

# Ve vínku už mají století

Sto let od vzniku firmy. To je kulaté výročí. A velké. Společnost Hudera a syn s.r.o. ho oslavila letos 27. dubna v Praze 6, v místě, jež není jen sídlem, ale i výrobou, obchodem a jídelnou. V prostorách, které spousta spokojených zákazníků dobře zná. Do prodejny chodí s chutí nakupovat kvalitní a navýsost dobré uzeniny a maso, ale také škvarky nebo vyhlášené paštiky, a do jídelny za rozumnou cenu na oběd.

Na té veselé slávě jsem měla tu čest být. Ochutnat speciality, okusit tu úžasnou, vřelou atmosféru, kterou se zde manželům Hudero-vým podařilo vytvořit. Co mne však zaujalo, byl pohled Tomáše Hudery, majitele, na historii rodinného podnikání, již založil jeho dědeček. A úsilí, které vložil do pátrání po předcích i současnicích, příbuzných proslavené uzenářské rodiny. Vzpomínky a fotografie i střípky z vyprávění ho zavedly na stopu, po níž nyní kráčí on sám.

Podle toho také vznikla již dnes sběratelsky cenná brožura, která podnikání firmy mapuje a dokládá dobovými snímky, památnými písemnostmi, vyprávěním. Když ji Tomáš Hudera přítomným představoval, nezapomněl na nic. Z jeho srdce plynula slova, jimiž hosty pobídnul k zamyšlení nad tím, jaké hodnoty jsou ty pravé, proč je krásné něco umět, jiné zkusit, proč hřeje výhra i dobré sousto. To odpoledne bylo totiž o hrdosti na to, čeho se této firmě podařilo dosáhnout, nač mohl on sám navázat, o znalosti koho se mohl opřít, když připravoval ten či onen výrobek. Jednomu se až nechťelo věřit, kolik erudovaných lidí se zde, u Hudery, sešlo, kolik celebrit kuchařského umění neotálelo s blahopřáním, květinami a dárky. Bylo to památné setkání naplněné veselými i moudrými myšlenkami, pokorou a humorem. Netuším, kolik piva a vína se v to sobotní odpoledne vypilo. Jedno však vím jistě. Tato pre-



Manželé Huderovi

zentace lásky k řemeslu, vášně pro nové receptury nebo radost z obohacení trhu pochoutkou nad jiné, to bylo něco. I slzička v koutku oka se zaleskla, bylo proč. A to proto, že si Tomáš Hudera váží štěstí, které ho potkalo. Může pokračovat v práci dědy i otce, navázat na nitku prosperity k dalšímu vzestupu. Vyrábět šunky, jaterničky, klobásky i buřtíky tak, aby z nich měl kupující to pravé potěšení. Aby předávaly strávníkovi poselství kvality a řemeslného umu. Aby byly důkazem, že usilovat o vlastní místo na slunci má stále smysl. A nejen to. In-

spirací k úsměvu a pocitu užitečnosti je jeho druhá životní partnerka, paní Petra. I ona se už na řadě vylepšení v sortimentu podílí. Podařilo se jí trefně pojmenovat některé výrobky, podílela se na jejich chuťovém doladění. Vztah manželský koření optimistickou energií, občas si stoupne i za pult. Proč ne?

Hrdost na vlastní práci i na úspěch se Hudero-vi neostýchali dát najevo. Vzdali hold tradici, poklonili se těm, v jejichž šlápěch mohou jít. A to je přece krásné...

Eva Brixl



foto Martin Šimek a Kateřina Šimková