřeba provést nutné opravy, na které však obec neměla finance.*

*Náhodně nalezené kyselce se tak dostalo komerčního využití, když si zdroj od obce pronajali drogista Oščádal a přerovský účetní František Dvořák. Ti minerálku podrobili chemickému rozboru, který prokázal její jedinečné složení a obsah látek s léčivými vlastnostmi. V okolí zřídla bylo postaveno lázeňské zařízení, kterému se výborně dařilo až do První světové války. V jejím průběhu si zdroj pronajal Josef Písařík, od kterého jej převzali v roce 1922 manželé Pospíšilovi. Roku 1930 se Anna Pospíšilová oficiálně stala prvním soukromým vlastníkem zdroje minerální vody i přilehlých pozemků.*

*Anna Pospíšilová s manželem a 6 dětmi tak v místě, kde původně Francouzi hledali uhlí, vybudovala rodinnou firmu, jež stáčela a prodávala minerální vodu pod názvem Hanácká kyselka. Začátky firmy nebyly snadné, ale díky píli Anny i celé rodiny se jí postupně začalo dařit. Systém prodeje Hanácké kyselky byl postaven na nabídce na výstavách, tradici a majetnější klientele. Smluvním partnerům, o které se velmi dobře starala, nabízela firma donášku až do domu. Kyselka se zprvu stáčela do lahví (tzv. Mázovek) ručně a po okolí byla rozvážena povozy s koňmi. Později firma pořídila i dva nákladní automobily. Objem výroby se postupně zvyšoval, a již před Druhou světovou válkou byla do podniku zavedena elektřina a pořízena stáčecí linka, nové stroje i zařízení.*

*V roce 1948 byla Hanácká kyselka znárodněna. Anna Pospíšilová s manželem Ferdinandem a dcerou Annou ale zůstali ve firmě nadále zaměstnáni. A syn Vlastimil se stal vedoucím závodu. I přes to, že firma patřila státu, Vlastimil se o ni stále staral jako o vlastní. Pod jeho vedením byla díky zřízení nového vrtu zvýšena kapacita zdroje minerální vody, což vedlo k dalšímu rozvoji a růstu firmy. Na stavebních úpravách a rozšíření provozu se výrazně a velmi ochotně podíleli i zaměstnanci podniku. Tou dobou se „Hanačka“ plnila do skleněných lahví o objemu 0,7 l a rozvážela se auty či po železnici. Na počátku 60. let došlo na trhu s minerálními vodami ke stagnaci a uvažovalo se dokonce o uzavření závodu. Hanácká kyselka tak jako jedna z prvních v republice přišla se slazenou variantou, konkrétně s příchutí pomeranče. Díky tomu se podařilo oblibu minerálky opět zvýšit.*

*Roku 1992 přešla firma opět do vlastnictví potomků Anny Pospíšilové, kteří založili společnost s ručením omezeným, a pod vedením Annina vnuka Josefa Doležela pokračovali v úspěšném rozvoji společnosti. Nyní spadá Hanácká kyselka pod společnost Mattoni 1873, největšího středoevropského výrobce nealkoholických nápojů. Ředitelem závodu je pravnuk zakladatelky Josef Doležel mladší, a společnost tak hrdě pokračuje v rodinné tradici.*