

# KONÍČKY

10



Číslo 9  
ročník 3  
30. 5. 2016

VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE

## Sládek Mojmir Velký: „Jsem obklopen skvělou partou. Vaření piva je mým „koníčkem“ a na spokojenosti našich pivařů je to znát.“



Mojmír Velký - sládek pivovaru (zcela vlevo) a jeho tým, na který je spoleh

Deset let je již docela dlouhá doba na to, aby se člověk mohl ohlídnout za sebe a na to, co udělal. Jak hodnotíš toto období Ty? No, nějak to uteklo a ani nevím jak. Každopádně se udělalo strašně moc práce jak v rozšiřování technologií tak množství uvařeného piva. I když (hlavně v letních měsících a parných dnech) to bylo ze začátku hodně „bojové“ udržet standartní kvalitu. Nebudu říkat, že jsem spokojen na 100 %. Viděl bych to tak na 99% spokojenost. Ještě máme před sebou stále dost práce tak, aby byli naši pivaři spokojeni.

Co se tedy povedlo a jaké kroky před pivovarem stojí v dalších letech?

Zásadním bylo myslím rozšíření výroby v roce 2013. Zprovoznili jsme novou varnu na 20 hektolitřů, rozšířili spilku, sklepy, rozjeli stáčírnou KEGů a podobně.

Jsem přesvědčen, že pivo vařit umíme, ale nesmíme usnout na vavřínech. Výroba piva je živým procesem, kde práce nikdy nekončí. Trochu mě trápí kvalita piva v hospodách. Především pak stav skladování a čištění pivního vedení není všude v pořádku. Chci se proto zaměřit na výčepní, aby více dbali na to, aby o pivo více pečovali. Chystám něco motivačního, aby tomu tak bylo.

Jak se podle Tebe změnil pohled veřejnosti na pivovarnictví a na pivo?

V roce 2006, když jsme začínali, tak čeští pivaři prakticky znali jen desítku a dvanáctku a to bylo téměř vše. Poslední roky se pivařům doslova otevírají oči. Pivo není jen prostředek k zahnání žízne nebo k dosažení alkoholového opojení, ale je to nápoj mnoha chutí, vůní a barev. Často slyším větu: „Pivo jsem nikdy nepil, ale když jsem náhodou ochutnal Konička, tak jsem začal.“

Jak bys ohodnotil současný stav na trhu s pivem v Česku?

Myslím, že je určitě s čeho vybírat. Jen v našem okrese máme 12 minipivovarů, na úrovni Moravskoslezského kraje je to 35 plus dva velké průmyslové pivovary! Před 10 lety byl funkční v okrese Frýdek-Místek jen jeden. To hovoří za vše. Počty minipivovarů se budou dále zvyšovat, protože nespornou výhodou malých pivovarů je to, že každý vaří minimálně jeden unikátní speciál a piva se obměňují. Velmi dobrá piva však z toho velkého množství dělá jen asi polovina pivovarů.

Vidíš budoucnost pivovaru v dalším rozvoji, míněno v ohledu na objemy vyráběného piva, nebo spíše v rozšiřování sortimentu, čili spektra nabízených typů piv?

Pořád si nás nacházejí noví a noví pivaři, kteří nás doposud neznali. Sortiment v současné době činí cca 20 druhů piv a patří mezi největší mezi minipivovary vůbec. Mohu slíbit, že ještě pár speciálů mám v hlavě.

Lze současně stále navyšovat roční výstav a přitom zachovat stávající kvalitu?

Stávající prostory nám již neumožňují nějak skokově navyšovat objem piva bez toho, aby došlo k poklesu kvality. A toto určitě nedopustím. Ale každý rok do pivovaru nainstalujeme nový tank, spilku, čímž stále mírně roste výstav našeho piva. Ruku v ruce každý rok instalujeme technologie a další vychytávky, které udržují naše pivo kvalitní.

Zdá se, že technologie výroby piva je v dnešní době relativně finančně dostupnou. Jakou úlohu v pivovaru však mají lidé, od sládků až po člověka na rampě?

Dostupnost je pojem relativní. Důležitý je totiž výběr správných technologií a zařízení pivovaru tak, aby splňovaly požadavky sládků. Prostě, aby si se sládkem rozuměli.

Sládek řídí výrobu jako celek a musí mít proto stoprocentní spolehnutí na jednotlivé členy týmu – od příjmu surovin po vykutálení pivního sudu z pivovaru. Jsem rád, že se mi podařilo obklopit se lidmi, kteří jsou na svém místě. Když máte v tomto směru jistotu, pak se může práce stát „koníčkem“.

Již jsme se o tom bavili... O kvalitě piva však rozhoduje i to, jak se k němu chovají výčepní. Kolik restaurací a hospod již čepuje pivo od Konička a chystáš nějakou osvětu v tom směru, jak by se mělo s pivem před finálním podáním žíznavému pivaři nakládat? Říká se, že sládek pivo vaří a hospodský ho dělá. A s tím absolutně souhlasím. V současné době zásobujeme cca 80 hospod a pouze třetina z nich má vhodné skladovací prostory. Je to škoda, protože my dodáváme každý den čerstvé pivo, naše pivo nejde přes mezisklady. V dalších letech bych se rád zaměřil na osvětu. Cílem by mělo být zlepšení kvality a pověsti našeho piva.

Otázka na závěr... Které pivo z široké nabídky pivovaru máš nejraději a proč?

Je to asi Ryzák. Jde o velmi dobře pitelné pivo, kterého se nedá jen tak přepít... Ale v poslední době si rád dopřávám Vojkovjána, což je naše novinka - filtrovaná dvanáctka. Pravidelně ochutnávám všechna piva, abych byl v obraze a měl vše pod kontrolou. Chystáme nové pivní menu na další rok a možná mě třeba někde uvidíte rozrehtaného – třeba z našeho nejsilnějšího piva Štědrok (24 %). Na závěr bych rád poděkoval všem našim pivařům za důvěru a podporu. To, že chutná stále většímu množství lidí je pro celý náš tým velké ocenění. Možná stejně důležité jako ty desítky ocenění od porotců v rámci různých soutěží.



### Chladičky od Konička

Služby Pivovaru Koniček se nově rozšířily i o vlastní prodej „chladičků“. Kontaktujte Petra Tesarčíka nebo chasu na rampě.

### Laurint & Klement na pivo-vodík bude brázdit regionem



Podle nepotvrzených, nejmenovaných, a i přesto dobře informovaných a zaručených zdrojů se chystá Mojmir Velký na pravidelné

motivační jízdy po hospodách, kde se čepuje pivo od Konička. Cílem je zvýšení kvality a pověsti vojkovického piva. „Chystám neohlášené návštěvy hospůdek, kde se čepuje naše pivo. Rád bych se podíval, jak je s naším pivem nakládáno a jak je hostům servírováno,“ říká Mojmir. Pro tyto účely zakoupil od pivovaru v Dalešicích motocykl Laurint & Klement CCD, na kterém se proháněl za stejným účelem sládek postřížinského pivovaru ze stejnojmenného filmu Postřížiny. Stroj z roku 1904 si Mojmir nechal mírně upravit. Na místo řvoucího, čmoudícího a neekologického stroje bude regionem projíždět motocykl na pivo-vodík. Vidlicový čtyřdobý dvouválec s F hlavou byl přetransformován na elektromotor, který bude poháněn elektrickou energií z pivo-vodíkových palivových článků. Chlazení zůstává původní - vzduchem náporově + ventilátor. Bezemisní a nehlukný motocykl tak bude emitovat z výfuku pouze vůni sladu. Původní výkon 3 kW (4 koně) se zvýší na desetinásobek.





## Libertas Kapp obrazem

I v letošním roce se pivovarská chasa a přátelé pivovaru a hostince Koníček vydali na recesistickou jízdu Libertas Kapp 2016. Na starých kolech typu „ukrajina“ si netradičním způsobem připomněli výročí ukončení světové války a zisku svobody. Fotoreportáží si tuto akci připomínáme.



## Vojkovice chtějí časem porazit třeba i Barcelonu. Pomoci má Ryzák!

Po dlouhých letech zaznamenal fotbalový tým TJ Sokol Vojkovice s pivovarem Koníček na prsou úspěch. Několik kol před koncem si 14. května 2016 zajistil (díky vítězství 5:2 nad týmem z Nebor) vítězství v Okresní soutěži mužů. Oslavy po skončení utkání, které sledovala téměř stovka vojkovických občanů (+ další stovky obyvatel se snažily naladit zatím neexistující stanici TVKůň a sledovat zápas on-line přes své chytré telefony nebo tablety), což je v přepočtu třeba na obyvatele (cca 650) něco podobného, jako kdyby na Spartu přišlo v Praze 200 tisíc lidí, byly bujaré. „Kluci si postup zasloužili a myslím si, že je potřeba se dívat dopředu a daleko. Vidím to zhruba na minimálně Ligu mistrů, cca semifinále,“ uvedl těsně po skončení zápasu, ihned poté, kdy se osprchoval po obdržení sprchy z šampaňského, trenér Petr Bauman. Kapitán týmu Břetislav Holek na slova trenéra navázal s tím, že jeho snem je dát jesle Ronaldovi, přehlavičkovat Jérôme Boa-

tenga a vyprášit pavučinu v brance Casiasse. Podle jeho slov má na tým blahodárný účinek především pivo Ryzák. Po vítězných zápasech doplňujeme energii právě touto jedenáctkou, po prohraném zápase se uklidňujeme Grošákem,“ říká Břeta a poznamenává, že v letošní sezóně moc Grošáku naši fotbalisté neměli. O dominantním postavení v soutěži se dozvěděli i hráči z proslulého týmu Manchester City. Záložník Yaya Touré se po zjištění informace o postupu vojkovických fotbalistů zhroutil a podepsal doživotní smlouvu s týmem STS Chvojkovice Brod. „Nechci na Vojkovičany narazit,“ vysvětlil svůj šílený počin. Útočník Kelechi Iheanacho se po zjištění, že si na Manchester brousí zuby tým ze Slezska, začal modlit. „Aláhu Akbar! Chraň nás před divochy z Vojkovic,“ nechal se slyšet tento špičkový hráč. Majitel klubu Ali Jevgenij Soros napanikaří, nicméně nedávno přišla z Manchesteru objednávka na milion hektolitřů piva Ryzák...



## U Koníčka bylo možné vidět zatmění Venuše



Nevídaná show byla k vidění 30. dubna 2016. Především cyklisté a motorkáři, kteří si v areálu pivovaru a hostince U Koníčka vychutnávali pohodu, mohli vidět unikátní úkaz – zatmění Venuše. Pro tyto účely aktivní a akční servírky v hostinci rozdali všem svářečské brýle. Většina pivařů však, jak je patrné ze snímku, raději využila lom světla, který umožňuje čerstvě načepovaný půllitr piva z pivovaru Koníček.



Zatmění Venuše

Podle astrologů jde sice ojev z principu nemožný, ale prostě se stalo. Podle nepotvrzených zpráv stojí za dojmem a pocitem zatmění Venuše u našich pivařů nadměrné požívání nového speciálu – smetanovo tmavé Kobyly (15%). Po prvním pivu „ženského“ rodu se doslova zaprášilo a až do srpna by mělo vydržet na čepu pšeničné pivo Belouš.

## Sládcí od Koníčka se v Žatci účastnili degustace nových odrůd chmele

Chmelařský institut v Žatci se zabývá šlechtěním a pěstováním nejlepšího chmele u nás a možná i celém světě. A snahou společnosti je toto postavení udržet i do budoucna. I z tohoto důvodu institut pozval v dubnu 2016 na degustaci ty nejpovolanější – vytrénované sládky, kteří se chuti piva opravdu věnují na profesionální úrovni. Snahou institutu je prezentovat nové trendy a možnosti ve chmelení piva. Být v obraze je důležité i pro pivovar Koníček, protože v průběhu roku nabízí chmelené a velice aromatické speciály Hatátitlá, Pony Pejl, Podkovář, či nově i Výročník. Chmelení probíhá v okamžiku ležení piva nebo klasicky na varně. „Komunikace je oboustranná. Sládky, kteří chtějí přinášet pivařům nové chutě, vlastně nutí pěstitele chmele k dalšímu šlechtění a rozšiřování nabídky chmele tak, aby uspokojily požadavky pivovarů,“ říká Petr Tesarčík, podsládek našeho pivovaru, který byl degustace přítomen.



Součástí akce v Žatci byla i návštěva výrobního závodu Lakatoš, s.r.o., světového výrobce unikátních traktorů. Petr Tesarčík na snímku testuje stroj, který by měl v pivovaru Koníček sloužit k rozvozu piva do horských hospůdek, těžce přístupných pro běžná vozidla

## Přihlášky na Točko KAPP 2016 již nyní

V sobotu 24. 9. 2016 se bude konat další ročník sportovně-recreativní soutěže Točko KAPP. Opět se bude běhat se sudem piva z Pivovaru Koníček na Kohoutku a zpět. Přijďte se porvat s náročnými podmínkami na trati a poměřit síly s dalšími třílennými týmy. Soutěžíme opět v kategorii mužů a žen. Oceníme i nejlepší převleky. Přihlásit je možné již nyní na pivovarkonicek@seznam.cz

## Koníček se bude čepovat za 10 korun!!!

**KONÍČEK SLAVÍ 10 let**  
přímo ve Vaší oblíbené hospůdce

**RYZÁK za 10 Kč**

Kdy: ve čtvrtek 2. června 2016  
Od: 16.00 hodin  
Do: vypítí sudu piva

//// //// //// //// //// ////  
po vypití škrtnout plot

Pokud budete mít stále málo, přijďte to s námi oslavit přímo na Koníčkův den v sobotu 4. června 2016 do areálu Pivovaru Koníček ve Vojkovicích.

POVĚSIT NA DOBRĚ VIDITELNÉ MÍSTO!!!

Přesně 2. června 2006, zřejmě asi zhruba přibližně cca v 10 hodin, 10 minut a 10 sekund byla v pivovaru Koníček uvařena první várka piva Ryzák. Ve všech hospodách, kde se čepuje naše vojkovické pivo vypukne u této příležitosti unikátní akce... Do vyprodání pivních zásob se bude ve čtvrtek 2. června 2016 od 16 hodin pivo Ryzák, nejoblíbenější pivo z pivovaru Koníček, čepovat za pouhých 10 korun! Naposledy se za tuto cenu čepovalo pivo někdy pár let po sametové revoluci. Budeme rádi, když si tuto formu oslavy výročí založení pivovaru užijete. A ještě spokojenější budeme, když se v sobotu 4. června 2016 zúčastníte 10. ročníku Koníčkovy dne. Na programu bude skvělý a silný Železný Zekon, k tanci a poslechu zahrají Blaf, Šajtar, Legendy se vrací s rockerem Izzym z Dogy v čele, zábava pro děti i dospělý je zajištěna, bohaté občerstvení taktéž, různorodá nabídka piva a jídla k dispozici. Prostě zábava až do rána a kdo se nerozřehtá, není Čech!

## Povídání o chmelu...

... s Ing. Jaroslavem Riglem z žatecké firmy SVOBODA-FRAŇKOVÁ spol. s r.o. – dodavatel chmele pro pivovar Koníček.

**Jak se v současné době chmel pěstuje, jak se sklízí? Doba „Starců na chmelu“ a socialistických brigád je už asi pryč...?**

Chmel se pěstuje na konstrukcích cca sedm metrů vysokých. Nejnáročnější práce je tzv. zavádění chmele, které se neobejde bez kvalitní ruční práce. Drátování se provádí již pomocí plošin s menší potřebou pracovních sil. Sklízí se mechanizovaně pomocí traktorových strhávačů a česacích strojů, zde již také pracovní náročnost není tak velká.

**Kde se vlastně v Česku chmel pěstuje?**

Chmel se v ČR pěstuje ve třech oblastech – žatecké 3 696 ha, úštěcké 513 ha a tršické 574 ha. Celkem v republice se pěstuje k letošní sklizni 4 783 ha, z toho je 347 nových chmelových porostů. Pokud jde o odrůdové členění, tak největší plochu přestavuje ŽPČ (Žatecký poloraný červeňák), který se pěstuje na 4 194 hektarech.

**Kde roste nejlepší chmel na světě?**

Stále tvrdíme, že nejkvalitnější chmel se pěstuje u nás. Tvrzení vychází za předpokladu využití chmele pro použití na klasický ležák.

**Rozšiřuje se plocha pěstování chmele? Vždyť počty pivovarů rostou. Je to pro zemědělce zajímavé?**

Nárůstu pivovarů a zájmu o chmel nejen v ČR plochy chmelnic neodpovídají. Příčinou je otázka vlastnictví půdy. Dotace na výstavbu a výsadbu jsou podporovány na vlastních pozemcích, nebo s pronájmem min 15 let. Nesmíme zapomenout ani na ceny nové chmelnice, která představuje cca 750 000,- Kč/ha. Další velký problém je nutnost na špičkové práce (jaro a podzim) sehnat kvalitní brigádníky. Pracovní náročnost u pěstování chmele je stále vysoká, s vysokými pořizovacími náklady, s nutností odbytu min na 15 let. Řada pěstitelů proto od pěstování chmele přechází k pěstování méně náročných plodin.

**V jaké podobě prodáváte chmel? Jaký je rozdíl mezi hlávkovým a granulovaným chmelem? Má to nějaký vliv na kvalitu piva?**

Chmel se nejvíce prodává v granulované formě. Buď jako klasické granule T 90, nebo obohacené T 45. Rozdíl je v množství výchozí alfy, T 90 obsahují množství stejné, jako je na vstupu při jejich výrobě. T 45 se upravují vymražením lupulinu a úpravě výstupní alfy podle požadavku zákazníka. Hlávkový chmel používá malé množství pivovarů, největším odběratelem je Budvar n.p. Na kvalitu piva rozdíl mezi chmelením granulami a hlávkami nemá.

V pivovarnictví se dále používá Extrakt. Je to koncentrovaný výtažek hořkých kyselin většinou chmelů s vysokým obsahem těchto



kyselin. Z našich odrůd se k extrakci používá odrůda Agnus. Extrakční činidlo je CO<sub>2</sub> nebo alkohol.

**Jaký je vývoj na trhu s chmelem? Je chmelu dostatek? Musí nebo nemusí se chmel do Česka dovážet? Odkud?**

V roce 2010 a 2011, kdy byla nadúroda chmele. Chmel se v řádech stovek tun likvidoval nebo vůbec nesklízel. Situace po slabých letech 2014 a 2015 se obrátila o 180 stupňů. Poptávka po chmelu je vysoká a to i z důvodu loňské slabé sklizně v Německu a obecně v celé Evropě. Chmel se dováží a to nejen z důvodu vykrytí nedostatku českého chmele, ale také i z důvodu vaření speciálních piv typu Pale Ale, Ipa, Stout a další. Většina těchto chmelů se dováží z USA.

**Pojďme si připomenout, v čem je chmel pro pivo důležitý.**

Chmel při výrobě piva se používá zhruba od přelomu prvního tisíciletí. Do té doby se piva přidávaly různé jiné byliny. Dnes je již chmel téměř stejně důležitá a nenahraditelná surovina jako slad či kvasnice. Je to hlavně díky jeho obsahu alfa a beta-hořkých kyselin. Ty první zmíněné dávají pivu typickou hořkost a ty druhé, beta-hořké kyseliny, ty zase mají na svědomí ty úžasné peprné a ovocné vůně. Každý chmel má díky šlechtění poměr těchto kyselin jiný. A proto se třeba nějaké chmelky používají na hořkost a některé na aroma. Další předností chmele je jeho konzervační schopnost. Chmel umožnil vyrábět i slabší piva s celkem slušnou trvanlivostí. Platí přitom rovnice, že čím více je v pivu chmele, tím lepší je jeho trvanlivost.

**Již jste to naznačil... Pro určité typy piva je potřeba chmel z ciziny, třeba z USA. To není možné takový chmel vypěstovat v Česku?**

Tak jako Žatecký poloraný červeňák vykazuje největší kvalitu v oblastech pěstování ČR, tak i zahraniční odrůdy pěstované v jiných oblastech vykazují odlišné parametry. Pokusy pěstování zahraničních odrůd u nás se dělají, charakter těchto odrůd je však odlišný.

## Jsem obyčejný pivař a věřím, že i poctivý hospodský

Takto jednoduše se okomentoval Vladimír Slípek, kterému nikdo v obci Lhotka neřekne jinak než Čenda. Čerstvý a sympatický padesátník provozuje již několik v budově Obecního úřadu hospůdku Obecník. „S kamarádem jsme hospodu začali provozovat již v roce 1992 a po různých životních peripetiích jsem zde nyní jediným hospodským,“ říká Čenda. V hospůdce běží téměř neustále video-projekce a o tom, že místní šéf je zatvrzelý rocker, svědčí hudební skladba. K dispozici je připojení k wi-fi, zázemí pro vyznavače šipkového portu a své místo si zde našel šachový klub, který je velmi úspěšný. Hospůdka sice není nijak velká, ale příjemné je i dostatečné venkovní posezení a k dispozici pro větší oslavy je i přilehlý velký sál. Jídlo se zde nevaří, ale na akce je možné se na všem domluvit. Právě zde nedávno slavil Čenda své životní jubileum a kamarádi si pro něj připravili zajímavý test... Zavázali mu oči a postavili před něj několik druhů piva. Čenda bez problémů všechny ochutnal a poznal.

Podle Čendy se v hospodě čepovaly desítky druhů piv, naposledy pivo z pivovaru Lobkowicz. Postupně začalo dominovat pivo z Voj-



S gratulací přišel za čerstvým padesátníkem do Obecníku i Mojmír Velký a předal dárky. Současně s tím popřál Mojmír hospodskému Čendovi i k vyčepovaným 50 hektolitřům piva v měsíci květnu. Čímž překonal tržní plán a osobní závazek o 150 %.

kovic. „O pivu z Pivovaru Koníček jsem se dověděl od našich místních, kteří občas zavítali do Vojkovic a velmi si jej pochvalovali. V Obecníku jsem zkusil čepovat možná 50 druhů piv, ale myslím si, že jsem konečně našel to pravé,“ říká Čenda. Závozy piva do Lhotky jsou stále častější a místní si nemožou vynachválit především Ryzáka a Grošáka. „Pokud bychom přepočítali množství piva na počet obyvatel, tak Lhotka jednoznačně vítězí. Je to naše VIP hospoda,“ říká Mojmír Velký – sládek pivovaru Koníček. „Hodně dbám na to, aby byly čisté trubky a pivo bylo načepováno tak jak má. Hospodský by si měl vážit jak těch, kteří pivo vaří, tak i pivařů,“ říká provozovatel hospody. Na své záliby nemá Čenda bohužel čas. Obsluhuje sám a jen občas mu vypomůže kamarádka Pavla. Otevřeno je každý den od 15 hodin. A sedí se tak dlouho, dokud se lidé baví a řehtají...



Vladimír Slípek alias Čenda