

Případová studie pro expozici „Tradice vinařství“ v Hotelu Vinohrad v Miloticích



Zadavatel: Místní akční skupina Kyjovské Slovácko v pohybu

Zpracovatel: PhDr. Jan Krist

OBSAH:

1. Analýza

Vinohradnictví a vinařství na Kyjovsku s přihlédnutím k Miloticím ...	s.2
Identifikace osobnosti ...	s.9
Prameny a literatura ...	s. 10
Přírodní okolí, širší územní a krajinné vazby ...	s.11
Okolí (infrastruktura pro návštěvníky, dostupnost a označení místa, možnost přístupu a parkování ...	s.13
Historie muzea ...	s. 14
Spolupracující ...	s. 14
Odborná činnost ...	s. 15
Další aktivity ...	s. 15

2. Návrh plánu interpretace

Cíle muzea a expozice ...	s. 15
Cílové skupiny ...	s. 15
Formulace profilu expozice ...	s. 15
Metody komunikace s návštěvníky ...	s. 16
Návrh vytvoření expozice ...	s. 16
Časový plán ...	s. 18
Odhad rozpočtu na realizaci ...	s. 18
Monitorovací indikátory – návrh ...	s. 18

3. Přílohy

Studie zpracování interpretačního plánu pro expozici „Tradice vinařství“

1. Analýza

Podnětem ke vzniku studie je skutečnost, že uprostřed vinných sklepů u Šidlen v Miloticích byl vybudován nový Hotel Vinohrad. Návštěvníci Šidlen i zákazníci hotelu se zajímají o tradiční kulturu drobných vinařů. Tak vznikla idea vytvořit zde vinařské muzeum.

Vinohradnictví a vinařství na Kyjovsku s přihlédnutím k Miloticím

Vinohradnictví a vinařství je na jihovýchodní Moravě velmi starobylého důvodu a bylo ovlivněno do značné míry vinařstvím rakouským. Svědčí pro to i různá slovní označení německého původu. Názvy viničních tratí jsou však české.

Vinařství na Kyjovsku a Hodonínsku dosáhlo velkého rozkvětu už před třicetiletou válkou. I když první písemné zprávy o vinařství na Moravě pocházejí až z 11. století, archeologické nálezy svědčí o tom, že počátky moravského vinařství lze klást už do doby Velké Moravy. Majiteli vinic ve středověku byli především šlechta a kláštery, avšak později zdomácnělo pěstování révy vinné i mezi měšťany a rolníky. V mnohých obcích na Kyjovsku byly vinice už v době předbělohorské významným zdrojem příjmů. První vinohrady na katastru obce Milotice se nalézaly na jižních svazích trati Horky, dnešní přírodní rezervace, kde jsou dosud patrné zbytky vinohradních teras. Podle výnosu desátka se celková průměrná sklizeň v Miloticích odhadovala roku 1611 na 20 beček, tj. 200 věder vína (jedno vědro se počítalo ve výši 56 litrů). Za svobodu volného šenkování vlastního i cizího vína platili tehdy poddaní své vrchnosti dávku celkem 40 spíšků soli. K tomu byli ještě povinni vyšenkovat ročně jednu bečku panského vína. Další viniční trati se tehdy nazývaly Stará hora a Nová hora, panský vinohrad pak Petráš. Kde se nalézaly, není zcela zřejmé. Snad se jednalo o Přední a Zadní kopce. Na Kyjovsku se v té době pěstovala hlavně bílá vína, dnes již vymizelé odrůdy – šryk, lampart, topol, blink.

Pěstování vinné révy bylo náročné jak na práci, tak na investice a do značné míry záviselo na půdních a klimatických podmínkách. Bylo totiž poměrně riskantní. Ve starých pramenech se až příliš často dočítáme o pohromách, které postihly vinice. Bylo to např. krupobití, mrazy či révokaz, jež čas od času zničily mnohaletou námahu. V našich podmínkách, kdy se obec nalézá v blízkosti uherských hranic, k tomu musíme ještě připočítat i časté nájezdy a vojenské vpády, jež měly naprosto devastující účinek jak na lidská sídla, pole, vinice či dobytek, tak zejména na postižené obyvatelstvo. Týká se to zvláště období husitských válek, kdy byly Milotice sídlem radikálních husitských pánů z Moravan, tak následující krvavé česko-uherské války, kdy spolu válčili český král Jiří z Poděbrad se svým zetěm uherským králem Matyášem Korvínem. Právě tehdy zanikla sousední ves Jiříkovice, k níž náležely i dnešní Šidleny.

V průběhu 16. století došlo ke značnému rozvoji vinařství, zvláště na poddanských gruntech. Vinice se snažili pořizovat i domkáři a bezzemci, protože v té době skýtaly takřka hlavní zdroj obživy. Víno se stalo cenným platidlem, které vrchnosti rády od svých poddaných přijímaly i místo peněžních dávek.

Vrcholem zkázy však byla doba třicetileté války, kdy jádro milotického panství, tedy obce Milotice, Vacenovice, Mistřín a Skoronice, zůstaly zcela bez obyvatel. To bylo při krvavých nájezdech vyvražďeno, odvedeno do zajetí v Uhrách a někteří se možná zachránili útekem jinam. Po skončení třicetileté války byli nuceni Szerényiové, kteří zničené panství koupili, osadit tyto vesnice novými obyvateli. Obce Milotice, Vacenovice a Mistřín osídlili přebytky obyvatelstva ze svého světlovského panství, do Skoronic však museli přivést německé obyvatele z dnešního Kunína na severní Moravě.

Obyvatelstva však byl velký nedostatek a tak obnova zpusťového území probíhala jen pozvolna. Trvalo to více než dvě generace. Zničenou ves Jiříkovice připomínají dnes už jen názvy polních tratí Hrubé a Malé Juřikovska. K jejímu katastru však náleželo i území Šidlen. Nový majitel panství už tuto obec neobnovil, zpustlé pozemky připojil ke katastru Milotic a nechal je obdělávat za vyšší dávky než desátek (za tzv. šestý snop, tj. šestinu úrody). Nebyly obnoveny také vinice v Horkách. Vinná réva se od konce 17. století pěstovala postupně v obou částech Kopců, u Šidlen, což byla nová viniční trať zřízená z dosud panské pastviny, na jižní části Černého kopce a nově též v Dubičácích, kde – jak název napovídá – došlo k vymýcení výběžku lesního masívu Doubravy a jeho proměny v pole a ve viničnou trať. Území Šidlen s vinohrady a ovocnými stromy bylo mimořádně příznivé k budování vinných sklepů a lisoven („búd“). Zda tu byly i dřívě, před třicetiletou válkou, není známo. Nevíme příliš ani o jejich výstavbě po skončení války a tureckých nájezdů. Jisté je jen to, že Milotice náležejí mezi starobylé vinařské obce, že pro kvalitu zdejšího vína se snažili vlastnit tu vinohrady i obyvatelé sousedních vesnic.

O obnovu vinic měly tehdy zájem i vrchnosti, které se všemožně snažily, aby ji rozličnými výhodami umožnily. Obnova poddanských vinic na Kyjovsku postupovala jen pomalu. Ještě kolem roku 1720 dávaly panské vinice více užitku než výnosy z vinných desátků poddaných. Vrchnostem nezáleželo jen na množství desátečního vína, nýbrž i na jeho jakosti. Šlo o dokonalé vylisování odvedeného mláta, ale také o dobré školení nového vína, protože jen za uskladněná starší vína bylo možno dosáhnout vyšších prodejních cen. Hostince na panstvích byly nuceny šenkovat panské víno. S růstem plochy poddanských vinohradů rostl též podíl z výtěžků poddanských vinic ve formě odváděných desátků a zemního vína. Proto vrchnosti podporovaly rozvoj poddanských vinic.

Vinohrady, rozdělené do jednotlivých tratí, byly vedeny vždy v tzv. horenských knihách, které byly nově pořizovány pro celou Moravu v průběhu první poloviny 18. století.

Poddaní se stavěli proti provádění patentu o nuceném zakupování gruntů, nařízeném roku 1770, které se pak zbytečně protahovalo na dlouhá léta. Těžce nesli, že zákupem přicházejí o hmotnou podporu ze strany vrchností, zejména v přísunu rozličného stavebního materiálu na úpravu svých budov. Sníženou robotní povinnost odnesly panské vinohrady. Nedostatek povozů na odvoz hnoje do vinic a na odvoz úrody, stejně jako úbytek robotníků, ohrozily jejich rentabilitu. Proto se často přistupovalo k částečné redukci panských vinohradů buď jejich prodejem, nebo přeměnou na pole.

Na rozdíl od panských vinic dochází v poslední čtvrtině 18. století k neobyčejnému rozvoji vinic poddanských. Souviselo to s proměnou vedení viničních záležitostí zrušením dosavadní horenské organizace a zavedením nové jednotné viniční správy pro jednotlivá panství. Místo starých horenských řádů došlo k vydání nového jednotného viničního řádu pro Moravu s datem 22. 9. 1784. Novinkou bylo, že každý vinař smí v drobném volně šenkovat vína své vlastní výroby a že si může zakládat vinici, kde chce. Následný velký rozvoj vinic vedl k nebývalému rozmachu poddanských lisoven a sklepů, které byly obvyklé u většiny osad na Kyjovsku již koncem 17. století. Zřizovaly se hned za osadou nebo ve větší vzdálenosti od ní jako zvláštní od vesnice oddělený celek. Celkovou produkci vinic na Kyjovsku v době kolem roku 1830 můžeme odhadovat na 25 000 až 30 000 věder vína. Rozvoj vinic na Kyjovsku byl však podmíněn, stejně jako jinde, vysokou rentabilitou, která byla ve výši šestinásobku ceny sklizně obilí ze stejné plochy půdy. Avšak stále rostoucí ceny obilí zastavily fakticky rozvoj vinohradů. Plocha polí rostla na úkor vinic. Došlo k vinařské krizi způsobené značným poklesem cen vína, rozmachem škůdců révy vinné (oidia a peronospor) a nakonec i révokazem (na Kyjovsku od roku 1911). Takže v důsledku intenzifikace obilního hospodaření, změn v držbě půdy (po zrušení roboty a zvláště po zákonem povoleném „trhání gruntů“ a následném prodeji selské půdy domkářům a bezzemkům) a konečně v epidemii révokazu, které na počátku 20. století zásadním způsobem ohrozily vinohradnictví na celém Slovácku. Podle celomoravských údajů klesl index rozsahu vinic ze 100 v roce 1678 na 39 v roce 1910 a index výnosu ze 100 v roce 1678 na 52 v roce 1910. Tehdy bylo v obcích celého Slovácka už jen 3.280 ha vinohradů, zatímco v polovině 18. století to bylo přes 6 000 ha vinic, z toho na Hodonínsku a Kyjovsku přes 3.500 ha.

Konzervativní založení obyvatelstva na Kyjovsku se těžko smiřovalo se složitějším způsobem ošetřování vinné révy, jehož součástí byla příprava půdy na výsadbu rigolováním či přehazováním půdy, kde pravidelné postřiky proti oidiu, peronospoře a různým roztočům se staly nezbytnou součástí všech agrotechnických zásahů při ošetřování vinice. Místo starých pravokořenných vinic bylo nutno vysazovat sazenice révy šlechtěné na americké podložce rezistentní proti chorobám, pro jejichž výrobu a školení byl zřízen roku 1898 stratifikační dům a školka ve Bzenci a roku 1903 i v Kyjově. V letech před první světovou válkou tak byly vysazeny první vinohrady. Slibný vývoj

v rekonstrukci vinic přerušila válka a též první léta poválečná. Léta 1925 – 1930 byla dobou největšího úpadku vinohradnictví a vinařství na Kyjovsku. Roku 1934 se odhadoval rozsah všech vinic na území politického okresu Kyjov na pouhých 260 ha. Při výsadbě se začala dávat přednost odrudám červeným před bílými. V roce 1683 se pěstovaly odrůdy vína jako jsou sylván, veltlín, lampart, tramín, rýnský ryzlink. K nim kolem roku 1840 přistoupila budínka a kolem roku 1900 pak frankovka, burgundské a portugal. Později byly zaváděny odrůdy révy neuburské, sauvignon a Müller-Thurgau. Mezi stolními hrozny dominovaly všechny druhy chrupek. Stejně tomu bylo i v Miloticích. Současná výměra vinohradů je 89 ha, z toho ve viniční trati Šidleny 64 ha a v trati Kopce 25 ha. Hlavní pěstované odrůdy bílé jsou Rulandské, Ryzlink rýnský, Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Tramín, Chardonnay, Müller-Thurgau, z červených vín pak Frankovka, Svatovavřinecké, André, Zweigeltrebe a Portugal modrý.

V minulosti vinaři vysazovali révu („peň“) na jednotlivé „hlavy“ do „rázů“, vzdálených od sebe asi 40 cm. Mezi révu sadili často navíc i luštěniny a okopaniny. K výsadbě nových keřů révy se používaly buď sazenice nebo se „podsazovalo oblúkem“, to znamená, že se sousední hlavy révy se natáhl prut a jeho konec se zakopal do země. Když zapustil kořeny, odvázel se a odřezal od mateřského keře. Ve druhé polovině 20. století se začaly vinice vysazovat do řad tak, aby se k jejich obdělávání mohla využívat i moderní technika. Keře révy vinné se formují a vysazují na různé druhy vysokého drátěnkového lešení.

Zajišťování příští úrody počíná podzimním hnojením. Kdysi se vinohrady hnojily vzhledem k panujícímu nedostatku chlěvské mrvy jednou za deset roků, později jednou za pět let a od druhé poloviny 20. století jednou za tři roky. Hnůj se přivezl k vinohradu na voze taženém koni, voli či kravami a po vinici se roznášel v putnách nebo na dřevěných nosítkách. Kdysi hnůj házeli do „rázů“ nebo kladli ke „hlavám“, dnes nerozváží na kolečkách a zaorává mezi řádky. V současnosti se ke hnojení užívají hlavně umělá hnojiva.

Vlastní práce ve vinohradě počínají v únoru a březnu jarním řezem. Hlavním nástrojem k tomu býval po staletí speciální vinařský nůž, nyní vinohradnické nůžky. Do poměrně nedávné doby se prováděl řez „na hlavu“. Výhony se zkracovaly tak, že se na nich ponechávaly zpravidla tři až čtyři čípky po dvou až třech pupenech („očkách“), z nichž vyrůstaly nové ratolesti. Když vyrostly, uvazovaly se ke kůlům, jež se k viničním „hlavám“ zatloukaly obvykle v dubnu. Dělo se tak po ukončení první okopávky zvané „postnica“, jelikož se prováděla v postní době za pomoci těžkých motyk („kučnica“ nebo i „kučovnica“). V průběhu vegetačního období se ratolesti uvazují a zároveň se vylamují postranní výhonky a ratolesti se podle potřeby zkracují (osečkují). Vinohrad se mělce okopává nebo plečkuje.

Teprve počátkem 20. století se začalo provádět několikrát do roka stříkání vinohradů proti nákazám modrou skalicí. Vinaři k tomu používali březová košťata či věchty slámy.

Později se k tomu začaly využívat různé typy postřikovacích konví. Na rozšíření ošetřování vinic měla zásadní vliv nákaza révokazem na počátku 20. století. Proto se postupně začaly vysazovat sazenice na tzv. americké podložce, která je odolná proti révokazu. Proti jiným nákazám je však třeba vinice chránit postřikem za využití různých chemických prostředků.

V průběhu léta se vinohrad okopává potřetí. Rostoucí výhonky se průběžně uzavazují motouzem, dříve i mokrou slámou nebo lýkem, které si vinaři pořizovali na jaře oloupáním kůry mladých lip. Poslední prací před sklizní bývalo urovnání a pohrabání vinohradu.

Sklizeň hroznů se nazývá vinobraní. To mělo a stále ještě má zvláštní, skoro slavnostní atmosféru. Hrozny se řezaly pomocí nožů nebo se odstřihávaly různými nůžkami. Ukládaly se do košů, mís a puten. Z nich se sesypávaly do velkých puten s popruhy. Naplněné putny muži vynášeli k okraji vinohradu, kde je vysypávali do kádí, postavených na vozech, aby se mohly odvézt do sklepů ke zpracování. Dnes se při sklizni používají většinou plastové nádoby nejrůznějšího typu. Poslední prací ve vinohradě před zimou vůbec bývalo vytažení podpůrných kůlů od „hlav“ a jejich uložení na hromádkách, kde ležely až do jara.

Významnou součástí lidového stavitelství ve vinařských obcích na Kyjovsku jsou vinné sklepy a lisovny, rozložené zpravidla při okrajích vinohradů ve větší nebo menší vzdálenosti od obce (např. Milotice, Vlkoš, Kelčany aj.). V některých vesnicích jsou tyto staré objekty umístěny přímo v obci, s jejímž půdorysem vytvářejí jeden organický celek (např. Vacenovice, Vracov, Žádovice, Žeravice, Žarošice aj.). Lisovny a sklepy situované mimo obec nebo při jejím okraji vytvářejí zpravidla řadu. Někdy se rozšiřují do zvláštních osad, známých pod nejrůznějšími názvy. Tak je tomu i v Miloticích, kde jsou sklepy soustředěny ve viniční trati Šidleny, jež dala pojmenování celému areálu sklepů a lisoven („búd“). Dnes je jich tu na 250.

Vinné sklepy slouží k uskladnění vína. Dobří vinaři zde neukládají žádné jiné zemědělské produkty, aby jimi víno nenačichlo. Sklepy jsou větrány ventilačními otvory („rampúchy“), které vedou od klenby sklepa přes vrstvu hlíny na povrch. K osvětlování prostoru sklepa se používaly svíčky.

V areálu se dochovaly i sklepy bez lisoven, jen s převýšeným pravoúhlým průčelím, krytým pultovou cihlovou stříškou. Starší „búdy“ byly stavěny z „nabíjanice“, pěchované směsi hlíny, plev, dobytčích štětín a drobně řezané slámy, nebo z „kotovic“, nepálených cihel z obdobné směsi. Přízemní „búdy“ obdélníkového tvaru stávaly samostatně v řadě vinoucí se kolem cesty do kopce. Průčelí bylo prolomeno pravoúhlým vchodem a malým větracím okénkem s mříží, to bylo zvenku uzavřeno dřevěnou okenicí. „Búdy“ byly jednoprostorové s trámovým stropem, půda nad nimi sloužila zpravidla jako seník. Často byly kryty došky, které postupem doby nahrazovaly pálené tašky. Staré „búdy“

byly orientovány štítově, mladší mají většinou okapovou orientaci. Přední část stavby, zvaná „presúz“ či „lisovňa“, sloužila k práci, byly zde uloženy prázdné sudy, rozličné kádě, lis na víno a vinohradnické a vinařské nářadí vůbec. Někdy zde býval i malý stolec a pár židlí, kde si vinař mohl odpočinout nebo pobesedovat s ostatními. V nových „búdách“ si k tomuto účelu vinaři budují samostatné místnosti, v současnosti už poměrně komfortně vybavené, takže často plní i reprezentační funkci. Z „presúzu“ se schází po schodech dlouhou chodbou zvanou „šíja“ do vlastního sklepa, kde na trámech („kantnýře“) podepřených cihlami nebo kameny spočívají sudy, seřazené většinou podle velikosti. V poslední době se místo tradičních dřevěných sudů používají stále více různé plastové, skleněné i ocelové nádoby, které nepotřebují takovou údržbu.

V moderním vinařství je zpracování hroznů z velké části mechanizováno. Dříve tomu tak nebylo, staré vinařství bylo založeno na ruční práci za využití primitivního nářadí. Hrozny v kádích kdysi trhali nejprve parohatými svíčovými pruty, zvané „kostky“, a potom je tlačili, drtili či „mestovali mestovnicú“ (též „mestúvka“) ve vysokém škopku, jemuž říkali „mesták“. Škopek měl vedle pevného dna ještě jedno pohyblivé s dírkami. To bylo do „mestáku“ vkládáno asi do výše jedné třetiny od spodu a šťáva tak protékala dírkami ke dnu. Tato zdlouhavá technologie už dávno zanikla a hrozny se dnes drtí různými mlýnky a navíc se „odzrňují“, tj. zbavují se třepin.

Takto zpracované hrozny se lisují na lisech. Dříve to bývaly lisy výhradně dřevěné. Tyto „presy“ byly vyráběny z dubového dřeva. Skládaly se ze dvou až 3 metry vysokých a 50 x 50 cm silných sloupků, často zdobených vyřezáváním, do nichž byly zapuštěny dvě silné, až 4 metry dlouhé klády. Jedna byla nahoře, druhá dole. Boční sloupky se nazývaly „klanice“, horní trám „hinšt“, dolní „klada“ nebo „skříň“. V horní kládě, na níž byl často vyřezán i letopočet a někdy i jméno výrobce, byl vyřezán otvor se závití („vinty“), jímž procházel silný šroub z tvrdého dřeva o průměru až 30 cm. Říkalo se mu „vřetenó“. Byl ukončen hlavicí, do níž byl zasazen silný sochor, jímž byl za pomoci vratidla (zvaného též „rumpál“), spojeného provozem se sochozem, uváděn šroub do pohybu. Na spodní „kladě“ spočívala dřevěná nádoba obdélníkového tvaru zvaná „skříň“, o rozměrech asi 1,3 m x 1,6 m. Při výrobě starých lisů se používalo co nejméně železa, aby víno při styku s ním nehnědlo. Výroba lisu vyžadovala značnou zručnost a řadu znalostí a zkušeností. Proto se této práci věnovali jen někteří vyhlášení tesaři. Dnes až na výjimky velké dřevěné lisy vymizely. Jediný z nich se dochoval u Šidlen ve sklepě u Kristů a je datován rokem 1800. S dřevěnými lisami se mohou lidé občas setkat jako se symbolem vinařských tradic některých obcí. V nově schváleném znaku obce Milotice je proto umístěno i vyobrazení lisu.

Dříve bývalo pravidlem, že bílé hrozny se musely vylisovat ještě stejný den, co je lidé posbírali. Modré hrozny se po rozdrčení nechávaly v dřevěných kádích. Rmut se musel občas řádně promíchat, aby víno získalo náležitou barvu. Lisuje se obvykle až po týdně nebo až „koláč“ kvasících bobulí se začne propadávat. Při lisování se rozdrčené hrozny

nalijí do lisu mezi lačkové „bránky“, jejichž mezerami může mošt odtékat zcela volně. Když je prostor mezi nimi vrchovatě zaplněn, položí se na hrozny „desky“, na ně křížem několik párů dřevěných hranolů, zvaných „pacholata“, a „pastorek“ (zvaný též „strýc“) s důlkem pro čep šroubu. Do otvoru v hlavici se zasune sochor. Jeho otáčením se „náboj“ v lisu stahoval, stlačel a mošt odtékal přes síto („ceďák“ vyrobený z vrbového proutí) do kádě. Vylisované slupky („matoliny“, „mláto“) rozkrojovali velkým „kosířem“ rýčovitého tvaru. Ty buď ještě znovu zalévali v kádích vodou, po vyluhování a nakvašení z nich lisovali mošt na víno, jemuž říkali „druhák“ či „grúl“ a později jej vypili nebo vypálili na „mlátovicu“, nebo se mláto vyhodilo do vinohradu za sklep jako hnojivo.

Vylisované víno se z kádě nalévalo do vymytých a sírou ošetřených sudů, kde se mu musí věnovat náležitá péče. Sudy se mají udržovat podle možnosti stále plné, aby se víno nepokazilo, aby „sa nezlomilo“. Vykvasí zpravidla kolem vánoc. Když se tak stane, vinař stáhne („stočí“) víno z kvasnic, znovu sudy vyčistí, zasíří a nalije do nich víno zpět. Někdy se tento postup ještě zopakuje, aby víno bylo dokonale čisté.

Po vinobraní, jehož termín stanovovala kdysi obecní rada a děti měly ve škole volno, aby při něm mohly pomáhat, směli chudí lidé a děti ve vinohradech paběrkovat, chodit „na osléz“. To už je nemohli „homaři“, polní hlídači, pokutovat. Ti mívali původně velkou pravomoc. Bývali dokonce ozbrojeni střelnou zbraní. Za svou službu dostávali od každého majitele vinohradu odměnu čtvrt měřice žita („rži“). Do funkce je volila celá obec. Po volbě skládali před vedením obce přísahu. I po zrušení horenských práv se funkce udržela a trvá dosud, i když už nejsou voleni celou obcí.

Pro vinaře mívaly mimořádný význam dvě zvyklosti, které měly původně i dopady právní a společenské. Totiž „zarážení hory“ a „otvírání hory“, tedy začátek vinobraní. V Miloticích se „hora zarážela“ na svátek Nanebevstoupení Panny Marie, tj. 15. srpna. Dosud se však udržuje povědomí o tom, že se tak dělo slavnostním až obřadním způsobem. „Hotaři“ museli připravit kytice z devatera polního kvítí a „králova zelí“ (Máčka polní), které byly při dopolední bohoslužbě v kostele posvěceny. Kytice pak homaři připevnili na vysoké tyče umístěné na nejvyšších místech a na přístupových cestách k vinicím. Bylo to znamení, že „hora je zaražena“, že do vinohradů nesmí nikdo vstoupit pod pohrůžkou vysokých a kdysi krutých trestů. Přestože tento obřad býval velmi slavnostní, od počátku 20. století se odehrával už jen za účasti „hotařů“, zástupců obce a několika vinařů. Dnes se s ním mohou lidé setkat už jen při folklorních slavnostech a vinařských oslavách, přestože jeho symboly, tj. vysoké tyče s kyticemi kvítí, označují vinohrady každoročně dodnes.

„Otvírání hory“ nebylo tak slavnostní. Obecní výbor rozhodl o termínu vinobraní. „Hotaři“ odstranili ve stanovený čas tyče s kyticemi, znamení zákazu vstupu do vinohradů, a uskutečnila se sklizeň hroznů. V období první republiky vinařské obyčeje zcela upadly a většinou zanikly. Slavnost vinobraní se udržela pouze jako taneční zábava.

Identifikace osobnosti

WEBER František, nar. 31. 12. 1826 v Žeravicích na Kyjovsku, zemřel 6. 6. 1908 v Lovčicích u Ždánic, kněz a politik.

Pocházel z velmi početné rodiny vlasteneckého učitele. Obecnou školu navštěvoval ve Ždánicích a v Kyjově, gymnázium absolvoval ve Strážnici a filozofii studoval v Olomouci, kde také vstoupil do semináře. Na kněze byl vysvěcen v roce 1850. Působil krátce jako kaplan v Milonicích, pak v letech 1854 – 1904 jako farář v Miloticích u Kyjova. Na odpočinku žil v Lovčicích u svého bratra.

Po obnovení ústavnosti jakožto vlastenecký kněz dostal důvěru voličů a v prvních volbách v roce 1861 se stal poslancem moravského zemského sněmu za volební okresy Kyjov, Hodonín, Hustopeče a Břeclav. Proslul jako svérázný, břitký a bojovný řečník, nekompromisně hájící politická a hospodářská práva českého národa proti jeho německým nacionálním odpůrcům, stoupencům centralismu a liberalismu. Byl vlastencem starého typu, postrádajícím taktickou obratnost a schopnost zaujímat kompromisy, což mnohdy zapříčinilo konflikty. Přesto zvláště v počáteční fázi své politické praxe patřil k oblíbeným poslancům, lidovým rétorům, o čemž svědčí i skutečnost, že zemský poslanecký mandát si podržel 41 let, až do roku 1902, a že v letech 1873 – 1897 vykonával též funkci poslance říšské rady ve Vídni za staročeskou stranu; náležel k jejímu pravému katolickému křídlu. Když v polovině 90. let staročeši začali měnit pod tlakem mladočechů svou politiku, rozešel se s nimi a roku 1896 se podílel na založení Katolické strany národní na Moravě. Na jejím ustavujícím sjezdu v Přerově přednesl jeden ze tří hlavních programových referátů. Kandidoval za ni i do zemského sněmu (také roku 1896), na konec se však s jejím vedením rozešel, když odmítlo dát souhlas k tomu, aby pokračoval v další politické činnosti v době, kdy byl po mozkové mrtvici a překročil životní sedmdesátku. Příslušel ke generaci národních buditelů na Moravě a za padesát let veřejné činnosti v politické, kulturní a hospodářské oblasti odvedl ve prospěch lidových vrstev mnoho práce. Společně se svým bratrem JUDr. Bedřichem Weberem, advokátem, dlouholetým starostou města Uherský Brod (1840 – 1905) a spoluzakladatelem moravské katolickónárodní strany, reprezentoval konzervativní proud obránců katolických hodnot v životě českého národa.

V roce 1867 založil v Miloticích Čtenářský spolek a především Občanskou záložnu. V devadesátých letech podporoval svého kaplana a pozdějšího faráře v Miloticích P. Antonína Dostála v jeho aktivitách. Tak v letech 1893 – 1894 P. A. Dostál dal dohromady mládež z Milotic a Vacenovic a vystupoval s touto folklorní skupinou v rámci přípravných akcí na Národopisnou výstavu českoslovanskou, jež se uskutečnila v Praze roku 1895. Jejich zásluhou věnovala obec Milotice na tuto výstavu dva kroje a P. A. Dostál se výstavy nakonec i zúčastnil jako delegát obce. Roku 1894 v Miloticích vznikl odbor Matice hodoňské. P. František Weber byl po mozkové mrtvici a tak P. Antonín Dostál se stal i spoluzakladatelem Sboru dobrovolných hasičů v Miloticích roku 1898.

Prameny a literatura:

1. Jančář, Josef a kol.: Lidová kultura na Moravě. Vlastivěda moravská. Země a lid. Nová řada, sv. 10. Ústav lidové kultury ve Strážnici a Muzejní a vlastivědná společnost v Brně 2000
2. Frolec, Václav: Hmotná kultura v hornické oblasti dubňanské. Netištěná diplomová práce na Filozofické fakultě Masarykovy university. Brno 1958
3. Frolec, Václav: Zánik některých forem zemědělské práce a nářadí na Hodonínsku. In: Slovácko 1961. Slovácké muzeum v Uherském Hradišti, s. 78 – 84
4. Krist, Jan: Společnost a rodina v Miloticích u Kyjova. Netištěná diplomová práce na Filozofické fakultě University Jana Evangelisty Purkyně. Brno 1974
5. Hurt, Rudolf a kol.: Kyjovsko. 62. sv. Vlastivědy moravské. Brno 1970
6. Húsek, Jan – Klvaňa, Josef: Zaměstnání obyvatelstva na Moravském Slovensku. Polní hospodářství. In: Niederle, Lubor (ed.): Moravské Slovensko. Sv. 1. Praha 1923, s. 280 - 314
7. Jančář, Josef: Tradiční způsoby zemědělského hospodaření na Slovácku. Metodické monografie, sv. 2. Ústav lidové kultury, Strážnice 1987
8. Frolec, Václav: Tradiční vinařství na Moravě. Brno 1974
9. Frolec, Václav: Vinařství na Hodonínsku. In: Lidová kultura východní Moravy. Studie Krajského vlastivědného ústavu č. 29. Gottwaldov 1960, s. 63 – 75
10. Frolec, Václav – Petrák, J.: Vinařské lisy na Moravě. Český lid, roč. 54, 1969, ns. 31 – 49
11. Frolec, Václav: Vinařský obyčej „zarážení hory“ na Moravě. Národopisné aktuality, roč. 5, 1968, s. 14 – 31
12. Húsek, Jan – Klvaňa, Josef: Zaměstnání obyvatelstva na Moravském Slovensku. Vinařství. In: Niederle, Lubor (ed.): Moravské Slovensko. Sv. 1. Praha 1923, s. 322 - 339
13. Krist, Jan: Proměny výročních obyčejů na kyjovském Dolňácku. In: Výroční obyčeje. Současný stav a proměny. Lidová kultura a současnost, sv. 8. Brno 1982, s. 224 – 238
14. Krist, Jan: Zaměstnání a obživa. In: Ratíškovice. Minulostí slovácké obce. Ratíškovice 2010, s. 493 – 551
15. Frolec, Václav: Vinohradnické stavby na Slovácku. Slovácké muzeum, Uherské Hradiště 1966
16. Frolec, Václav: Das Rebmesser in den tschechischen Ländern und seine europäischen Parallelen. /Vinařský nůž v českých zemích a jeho evropské paralely/. In: Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde 20, 1970, s. 257 – 274
17. Frolec, Václav: Das Rebmesser in der tschechischen Ländern. /Vinařský nůž v českých zemích/. In: Origine et débuts des Slaves, 7. Praha 1972, s. 243 – 273

18. Frolec, Václav: Vinařský nůž – symbol vinařovy práce. In: Vinohradnictví. Kapitoly z dějinného vývoje od minulosti do současnosti na Moravě a v Čechách. Brno 1973, s. 171 – 174
19. Frolec, Václav: Etnografické aspekty tradičního a současného vinařství – cíle a metody výzkumu a dokumentace. Národopisné aktuality, roč. 15, 1978, s. 13 – 20
20. Frolec, Václav: Nápis a znaky ve vinohradnictví. Umění a řemesla, 1986, č. 4, s. 51 – 54
21. Pamětní kniha obce Milotice (1906 – 1947).
22. Obecní kronika (1953 – 1974).
23. Kronika obce Milotice 1974 – 1981.
24. Kronika (1982 – 1992).
25. Kronika obce Milotice (1993 – 2001).
26. PM: Weber František. In: Pehr, Michal a kol.: Cestami křesťanské politiky. Biografický slovník k dějinám křesťanských stran v českých zemích. Nakladatelství Akropolis, Praha 2007, s. 296 - 297

Přírodní okolí, širší územní a krajinné vazby

Milotice leží na území, které patří ke karpatské soustavě a tvoří je starotřetihorní pásmo. Podnební podmínky vyplývají ze zeměpisné polohy. Převažující západní větry způsobují mírná letní i zimní období. Působení studeného baltského podnebí znesnadňují Chřiby a Ždánský les. Přírodní a klimatické podmínky umožnily vznik středoevropské lesostepi. V údolích a nížinách se vyskytovaly původně lužní lesy a močály, případně slatinské louky (viz název polních tratí „Slatiny“, „Jezera“, „Staré rybníky“). Zbytek lužního lesa se dochoval v dnešní Bažantnici. Svou optimální geografickou polohou byla tato oblast předurčena k tomu, aby se zde člověk usazoval již od nejstarších dob. Počátek dnešní obce lze klást s jistou pravděpodobností do přelomu 11. a 12. století. První písemná zmínka je však až z roku 1341. Předpokládá se, že původní osada se nacházela v blízkosti vodní tvrze, dnešního zámku. V souvislosti s klučením lesů se zvyšovala hladina spodních vod a ves bylo třeba přestěhovat do vyšší polohy, tedy tam, kde dnes leží historické jádro obce zvané „Dědina“. V té době se již jednalo o významnou obec, protože v půdorysu návsi se uprostřed počítá už s místem pro kostel. První písemná zmínka roku 1341 připomíná zdejšího plebána Heřmana, v jehož kancionále se dochovaly dva mimořádně důležité seznamy tzv. železných krav, v nichž jsou uvedena jména některých obyvatel obcí Milotice, Vacenovice a Ratíškovice. Pro dobu předhusitskou se jedná o zcela výjimečný doklad.

V Miloticích je vyhlášený státní zámek s parkem. Původně se jednalo o gotickou vodní tvrz, přestavěnou ve druhé polovině 16. století v renesanční čtyřkřídlý zámek. Ten byl v letech 1720 – 1725 barokně přebudován. Zámek tak získal podobu areálu s čestným nádvořím, jízdárnou, konírnou, dvěma oranžériemi, francouzským parkem a přilehlou

bažantnicí se salety. Zámecké expozice jsou doplňovány sezónními výstavami a řadou kulturních akcí, které se na zámku pravidelně pořádají.

Barokní kostel Všech svatých byl postaven v letech 1697 - 1703. Umělecky hodnotný interiér byl obohacen obrazy od J. Sterna a sochami O. Schweigla. Kolem kostela je vystavěna zeď s hranolovitými pilíři, na nichž jsou druhotně umístěny barokní sochy svatých z 18. století. U brány stojí sochy sv. Anny a sv. Josefa, následují sv. Vendelín, sv. Jan Nepomucký, sv. Libor, sousoší tzv. Malé kalvárie, sv. Florián, sv. Hubert (?) a sv. Jan Křtitel.

Na katastru obce se nacházejí dvě přírodní rezervace. Přírodní rezervace Písečný rybník leží asi 0,6 km severovýchodně od obce Milotice v nadmořské výšce 182 m. Tvoří ji mozaikovitě členěná soustava rybníka s několika ostrůvky, přilehlými mokřady, slatinnými loukami a okolními lesními porosty. V takto pestrém území se vyskytuje celá řada vzácných, zvláště chráněných a ohrožených druhů rostlin a živočichů. Rezervace je velmi hodnotným územím jak po stránce botanické, zoologické, krajinářské i estetické. Geologický podklad rybníka tvoří jemné písky a vápnité jíly. Jako rezervace byla vyhlášena už v roce 1956. Území je zařazeno i mezi evropsky významné lokality soustavy Natura 2000. Současná rozloha území je 35,45 ha, z toho cca 20 ha tvoří vodní plocha. Lokalita má velký ornitologický význam, vyskytuje se zde přes 100 druhů ptáků: např. potápka malá, potápka roháč, pochop rákosní, chřástal vodní, rákosník velký, husa divoká. Zalétá sem lovit krahujec obecný, výjimečně sokol stěhovavý. Z obojživelníků se zde vyskytují: skokan zelený, rosnička zelená, skokan štíhlý a skokan ostronosý. Z hmyzu je nápadný výskyt vážek a šídel. Zajímaví jsou zástupci motýlů a početná skupina bezobratlých vodních měkkýšů. Nejběžnějším vodním druhem je kapr obecný. Dále zde žijí hořavka duhová západní, piskoř páskovaný, sekavec písečný, plotice obecná, perlín ostrobřichý, slunka obecná, lín obecný, karas obecný, okoun říční a ježdík obecný. Typické jsou dřeviny jako vrba, olše, topol, dub, jasan, bříza a lípa. Vyskytují se tu i druhy nepůvodní (akát, smrk, modřín). Rezervace představuje ojedinělou lokalitu s květenou stojatých vod a slatinných luk. Na hladině rybníka bylo naleziště plavínu štítnatého, hojný je leknín bílý, stulík žlutý, bublinatka jižní. Na zbytku slatinné louky za rybníkem roste vzácná ostřice Davallova.

Přírodní rezervace Horky se nachází asi 2 km jihozápadně od obce Milotice na úbočí kopce Náklo (kóta 265m) s bohatou populací hlaváčku jarního. Na vrcholu Nákla stojí liliový kříž, dřevěná socha knížete Sába a altánek. Je odtud výborný rozhled do celého okolí. Území rezervace se rozkládá na svazích různého sklonu. Ze severní strany je ohraničeno zemědělsky využívanými pozemky, severozápadní okraj rozlohy lemují lísky obecné, východní a jihozápadní část ohraničuje březový háj. Jedná se o jeden z posledních zbytků stepi na jižní Moravě. Vyskytuje se tu řada vzácných, ohrožených a chráněných druhů rostlin a živočichů. Proto byla lokalita v roce 1989 vyhlášena jako chráněné území, z důvodu výskytu hadince červeného byla zařazena mezi evropsky

významné lokality soustavy Natura 2000. Současná rozloha je 15,5 ha. Přírodní rezervace Horky byla v minulosti kosena a část sloužila jako pastvina. Cílem ochrany je záchrana jedinečného stepního biotopu s řadou vzácných a ohrožených druhů rostlin a živočichů. Přírodní rezervace Horky je jakýmsi ostrůvkem v zemědělské krajině. Proto většina živočichů, především savců a ptáků, je pro tuto krajinu typická. Setkat se tu můžeme s kobylkou zelenou, vosou obecnou, žluťáskem jižním, okáčem zedním, modráskem jetelovým, babočkou pavím okem, otakárky, vosíkem francouzským, pačmelákem vzácným a panenským, vzácněji s majkou či drvodělkou fialovou. Z obratlovců například s ještěrkou obecnou a užovkou hladkou, z ptáků jsou to druhy typické pro otevřenou krajinu: bramborníček černohlavý, tůhýk obecný, strakapoud jižní, žluva hajní, pěnice vlašská, koroptev polní a křepelka polní. Vzhledem k nevápnitému podloží zde najdeme velmi cenné porosty hlaváčku jarního, hadince červeného a kavylu tenkolistého. Daří se tu i zvonku sibiřskému, pampelišce pozdní, kozinci dánskému, vstavači kukačce, starčeku celolistému, růži galské, omanu oko Kristovo, kozinci vičencovitému, kostřavě waleské, Ivanovu a vláskovitému kavylu, divizně brunátné, hadímu mordu nachového, šateru latnatému. Z dalších druhů stojí za zmínku pryskyřník ilyrský, čilimník řezenský, vlnice chlupatá, sápa hliznatá, řepovník vytrvalý a česnek žlutý.

V dojezdové vzdálenosti se nachází oblast Váté písky u Bzence, Chráněná krajinná oblast Bílé Karpaty a též pohoří Chřiby a Ždánský les.

Okolí (infrastruktura pro návštěvníky, dostupnost a označení místa, možnost přístupu a parkování)

Proponované muzeum bude umístěno ve sklepě hotelu Vinohrad. K němu se lze dostat ze silnice vedoucí z Milotic směrem ke křižovatce se silnicí Kyjov – Dubňany – Hodonín pohodlně autem nebo na kole či pěšky po asfaltové cestě. Kolo lze využít též polní cestou z Milotic přes Šidleny a areál bývalého dolu Josef směrem na Dubňany. Osobní automobily mají možnost parkovat přímo ve dvoře hotelu Vinohrad (pouze jeho zákazníci). Ostatní musí využívat k parkování různá zákoutí areálu Šidleny. Cesta k hotelu je vyznačena směrovkami.

Návštěvníci muzea mají možnost využívat řadu dalších služeb, z nichž některé zajišťuje přímo hotel Vinohrad: rodinné dovolené, koňské projížďky, vinařskou cyklostezku, akci Otevřené sklepy, především však řízené degustace vín, návštěvy malých rodinných vinných sklepů, semináře, kongresy, účast na pracích ve vinici, tematické večery. Z nabídky hotelu stojí za povšimnutí i akce „Čtyři roční období“ a víkend „Na vlastní kůži“.

V roce 2013 se v areálu vinných sklepů Šidleny a v obci i zámku též uskuteční jubilejní 30. ročník Národopisného festivalu, který se tu konává v mezidobích Slováckého roku

v Kyjově vždy uprostřed měsíce srpna. Festival je zaměřen na folklorní bohatství kyjovského Dolňácka.

Návštěvníci muzea mohou realizovat řadu rozličných výletů do bližšího i vzdálenějšího okolí. Mohou shlédnout např.:

- Bařův kanál s výklopníkem v Rohatci,
- Hodonín – ZOO, projížďka lodí po řece Moravě, muzeum,
- Ratíškovice – Bařova železnice,
- Strážnice – zámek a skanzen,
- Hrad Buchlov,
- Zámek Buchlovice,
- Větrný mlýn v Kuželově,
- Koupaliště – Kyjov, Hodonín, Dubňany, Bzenec, Ratíškovice,
- Velkomoravské vykopávky v Mikulčicích,
- Zámek Lednice a Janův hrad,
- Zámek Valtice,
- Nové mlýny – rekreační jezera atd.

Historie muzea

Nově vznikající muzeum se bude snažit představovat svým návštěvníkům ve zkratce historii vinohradnictví a vinařství na Kyjovsku se zdůrazněním vývoje v samotných Miloticích. Pozornost bude věnována především na kulturu a tradice drobných vinařů.

Spolupracující

- Obec Milotice
- Hotel Vinohrad
- Muzeum v Kyjově
- Farní úřad v Miloticích

Odborná činnost

Odborná činnost bude zaměřena takřka výhradně na výstavní praxi, zejména na samotnou expozici vinného sklepa doplněného ukázkami různých vinohradnických a vinařských potřeb. Takže bude vybudována a veřejnosti zpřístupněna stálá expozice vinařského muzea.

Další aktivity

Vše bude zajišťovat hotel Vinohrad. Půjde jednak o běžné hotelové a restaurační služby (zejména ubytování a stravování), jednak o speciální nabídky typu exkurzí, seminářů, degustací vín apod. (viz výše).

2. Návrh plánu interpretace

Cíle muzea a expozice

Cílem proponovaného muzea je seznámit návštěvníky hotelu Vinohrad a celého areálu vinných sklepů u Šidlen s vinohradnickou a vinařskou kulturou a tradicemi. Podkladem k poznávání této unikátní kultury drobných vinařů je především sbírková činnost, která je základem k odborné činnosti a na ni navazující doplňkové činnosti. K ní náleží zejména průvodcovská a přednášková aktivita, řízené degustace rozličných vín, exkurze, semináře, ukázky prací ve vinohradech a ve vinném sklepě apod. Ty mají přispět k uspokojení všech návštěvnických potřeb a zájmů.

Cílové skupiny

Cílovými skupinami, na něž bude zaměřena působnost muzea, jsou běžní návštěvníci regionu, areálu vinných sklepů u Šidlen, hoteloví hosté, místní občané zajímající se o vinařské tradice, rozličné organizace drobných vinařů, pracovníci firem podnikajících v oboru, studenti středních a vysokých škol, zemědělci a aktivní vinohradníci a vinaři.

Formulace profilu expozice

Muzejní expozice bude zaměřena na tradice vinohradnické a vinařské práce v Miloticích v kontextu kyjovské oblasti. Bude se opírat o průběh prací ve vinohradě a pak ve vinném sklepě v průběhu celého roku.

Metody komunikace s návštěvníky

Muzejní expozice bude umístěna ve sklepě hotelu Vinohrad. Její rozloha není příliš velká, proto může návštěvníkům přiblížit pouze některé záležitosti. V historické a odborné části tohoto projektu jsou shrnuta poměrně obsáhlá fakta, která lze využít při prohlídce muzea

zejména ve formě průvodcovských textů. Vlastní expozice bude v zásadě pasivní, to znamená, že prioritní budou sbírkové předměty uspořádané tak, aby navozovaly prostředí a atmosféru vinného sklepa. Doplněny budou popisky a několika málo panely s texty, případně fotografiemi. Místa pro ně tam však bude jen minimálně.

Návrh na vytvoření expozice

Pro vybudování expozice je potřeba nejprve nalézt, shromáždit a do vlastnictví získat sbírkové předměty, tyto pak ošetřit a připravit k vystavení. Bude potřebí zejména:

1. Předměty pro řez vinice:

- Vinařský nůž se securis či bez něj
- Starý nůž „křivák“
- Různé typy starých vinařských nůžek

2. Předměty pro obdělávání půdy:

- Motyka „kučnica, kučovnica“
- Další typy motyk včetně „škrabky“
- Rýče – dřevěný s okutím, starý rýč kovářské výroby, současný rýč z obchodu

3. Hnojení vinohradu:

- Nosítka na hnůj
- Dřevěná putna na hnůj
- Dřevěná kolečka na rozvoz hnoje
- Současná kolečka z obchodu)

4. Stříkání a ošetřování vinohradu:

- Věchet slámy na stříkání
- Březové koště na stříkání
- Putna nebo kýbl na stříkání
- Stříkací konev

5. Vázání vinohradu:

- Svazek lýka
- Svazek dlouhé („mokrý“) slámy
- Motouzy a špagáty

6. *Vinobraní a zpracování hroznů:*

- Putna na záda
- Koše
- Kádě různých velikostí
- „mestůvky“ různých velikostí
- Lis
- „Cedřák“ z vrbového proutí
- Kosíř na krájení matolinového koláče
- Mlýnek na hrozny
- Odzrňovač

7. *Sklepní hospodářství:*

- „Kantnýře“
- Sudy různých velikostí
- Demižony a demižonky
- Svazek suchých kukuřičných listů
- Plátky síry
- Stolek
- Židle
- Svíčky a petrolejka
- Koštýře
- Skleničky
- „Sotúrek“

8. *Obyčejové předměty:*

- Označení práva šenkovat víno
- Označení pro „zaraženou horu“

Po získání sbírkových předmětů je třeba je instalovat do vápnem vylíčeného prostoru sklepa tak, aby navozovaly prostředí a atmosféru skutečného vinného sklepa, v jehož části budou vystaveny i předměty sloužící k práci ve vinici, jak to bývalo ve sklepích, případně v lisovnách obvyklé.

Plánek + rozmístění sesbíraných předmětů s popiskami, příp. texty (na základě sbírek)

Tato expozice se stane základem pro budoucí vybudování muzea P. Františka Webera, faráře a významného politického a hospodářského činitele v Miloticích. Muzeum nesoucí jeho jméno bude umístěno ve sklepě naproti hotelu Vinohrad, jenž mu kdysi patřil.

Časový plán

1. Zpracování cenové nabídky – do konce července 2012
2. Zpracování „Návrhu sbírkových předmětů potřebných do instalace vinného sklepa – vinařského muzea u Šidlen v Miloticích“ a jeho předání, aby sbírkové předměty mohly být sháněny a shromažďovány – do konce července 2012
3. Konzultace – v průběhu měsíců červenec, srpen a září dle potřeby a po vzájemné domluvě s konzultantem
4. Analýza problematiky pro vypracování studie – studium pramenů a literatury, vazby vznikajícího muzea k místu a okolí, jeho zapojení do historických, místopisných a krajinných souvislostí a aktivit – do 31. 8. 2012
5. Návrh plánu interpretace – cíle, cílové skupiny, klíčová témata, návrh vytvoření expozice, metody komunikace s návštěvníky atd. – do 25. 9. 2012
6. Předání studie zadavateli – do 30. 9. 2012

Odhad rozpočtu na realizaci

1. Zpracování studie – 15.000 Kč
2. Exponáty (sbírkové předměty) – 40.000 Kč
3. Výstavní vitríny a panely – 10.000 Kč

Monitorovací indikátory - návrh:

1. Počet získaných sbírkových předmětů
2. Počet návštěvníků muzea za rok
3. Počet exkurzí a seminářů
4. Počet ohlasů na návštěvu muzea