

PŘETRŽENÁ NIT

HISTORIE PEKAŘSTVÍ KAREL RENDL ZE SUŠICE

SCÉNÁŘ

Tým : DAVID JANEČEK – zvukař, MARTIN MARČEK – fotograf, reportéři : VOJTĚCH HOFMANN, JAN REGNER, VÁCLAV ŠETLÍK

Pedagog. vedení : Iva Fišerová

ZŠ speciální a PŠ Diakonie Merklín, odloučené pracoviště Sušice

„Všichni Karlové byli pekaři a já jsem čtvrtý.“

Tak začíná své vyprávění sušický rodák, dnešní majitel Pekařství Karel Rendl. Zakladatelem pekařské tradice v rodině byl syn Matěje Rendla ze Zuklína, Karel Rendl v pořadí první. Ten postavil první pekárnu. Snad proto, že jeho děda František z Kunkovic byl mistr mlynářský, a to byl jen krůček k pekařině.

„Táta dědy založil pekárnu, dneska už nestojí, byl to objekt č.p. 154 a bylo to vedle Schwarzkopfovy vily.“

Tuto pekárnu později převzal prvorozený syn Jindřich, starší bratr Karla Rendla v pořadí druhého, dědy současného Karla. Karel vzpomíná na dědu. Vzpomíná si, že mu scházely prsty. Přišel o ně na frontě v Itálii za 1. světové války. V jeho očích to byla velmi silná osobnost. Z vyprávění ví o stavbě pekárny nedaleko továrny Solo v roce 1925.

„ Byl to tvrdák, nebyl to žádnéj měkkej chlap a měl velkou autoritu. Protože uměl.

On byl ve Vídni, asi 5 nebo 6 let byl ve Vídni, tam si vydělával peníze na to, aby to mohl postavit. Takže to bylo jeho vlastní dílo, zavedl to, povedlo se mu to, takže měl i určitou prestiž tady, byl to pan někdo.

Pekárna pekla i během 2. světové války, a když se po válce děda těšil, jak se pustí do modernizace provozu, co všechno změnil a vylepšil, přišla změna veliká : rok 1948 a s ním se přetrhla nit tradice pekařského řemesla rodiny Rendlů ze Sušice.

„ Z vyprávění vím, že když přišli komunisti, tak děda se neudržel, riskoval samozřejmě vězení, tak je tady honil se sekerou po baráku.“

Proč je honil?

Pan Rendl vysvětluje těžkou situaci živnostníků, zemědělců a řemeslníků po roce

1948 v době znárodnování, kdy komunisté zabírali lidem jejich živnosti a statky.

„Oni tě vyhodili, všechno tě sebrali a teď ti řekli : ty to budeš dělat, budeš dělat pro nás! Nechceš? Tamhle jsou uranové doly, jdeš do basy.“

S velkým obdivem a úctou mluví o tom, jak jeho děda zvládl placení nájmu za bydlení ve vlastním domě, práci vedoucího provozu Pekárny a Cukrárny národní podnik Plzeň, jak mu ve vlastní pekárně nepatřil ani jediný hřebík, jak o pekárně rozhodovali lidé, kteří tomu vůbec nerozuměli, jak si museli postavit jiný dům, protože jeho pekárnu plánovali zbourat. Vypráví o sobotním tajném pečení, kdy děda dětem pekl dobroty, které se naučil ve Vídni.

„Já si pamatuju jako dneska a už tehdy jsem se naučil, jak se dělají ručně koblíhy.“

Vedení pekárny později převzal Karlův otec, třetí generace v řadě mistrů pekařských rodiny Rendlů. Karel do svých 18 let bydlel s rodiči ve znárodněné pekárně vybudované dědou ve „služebním“ bytě prosyceném vůněmi čerstvého pečiva. Přesto jako dítě pekařem být nechtěl, přál si být autobusákem.

Po sametové revoluci v roce 1989, kdy jim zdevastovaný dům vrátili, se však společně s kamarády pustili do rekonstrukce domu i pekářenského provozu a v roce 1991 s otcem navázali přetrženou nit – Pekařství Rendl znovu otevřeli. Karel se 5 let poctivě učil pekařinu od otce. Děda se bohužel znovuotevření pekárny nedožil, dnes nežije už ani otec.

A proč je jejich pečivo tak dobré? Dbají na kvalitu surovin, hojně využívají místní zdroje, ale hlavně se drží zásady:

„ Nedělej, co by si sám nejedl.“

A o tom, že to dělají dobře, svědčí i to, že si je vybral Olympijský výbor a pekli tradiční český chleba na Olympiádě v Koreji. A víte, jak se ten chleba jmenoval?

Karel!