

## Pán Forsthoffer, na zdravie!

Nestor slovenského liehovarníctva naslovovzatý odborník, ktorý sťa z rukáva sype podrobnosti o výrobe liehu a destilátov, ale rovnako zanietene sa pozastavuje nad jednostranným využitím bioplynových staníc ako aj nad spoločenskými neuhmi. Odborné skúseností má na rozdávanie, ako keby prežil rovno dva životy. A pritom sa v týchto dňoch dožíva len krásnych 80 rokov!

V kancelárii Združenia výrobcov liehu a liehovín na Slovensku sedím spolu s jeho tajomníkom a zároveň jubilantom Júliusom Forsthofferom. Vo vitríne sú darčkové fľaše od výrobcov vzácných a netradičných destilátov a ďakovné ocenenia za prínos pre rozvoj liehovarníctva. Vo vzduchu cítim čerstvo vytlačené a na distribúciu pripravené odborné publikácie. Ing. Július Forsthoffer, PhD. mi zalieva čaj a púšťa sa do rozprávania. "Už na strednej škole som našiel veľkú záľubu v chémii. Páčili sa mi vzorce, a to, ako fungujú," spomína na svoje začiatky v milovanom obore. Nasledovalo štúdium na chemickej fakulte, odbor **potravinárstvo**, a po 3. ročníku rozhodnutie špecializovať sa na kvasnú technológiu. "Hovorí sa, že cesty božie sú nevyspytateľné, a platilo to aj u mňa. Počas štúdia sme boli na exkurzii vo vtedy najväčšom liehovare v krajine - v Leopoldove. Keď sme z neho odchádzali, povedal som si: Tak do takejto fabriky nikdy! A za dva roky som tam išiel dobrovoľne. Podnik sa časom zmodernizoval aj na výrobu kyseliny citrónovej a kŕmneho droždia, a ja som bol zameraný práve na tieto novinky. Liehovarom som zostal verný dodnes," zhodnotil svoje kariérne začiatky J. Forsthoffer. Rokmi skúseností a odbornej praxe sa z Júliusa Forsthoffera stal jeden z najuznávanejších odborníkov vo svojom obore. Pracoval aj v zahraničí - na Kube (1969 - 1971), v Indii (1985), vo Venezuele (1991 - 1996), v Mexiku (2000 - 2001) a v Českej republike (2002 - 2005). V rokoch 1975 - 2005 pôsobil na Slovenskej technickej univerzite ako hosťujúci učiteľ a konzultant. Doma i v zahraničí uznávaný jubilant zosmutnie, keď sa ho pýtam na uplatnenie absolventov v liehovarníckom priemysle: "Odhadom škola ročne vychová asi jedného absolventa, ktorý začne pracovať v liehovarníctve. U nás sa totiž toto odvetvie zruinovalo. Na Slovensku máme len dva významné liehovary. A aj preto musíme väčšinu liehu, ktorý sa využíva v **potravinárstve** a vo farmaceutickom priemysle, dovážať," konštatuje J. Forsthoffer. S povzdychom hodnotí aj činnosť bioplynových staníc. "Bioplynka musí byť univerzálnejšia, a nemôže sa jednostranne zameriavať len na spracovanie kukurice. Ona je totiž technologicky schopná spracovať všetky druhy rastlinnej hmoty, čím by sme z týchto zariadení mohli mať oveľa väčší prínos," dodal uznávaný odborník. Čaj som dopila, rozhovor nahrala, je čas ísť. Július Forsthoffer sa so mnou rozlúčil mottom: "Moderná doba je zložitá a ťažká, ale nesťažujme sa na dobu. Narodili sme sa preto, aby sme ju našim pričinením menili." Pán Forsthoffer, na Vaše zdravie, aby ste dobu mohli meniť ešte veľa rokov!

Jana Holéciová, hovorkyňa SPPK