

Modřické zelí

Pěstovat tuto polní plodinu se Modřičané naučili od cařihradské slovanské misie. Četné zprávy o pěstování zelí v polní trati při Holáskách zvané Zelniště nacházíme už v 15. století. Dařilo se tu výborně pozdnímu hlávkovému zelí, které vynikalo lahodnou, sladkou chutí. Také prý vynikající zdravotní stav obyvatel Brněnska byl přímo závislý na výnosech zdejších zemědělců a zahradníků, kteří se zaníceně věnovali pěstování zeleniny i květin.

Pozemky v Zelništi, tvořené říčními naplaveninami, byly pro pěstování zelí mimořádně vyhovující. Právě pro stoletou tradici a pečlivě hlídaná a vybíraná semena zelí došlo v Modřicích k výjimečné selekci, která neměla nikde jinde obdoby. To dalo ze vznik místní raritě, odrůdě pozdního hlávkového zelí, jež mělo vynikající výnosy i chuť.

První moravská továrna na kysané zelí a zeleninové konzervy byla založena v Modřicích roku 1888 Juliem Schückem. Následoval ho sedlák Josef Lederer, který svoji tradiční domácí výrobu zelí rozšířil postavením nové továrny na zelí, okurky a zeleninu roku 1910 u nového nádraží. Roku 1902 bylo v místě založeno zelařské družstvo, které před nádražím postavilo moderní závod na kysané zelí. Rozvoji pomohla především 1. světová válka. Modřice patřily k největším konzervářským závodům nejen v okrese, ale i v celé republice.