

Továrna na konzervy Klepsch a Synové (Klepsch und Söhne)

Ústecká továrna na konzervy *Klepsch und Söhne* patřila mezi vůdčí podniky svého druhu v Československu, zaměstnávala tři sta lidí a pyšnila se v oboru nejdelší tradicí vztahující se k roku 1820. Základy položil prokazatelně nejpozději k roku 1750 Johann Christoph Klepsch, sedlák ze svobodného statku Skrytín ležícího v katastru obce Roztoky u Povrů. Ten provozoval rozsáhlý obchod s čerstvými ovocem, ale je pravděpodobné, že se stejnou činností se zabývali už jeho předci, kteří na Skrytíně žili od třicetileté války. Úřední založení firmy v prezentovaném roce 1820 dosáhl až stejnojmenný syn, který vybudoval úspěšnou exportní společnost dopravující ovoce ze středohoří do Berlína. Po jeho smrti roku 1843 rodinné podnikání převzal syn Ignaz, jehož zásadním počinem bylo přeložení sídla do Ústí nad Labem. Výhodnější poloha v rodícím se průmyslovém a dopravním centru dala podniku obrovský impuls. Rozrostl se o vlastní flotilu lodí tzv. *ovocných člunů*, které vyvážely po proudu Labe do Berlína a Hamburku nejen čerstvé, ale také sušené ovoce. Vedle ovoce transakce zahrnovaly i prodej lodí, neboť bylo před rozmachem vlečné paroplavby neekonomické prázdná plavidla tahat zpět proti proudu.

Roku 1862 Ignaz zemřel a na jeho místo nastoupil syn Winzenz, jenž učinil další pokrok, když zřídil vlastní velkosušárny ovoce v Ústí, Neštědicích a Lovosicích. Následující generace, bratři Wilhelm a Otto, založili konzervárnu v centru Ústí v Hrnčířské ulici, jež byla centrálou firmy až do stavby Benešova mostu, kdy padla za oběť budování předmostí. Majitelé provoz přestěhovali do Předlice, kde roku 1930 postavili velkou moderní továrnu splňující nejpřísnější hygienické normy, jež byla vybavena nejmodernější technikou, včetně automatizované výrobní linky. Zpracovávala ovoce a zeleninu na všemožné způsoby. Tuny jahod, angreštu, rybízu, broskví, meruněk, proslulých středohorských odrůd hrušek solanka a koporečka firma přeměňovala na ovocné kompoty pro tuzemský i zahraniční trh. Po skončení sezóny nastávala výroba marmelád, džemů a povidel a na šťávy, džemy a arancini se zpracovávaly také importované pomeranče a citrony. Rozličné druhy zeleniny jako hrášek, fazolky, karotka nebo květák sloužily coby základ pro konzervy a sortiment zahrnoval i nealkoholické nápoje, umělý med, sladové bonbony, husí paštiky aj. Vyhlášenou lahůdkou pro labužníky byl chřest pěstovaný na vlastních plantážích ve Štětí, přičemž další ovocné a zeleninové plantáže firma vlastnila v Dolních Zálezlech a Litoměřicích. Vlastní tovární areál byl také situován uprostřed rozlehlých zahrad. Výrobky značky Klepsch byly na trhu oblíbené pro svou trvalou kvalitu a získaly i řadu ocenění na zahraničních přehlídkách. Do konce druhé světové války firmu řídila pátá generace rodiny, která se pyšnila kuriozitou, že uchovávala úplnou řadu obchodních knih od založení bez jediného výpadku. Po konfiskaci v roce 1945 vstoupil podnik pod národní správu a pokračoval v původní výrobní náplni. V 60. letech přešel do národního podniku *Severočeské konzervárna a drožďárny závod Předlice*, který se v roce 1989 osamostatnil jako státní podnik *Fruta Ústí nad Labem – Předlice* a od roku 1993 je v likvidaci.

Literatura:

Ústí nad Labem Srdce českého severu, Čeněk podlipský, Vilém Šolc, Brno 1947, s. 105

Tradition und Ruf, Heimatbeilage zum Aussiger Tagblatt, Klepsch und Söhne, GmbH a Co. Aussig, Obst-Export und Konservefabrik, 26. 9. 1935, s. 14