

# KONINY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE

Otevřeli jsme pro Vás



KONÍČKŮV DVŮR  
VOJKOVICE

[www.konickuv-dvur.cz](http://www.konickuv-dvur.cz)

číslo 12

ročník 4

4. 4. 2017

„KONÍČKŮV DVŮR je známkou rozvoje pivovaru. Na prvním místě dále zůstává kvalita našeho piva,“

uvedl v rozhovoru pro pivní noviny Koniny Mojda Velký – sládek Pivovaru Koníček.



**Mojdo, proč ses rozhodl koupit areál v centru obce Vojkovic a nechal vzniknout Koníčkovu dvoru?**

Současný areál Pivovaru Koníček již nedisponuje dostatkem prostoru pro další rozvoj a navýšení výroby pivovaru, který v loňském roce oslavil 10. let od založení. Snaha o uspokojení stále se zvyšující poptávky po vojkovickém pivu - toto se stalo hlavním impulsem popisované investice. Areál disponuje rozsáhlými prostory i pro případnou výstavbu nového pivovaru v budoucnu.

Mou snahou je ale i obnovení tradice a zprovoznění bývalé pivnice, která zde kdysi v areálu bývalého lihovaru a statku fungovala, a někteří občané si na to ještě pamatují. Objekt má za sebou radostnou a úspěšnou historii, pak ale taky léta

stagnace a chátrání. Chtěl bych, aby na to co chystám nyní, následující generace vzpomínaly zase jako na tu světlejší a úspěšnější část historie.

**Ve dvoře se toho chystá hodně. Co bys vypíchl?**

Určitě pivnici Ve dvoře. Malá, ale stylová hospůdka nabídne nejen pivo z našeho pivovaru, ale i něco dobrého do žaludku. V nově zrekonstruované kuchyni chystáme výrobu tzv. korýtek, která jsou tak oblíbená na různých oslavách a rodinných akcích. Na objednávku je možné si zajistit i pečené selátko a to vše od kvalitního regionálního řezníka.

Věřím, že především maminky s dětmi nebo naše starší spoluobčany potěší i cukrárna, která bude součástí pivnice. V nabídce cukrárny nebudou chybět různorodé pochutiny z pece lokálních cukrářek, k tomu se bude podávat kvalitní káva a množství dalších pochutin.

stagnace a chátrání. Chtěl bych, aby na to co chystám nyní, následující generace vzpomínaly zase jako na tu světlejší a úspěšnější část historie.

**Kvalitní káva, kvalitní maso, zdravá výživa... Myslíš, že to má na malé vesnici šanci na úspěch?**

Když jsem začal před 10 lety vařit lokální pivo, věřilo mi pouze málo lidí. Máš pravdu, že někdy je problém s místními a poctivějšími výrobky konkurovat velkovýrobci a supermarketům. Cena může být trochu vyšší, ale zákazník by si mohl uvědomit, že třeba klobásky od Bobra, které ve dvoře budeme prodávat, jsou vyráběné opravdu z masa. Snažíme se zákazníky vychovávat, že výrobek pak chutná jinak a že se vyplatí si za něj připlatit. Tak jako za nepasterizovaná a nefiltrovaná piva. Jsou plnější, hutnější, kvalitnější... Vnímám, že lidé rádi experimentují a vyhledávají poctivé potraviny a jsou pak logicky za tuto vyšší kvalitu připraveni zaplatit.

**Vše uvedené Tě jistě zaměstnává a časově zatěžuje. Jak se Ti nyní vaří pivo?**

Stále stejně. Postupně posilujeme tým naší pivovarské chasy tak, aby si naše pivo udrželo tu kvalitu a chuť, na kterou si již pivaři zvykli. Každý, kdo se pohybuje v oboru pivovarnictví, mi dá za pravdu, že není jednoduché držet stabilní a vyrovnanou kvalitu piva. Jde totiž o živý proces, který nelze na dálku řídit počítači. Konečný výsledek závisí na profesionálním přístupu každého zaměstnance ve výrobě piva. V našem pivovaru není místo pro stereotyp. Nutností je každodenní příprava a kontrola výrobních postupů.

## Z minipivovaru pivovar

► Hostinští a jednotliví odběratelé piva z Pivovaru Koníček nedávno zaznamenali zvýšení ceny našeho chmelového moku. Důvod této úpravy souvisí s jednou zásadní skutečností. Koníček patřil deset let mezi tzv. minipivovary. Byť součástí této skupiny s sebou nese několik výhod a jednou z nich jsou i daňové úlevy, resp. nižší spotřební daň (viz zákon o spotřebních daních 353/2003 Sb.). Výpočet spotřební daně se dělí podle roční kapacity výroby dle paragrafu 85 již zmínovaného zákona o spotřební dani.



Nová rampa pivovaru ve dvoře

Ta se počítá v Kč/hl za každé celé procento extraktu původní mladiny. Pokud třeba vyrábíte max. 200 litrů piva ročně pro vlastní spotřebu, pro potřeby členů rodiny a osob blízkých za podmínky, že nedejde k jeho prodeji, patříte mezi tzv. homebrewer a jste zcela osvobozeni od spotřební daně. Pokud vyrábíte do 10 tisíc hl/rok pak daň představuje 16 Kč/hl za každé procento extraktu původní mladiny. To byl až doposud případ Pivovaru Koníček. Vzhledem k tomu, že poptávka po našem pivu stále výrazně roste a výroba přesáhla 10 tisíc hektolitřů, spadá pivovar nově do jiné kategorie a spotřební daň je vyšší než doposud.

### Výdej piva na komfortnějším místě

Zákon taktéž ukládá těm, kteří pivo prodávají, zřídit sklad oddělený od výroby. Vzhledem k postupně vyčerpané kapacitě skladování v areálu původního Pivovaru Koníček byl sklad přemístěn do vhodnějších a rozsáhlejších prostor v Koníčkově dvoře. To je tedy důvod toho, že výdej piva v KEG, PET i v lahvích se přemístil a probíhá již výhradně na tomto novém místě, které disponuje i dostatečnými parkovacími kapacitami.



Nové skladovací prostory v Koníčkově dvoře



Březen, do Koňa vlezem



Duben, ještě tam budem

## Důležité Koňotermíny

3. 6. Koníčkův den

16. 9. Točko Kapp

### Jarní speciály Pivovaru Koníček:

Od 13. dubna **VELIKONOČNÍ** (16 %, polotmavý)

Od 27. dubna **ČMELÁK** (12 %, světlý, medový ležák)

Od 11. května **KOVYLA** (15 %, tmavý)

Od 12. května **BĚLOUŠ WEISSBIER** (12 %, pšeničný)

Od 1. června **RYZLER - RADLER** (7 %, ovocný)

Od 3. června **ČMELÁK** (12 %, světlý, medový ležák)





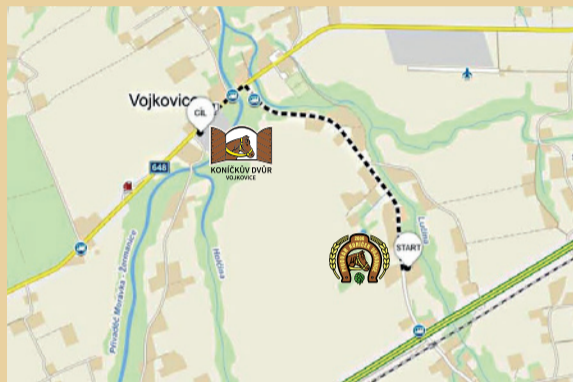
**KONIČKŮV DVŮR**  
VOJKOVICE

# KONIČKŮV

koňotéka • potraviny • řeznictví

## K nám nezabloudíte

► Koníčkův dvůr (Cíl) se nachází cca kilometr od Pivovaru Koníček (Start), který všichni dobře znáte. Jednoduše se k němu dostanete po staré cestě z Frýdku-Místku, přes Dobrou, dále na Český Těšín nebo Trinec. Areál se nachází hned u silnice, je dobře viditelný a disponuje dostatkem místa pro parkování.



## Pro pivo do Koňotéky

► První březen 2017 se zapíše do historie Pivovaru Koníček, věříme, zlatým písmem. Prvním zákazníkem byl pár minut po 8 hodině pan Radek z večerky v Českém Těšíně, který se vybavil desítkami PETek. Nová výdejna piva je otevřena od pondělí do pátku od 7.30 do 17 hodin, v sobotu od 9 do 12 hodin. V neděli je zavřeno.



### Jednoduchý návod k nákupu piva

A) Pokud si jdete koupit KEG, PET nebo basu lahvového piva a nevrátíte použité, pak nejdříve vstupte do krásné a nové KOŇOTÉKY. Tam realizujete objednávku a po zaplacení obdržíte doklad, se kterým půjdete na rampu do dvora, kde vám bude pivovarskou chasou vydáno požadované množství.

B) Pokud ale současně s nákupem i vrátíte KEG nebo lahve, musíte nejdříve na rampu, kde vrátíte použité a získáte doklad. S tím pak půjde do KOŇOTÉKY, kde Vám bude záloha za KEG nebo lahve vrácena nebo odečtena z nové objednávky.

## Historie pivnice pomalu ožívá

► K posezení u dobrého piva, k rychlému nasycení se jednoduchým ale chutným a kvalitním jídlem, k příjemnému poklábosení s přáteli... K tomu všemu může sloužit pivnice „Ve Dvoře“. Ve stylové pivnici s původními klenbami si budete moci pochutnat na třech druzích piva z Pivovaru Koníček a těšit se můžete i na speciály, které jsou na řadě v Pivním menu. K pivu si můžete dát i něco na zub. Například kyselici s uzeným, klobásy, tlačenu a další pochutiny. Pivnice pojme cca 34 míst a v sobotu je možné pivnici rezervovat pro soukromou akci. Objednat si k tomu všemu budete moci například korýtko.



Koníčka. V potravinách si můžete koupit i pečivo od lokálních pekařů. Chleba je od pekaře Adámka z Dolních Domaslavic, k dispozici je i Žermanický chléb nebo chléb od Vaňka z Dobré. Lahůdkou je pak kváskový chléb. Sladké pečivo (koblížky a podobně) je z „dílny“ pekárny Elišky Zrzavé z Dobratic. Kontakt na potraviny a řeznictví: 731 377 764.

## Potraviny trochu jinak

► V úterý 7. března 2017 byla v Koníčkově dvoře (budova bývalého lihovaru R. Glesinger) otevřena rekonstruovaná prodejna základních potravin. Obchod je otevřený od pondělí do pátku od 7.00 do 17 hodin a v sobotu od 7.00 do 12 hodin. Ve stylové a zbrusu nové prodejně najdete základní potraviny a zeleninu především od regionálních dodavatelů, vždy čerstvé pečivo, nechybí základní drogistické zboží, ale i vychytávky. Novinkou je prodej prověřeného sudového vína, pro labužníky pak bude k dispozici kvalitní vína od Antonína Koníčka ze Znojma. Samozřejmě nemůže chybět vychlazené lahvové pivečko od

## Židé, likéry, kravín...

► První zmínka o zřízení hospody v areálu nynějšího Koníčkovy dvora u brodu na břehu říčky Holciziny je z roku 1798. V záznamech Státního archivu v Opavě z roku 1820 je již budova vedena pod číslem 49 jako panská hospoda Wirthaus (Hostinec). Příchod židovské rodiny Glesingerů do Vojkovic není přesně znám, ale odhaduje se, že to bylo někdy v roce 1840. Výroba lihu začala, podle zápisu Obchodní komory v Opavě, 2. listopadu 1864. Proslulý byl především likér Vojkovská hořká, který sestával z 53 bylin a svého času patřil k uznávaným žaludečním likérům. V lihovaru se však vyráběly další desítky likérů, například Chochmes (viz etiketa).



Výroba lihu byla zastavená v roce 1948, definitivní tečkou byl pak rok 1952, kdy byla budova přestavěna na kravín. Novodobá historie objektu se začala psát po roce 1989, kdy zde začala působit zemědělská firma TOZOS. Ta zde zřídila jatka. V průběhu let se dalším majitelem objektu stala firma Těšínské jatky. V listopadu 2016 koupil objekt s přílehlými parcelami majitel Pivovaru Koníček Mojmír Velký.



## Masné výrobky vyrobené z masa

► Řeznictví a uzenářství U Bobra bude do Koníčkovy dvora dodávat celý svůj sortiment masných výrobků. Rodinné řeznictví s krátkou tradicí, ale čerpající z tradičních receptur z dob, kdy ještě nikdo nevěděl, jakým směrem se masný průmysl vydá, vyrábí čistě z masa a koření. Nepřidává do masa chemické látky, které umí navázat vodu, zvýraznit chuť a ošálit tak konzumenta. Pro Koníčkův dvůr bude řeznictví připravovat speciální produkty, které půjdou ruku v ruce s pivní tematikou. Těšit se

ta můžete například na šunku, která bude pečená se zkarameлизованou sladinou. Zajímavostí je to, že v zadní části Koníčkovy dvora se budou masné výrobky v dohledné době i vyrábět.



# DVŮR

pivnice • cukrárna



Otevíráme 12. dubna v 9 hodin!!!



## KOŇOKONTAKTY A KOŇOČASY

### KOŇOTÉKA

(prodej piva, originální kosmetiky a suvenýrů): 604 483 044  
pondělí až pátek od 7:30 do 17:00 hodin,  
sobota od 9 do 12 hodin. Neděle: zavřeno.

### POTRAVINY A ŘEZNIČTVÍ: 731 377 764

Pondělí až pátek od 7:00 do 17:00 hodin,  
sobota od 7:00 do 12:00 hodin. Neděle: zavřeno.

### PIVNICE VE DVOŘE, CUKRÁRNA (+ KORÝTKA): 737 046 749

Po, út, čt od 9 do 17 hodin  
St od 9 do 22 hodin  
Pá od 9 do 23 hodin  
So od 9 do 21 (dle rezervace)  
Ne od 14 do 20 hodin

### VÝROBA PIVA (OBCHODNÍ ODDĚLENÍ): 736 243 059

## Pivo od Koníčka, víno od Koníčka

► Hostinec U Koníčka rozšířil svůj sortiment o kvalitní víno z Vinařství Antonína Koníčka - Celaria. Kvalitní víno od Koníčka je k máni i v potravinách Koníčkového dvora. Na logu firmy je napsáno „Víno je náš koníček“ a na kvalitě vína je to jednoznačně znát. K výbornému jídlu si tak ti, kteří více než pivu holdují vínu a hledají náhradu za „eurovína“ ze supermarketů, budou moci dopřát opravdový zážitek – víno „od Koníčka“. „Snažím se do biodynamických procesů zasahovat minimálně a ponechávám přírodní podoby vína,“ řekl majitel vinařství Antonín Koníček. Na obchodní misi a exkurzi do Popic (část Znojma) vyrazil Slávek Velký, Rostka Lyčka (na snímku s Antonínem Koníčkem - uprostřed).



## Království cukru, kávy...

► V rámci návštěvy Koníčkového dvora budete moci navštívit útulnou cukrárnu. Vchod bude přes pivnici a ty, které více než chuť piva zláká výborná káva, čaj nebo cukrářské výrobky, se mohou těšit na mnohdy unikátní dobroty. Třeba právě výbornou kávu. Ta bude podávána tradičně i v mléčných variantách. Používají se po domácku pražená zrna od dodavatele z Chebu. Pro ty, kteří mají pocit, že by potřebovali zhubnout, bude k dispozici zelená káva na zrychlení metabolismu. Ke kávě či výbornému čaji si můžete koupit domácí cukrářskou klasiku nebo i netradiční dorty, zákusky a perníky na zakázku vyráběné mnohdy i z pivních surovin. V nabídce naleznete i čokolády či luxusní bonboniéry (například z chmele), pro slavnostní příležitosti. Pro nejmlsnější jazyčky najdete v nabídce i čokoládové fondue, zmrzlinové poháry a palačinky. Návštěvníci ochutnají i zákusek, který jinde nemají – takzvaný Koníčkův sladovník, v němž najdete jednu ze základních surovin pro výrobu piva. Konkrétně půjde o zákusek slazený sladinou, která vzniká při výrobě piva Grošák. V plánu je i slaný dort, do kterého bude přidáváno pivo od Koníčka. Jedním z dodavatelů bude CARLA - český výrobce čokolády již od roku 1992 ze Dvora Králové nad Labem.



## Koníčkově vtipné oblečení

► Mimo originální pivní kosmetiku, která je vyrobená s využitím surovin pro výrobu koníčkového piva, si v Koňotéce „Ve dvoře“ můžete koupit i originální oblečení. Trička, spodní prádlo, kraťasy, mikiny a další oděvy jsou doplněny vtipnými motivy s pivní tematikou. Kresby na střihově zdařilých oděvech jsou prací našich kamarádů Romana Bystřičana a Pavly Lipowczan. Za kvalitu látky a potisku pak ručí společnost Luxury Shops z Třince. „Práce na této zakázce mě velmi bavila, a to nejen díky zlatavému moku, ke kterému se to vše váže. Mohu říci, že se jedná snad o nejtvtipnější zakázku, kterou jsme doposud vyráběli,“ říká Tomáš Šurlák, jednatel Luxury Shops. Například trička budou z organické bavlny, která je nejen velmi příjemná, ale především „eco-friendly“, čili ekologicky nezávadná. Kvalitní střih i zpracování oblečení je vhodné pro běžné nošení.



„Plánujeme vytvoření více kolekcí v roce tak, abychom dostali aktuálním trendům v pivním světě. Časem bychom se rádi přiblížili sezónním speciálům,“ naznačuje plány T. Šurlák a dodává: „Nejlépe se mi motivy vytváří u Vraníka, kterého jsem si ze sortimentu piv oblíbil nejvíce.“



## Nošovické zelí se furt šlape

► Proslulé, ale hlavně výborné a zdravé. To je Nošovické zelí, které bude do Koníčkového dvora dodávat Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice. Balení bude půlkilové. Podle Zdeňka Školy, předsedy představenstva družstva, je jejich zelí ve srovnání s jiným kyselejší, pikantnější a ostřejší chutí, což je dáno jednak půdou, jednak použitým syrovým zelím a aplikací více kmínu a hořčičného semene při výrobě. Jednou z hlavních složek s příznivými účinky na lidské zdraví je kyselina mléčná. Při kvašení zelí se tvoří tzv. izotiokyanáty, tedy látky, které mají silné protirakovinné účinky. Nošovické zemědělské družstvo bude do Koníčkového dvora dodávat i místně pěstované brambory v balení 10 a 25 kg. Součástí přípravy je i tradiční způsob oddělování zelí a vody. V obřích kádích či sudech se zelí šlape, a to za použití lidské síly, resp. nohou. Zelí samozřejmě šlapou mladá a sympatická děvčata, ale nikoliv bos, ale s využitím hygienicky schválených gumáků.



## A teď sůl... Nééééé! Koření!

► Když si v Koníčkově dvoře přijedete pro naše pivo a k tomu si třeba přikoupíte na víkendové grilování výborné maso od Bobra, pak si k němu můžete pořídit i originální koření. To bude připravovat společnost Jaroslav Kostera, J.K.FOOD s.r.o. Půjde např. koření pro marinovanou žebírku. „Patentově chráněný“ Koníčkův recept zní: Smíchejte koření s černým pivem, přidejte trochu česneku a na tři hodiny naložte žebírku. Pak grilujte, ochutnejte, radujte se...



## Pivní suvenýry

► V Koňotéce je možné koupit nejen pivo, ale třeba i originální pivní kosmetiku, Koníčkovy limonády či netradiční dárky. Sběratelé podtáček a přívěšků ke klíčům ocení zdařilý podtáček a dřevěný přívěšek s logem Pivovaru Koníček. K suvenýrům můžeme přiřadit i originální nosič na lahová piva. Jdete na krátkou návštěvu ke známému nebo sousedovi? Dře váš manžel na poli nebo v lese jako kůň a chcete mu přinést občerstvení? Neváhejte a využijte k tomu určený krásný a propracovaný dřevěný nosič na čtyři lahve piva z Pivovaru Koníček. Ti, kteří mají smysl pro humor, mohou koupit tričko, mikinu nebo spodní prádlo s vtipnými motivy a hláskami.



## Info pro vinotéky a hospodské: Výčepní plyny na rampě

► Na rampě pivovaru Koníček v Koníčkovém dvoře je možné si koupit plyny pro čepování vína (čistý dusík) či piva (80% dusík, 20% CO<sub>2</sub>). Pozor! 15litrová láhev od nás pouze za 484 Kč!

Jak vybrat nevhodnější plyn  
pro Vaše nápoje





# Pamětníci vzpomínají na lihovar, statek a hostinec – čistota, pořádek a v hostinci akce až do rána

► Moc jsem se na setkání s třemi občany Vojkovic, kteří už něco pamatují, těšil. Marie Klimánková, Marie Voznicová a Jaroslav Struhal mají k bývalé likérce a statku stále co říci. Dobře jsem udělal, že jsem je spojil dohromady. U pivečka z Pivovaru Koniček se totiž krásně doplňovali a jak tak vzpomínali, tak přicházeli na nové a nové příhody.



Zleva Marie Klimánková, Jaroslav Struhal a Marie Voznicová

## VZPOMÍNKY NA KAMARÁDKU DORY

Jednou z těch, které si stále ještě dobře pamatují na lihovar je Marie Voznicová. Ta byla v 30. letech minulého století totiž velkou kamarádkou vnučky tehdejšího nájemce lihovaru a statku Maxe Jokla. „Moje kamarádka se jmenovala Dory Altmannová. Dali jsme se dohromady i proto, že jsem bydlela hned vedle statku – v domě, který nyní patří panu Jandlovi,“ říká a dodává: „Pamatuji si, jak byl dvůr krásný, dlažba byla kamenná, všude bylo neskutečně čisto a lidé se měli u žida Jokla vcelku dobře. Třeba pomeranče nebo banány byly tehdy vzácností a my jsme je měly. Nosila nám je maminka kamarádky Dory.“ Její slova doplňuje Marie Klimánková, která se s Dory taktéž znala. „Mohli jsme se volně pohybovat po lihovaru, šmejdili jsme v místnostech. Čistota a pořádek byly vidět na každém kroku.“

Taky tady bylo pískoviště s barevnými formičkami, což nebylo tehdy běžnou atrakcí pro děti. Pískoviště se nacházelo v místech, kde pak byla dlouhou dobu stanice pro auta na plyn. Na dvoře panoval velký ruch. Třídily se zde třeba brambory. A Marie Voznicová doplňuje: „Pamatuji si i tatínka kamarádky Dory. Pan Altmann každé ráno vyjížděl ze stáje na velkém bílém koni a projížděl celý statek, polnosti a lihovar a kontroloval, zda vše klapě. Byl to navíc velký elegán.“

Otec Marie Klimánkové byl v lihovaru zaměstnán jako šafář a organizoval práci. Měl na starosti i dovoz zaměstnanců do a ze statku. „Jednou se mu však splašili koně a utrpěl úraz. Zaměstnavatel, žid Jokl, na něj však nezanevřel a pronajal mu pivnici. Po něm zde pracovala moje maminka a pak, po válce, jsem roli hostinské převzala já se svým manželem Karlem,“ říká M. Klimánková.

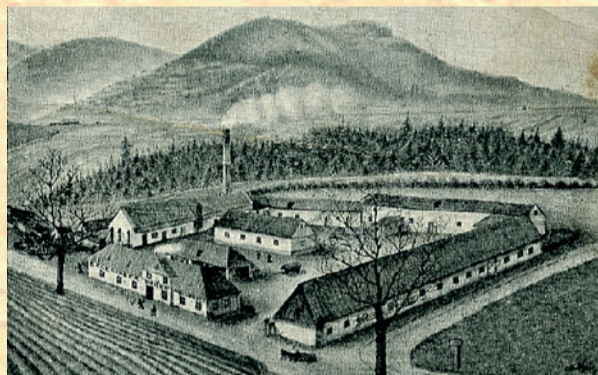
V lihovaru dělali především místní lidé. „Max Jokl byl přísný, ale uznalý šéf. Nosil takový ten židovský klobouk. Vyba-vuji si jej jako spíše menšího a zavalitějšího, jako tady Jar- da Struhal,“ směje se Marie Voznicová. Již jeho předchůdce a zakladatel lihovaru, Rudolf Glesinger, se k těm, kteří se k práci uměli postavit čelem, choval velice uznale. „Vzpo-

mínám si z vyprávění moji maminky, jak můj otec Linossi (který v lihovaru pracoval jako stavebník a kameník) dostal přímo od pana Glesingera navíc k penězům i malé selátko. A takto odměňoval všechny své nejlepší zaměstnance,“ říká M. Voznicová.

## V HOSPODĚ SPALI VOJÁCI

Rodina žida Jokla bohužel nedopadla dobře. Jen několika z nich se podařilo utéci před Nacisty a zvěrstvy II. světové války. „Naše kamarádka Dory Altmannová měla štěstí a přežila. Dory se ve Vojkovicích jednou ukázala, a to hned po válce. Pamatuji si, že byla oblečená ve vojenské uniformě,“ vzpomíná paní Klimánková. S Němci, kteří působili ve Vojkovicích, se dalo dohodnout. „Měli jsme štěstí na inteligentní a kultivované Němce. Přivírali oči například nad pašováním různého zboží a kořalky přes hranice do Polska, dokonce nechali na pokoji i vojenské zbraně nebo občany cizích států, například Italy. Ti se zde po první světové válce usadili a založili rodiny. Někteří z nich pak měli jít za II. světové války bojovat na frontu...“ vzpomíná se slzou na krajíčku si M. Voznicová, které se díky tomuto „laxnímu přístupu“ Němců zachránil i její bratr Viktor Linossi.

V době II. světové války našli někteří němečtí vojáci místo v hospodě, kde přespávali na slámě. „Vzpomínám si, jak tady přišli na konci války Sověti. Urazili dlouhou cestu. Z radosti vtrhli do likérky a v domněni, že pijí nějaký likér, se napili tzv. trestu, což byly přísady do alkoholu. Ti co se přiotravili a bylo jim špatně, dopadli zle. Jejich velitel je na druhý den zastřelili,“ vzpomíná M. Klimánková.



Pohled na lihovar a statek z počátku 20. století

## HOSPODA JAKO PAŠERÁCKÉ DOUPĚ A PAK JÍDELNA

Hospoda ve Vojkovicích byla i po válce velice oblíbená, posezení zde našlo 40 hostů, sedělo a zpívalo se mnohdy až do

rána. „Chlapi byli velice rozjetí. Však si mě taky můj manžel Karel musel hlídat a raději si pro mě do hospody chodil,“ směje se M. Klimánková a doplňuje: „Vzpomínám, že se v hospodě třeba dělaly tzv. škubačky peří. Sešla se téměř celá vesnice.“

Vojkovská hořká se zde mohla vyrábět až do roku 1952. Tehdy likérka ale definitivně ukončila provoz a stal se z ní kravín. „Po ukončení provozu lihovaru jsme do pivnice vozili kořalku z Vizovic. Různá zboží se pašovalo přes hranice i nadále po válce a hospoda se stala takovou neoficiální pašeráckou boudou,“ vzpomíná.

Marie Klimánková vlastně byla poslední servírkou v pivnici, která byla součástí bývalého lihovaru Rudolfa Glesinger. Koncem padesátých let totiž odevzdala klíče od tehdy velice oblíbeného místa setkávání občanů novému provozovateli – správci jídelny pro zaměstnance státního statku.

## NA SVATBĚ SE SEŠLO 100 HOSTŮ

Nad stávajícími prostory potravin, řeznictví a hostince bydlel Jaroslav Struhal. Jeden z nejstarších stále aktivních řidičů autobusové dopravy v regionu. Jeho otec se na statek nastěhoval pár let po válce a od roku 1956 zde působil jako nucený správce znárodněného majetku. „Vzpomínám, že v pivnici pod námi bylo hodně veselo. Jednou třeba přijeli kočovní cikáni. Postavili si tábor vedle dnešní kapličky a do hospody často chodili. Bylo tady veselo, hráli na housle, zpívali,“ říká. Velká sláva se zde například odehrála, když se v obci zavedl elektrický proud.

Jaroslav Struhal byl navíc zřejmě jedním z posledních, který měl to štěstí a mohl ochutnat opravdu originální likér, a to přímo od pana Sládkovského. Stalo se tak na jeho svatbě v roce 1970, která se konala právě v hostinci ve dvoře, resp. tehdy již v jídelně statku. „Sešlo se nás tam tehdy téměř sto,“ vzpomíná Jar- da Struhal a dodává: „Pan Sládkovský v lihovaru Rudolfa Glesingera působil dlouhá léta a měl na starosti míchání bylin a ingrediencí pro výrobu nejen proslulé Vojkovské hořké, ale dalších desítek různých likérů. „Byl jedním z mála, který znal recept na Vojkovskou hořkou. Líh mu tehdy připravoval pan Šikula. Já jsem musel rychle sehnat špyrytus. Pan Sládkovský mi pak na mou svatbu udělal originální Višňovku. Ještě nyní si vzpomínám, jak byli svatební hosté spokojeni,“ říká Jar- da Struhal.

Rok poté měl v bývalém hostinci svatbu ještě pan Blahuta. Postupem času se z jídelny stal sklad všeho možného, dokonce i uhlí. Trochu do pořádku se prostory dostaly až po „sametové revoluci“, kdy zde působila například kadeřnice. „Ráda bych se ještě do hospody podívala, věřím, že se zachovaly ty nádherné klenby. Těším se taky i na novou cukrárnu, na různé dobrotky a na dobré víno,“ těší se Marie Klimánková. „Oceňuji, že se areál bývalého statku zvelebí. Nová fasáda dá centru obce šmrnc, byla to dlouhá léta ostuda,“ dodává Jar- da Struhal.



Jiří Šikula, syn posledního vojkovického lihovárníka, sleduje práci Mojžíra Velkého od začátku a moc mu fandí

► Od roku 1937 pracoval v lihovaru Rudolf Glesinger výborný a uznávaný lihovárník František Šikula. Byl to právě on, který připravoval pro Rudolfa Sládkovského líh pro následné míchání bylin a ingrediencí pro Vojkovskou hořkou a další vojkovické likéry. V té době patřil statek židovské rodině Maxe a Alexe Joklů, protože zakladatel lihovaru Rudolf Glesinger dobře vyhodnotil nebezpečí, které se rodilo v Ně-

## Líh pro likéry vyráběl Šikula

mecku a již v roce 1932 prozřetelně opustil se svou rodinou Evropu a usadil se v palestinském městě Haifa.

„Můj otec pochází ze Stříteže (okr. Nové město na Moravě). Než se vyučil lihovárníkem, byl dva roky na praxi v lihovaru v Dolní Rožince. Až pak mohl nastoupit na tehdy velice prestižní školu v Německém Brodu (nyní Havlíčkově Brodu),“ vzpomíná na svého otce Jiří Šikula, velký milovník piva od Konička, a dodává: „Můj otec po vyučení pracoval opět v Družstevním lihovaru Dolní Rožinka, pak se stal dílovedoucím v zemědělském lihovaru Leopolda Steina v Nových Dvorech, dílovedoucím v lihovaru Bystřice nad Pernštejnem, následně se stal správcem v družstevním lihovaru Horní Sukolom u Uničova. Dílovedoucím v likérce Rudolf Glesinger byl až do roku 1944. V prosinci byl totiž „převelen“ do nedalekého Vratimova, kde měl jako „Facharbeiter“ zahájit výrobu líhu v místní celulózce. Líh měl sloužit i jako palivo pro potřeby německé vojenské techniky. K dostavbě lihovaru již nedošlo, protože fronta již byla blízko. Po válce se jmenovacím dekretem Okresního národního výboru ve Frýdku z 28. června 1945 stal na několik měsíců správcem v likérové továrně ve Vojkovicích. Následně se správcem stal Jaroslav Klvaňa. O dva roky později se se svou rodinou odstěhoval do Vratimova.“

František Šikula žil až do roku 2001 a jako jeden z mála znal a písemně zaznamenal recepty a přesné složení ingrediencí na různé vojkovické likéry. Ať již šlo o Višňovku, Karpátka, Šlonzák a další. „...Až na Vojkovskou hořkou. K přípravě tohoto likéru, resp. k přesnému dávkování, ani židovská rodina a ani pan Sládkovský totiž nikoho nepouštěli,“ říká J. Šikula. Jak dále uvádí, velká část bylin pochází z Podbeskydí, ale mnohé se v Česku vůbec nepěstovaly a dovážely z Ameriky nebo z Alp. Do Vojkovské hořké se třeba přidávaly sušené nezralé pomeranče, což byl takový zárodek velikosti třešně. V 15 litrech líhu se rozpouštělo 275 gramů různých směsí bylin. Podle toho, co si z vyprávění svého otce pamatuje, se líh ve Vojkovicích vyráběl z brambor. „Nebylo to nic výjimečného. Každý větší statek měl svůj vlastní malý lihovar. Přebytky brambor se nezaorávaly, ale využily,“ vzpomíná na zážitky svého otce.

Jiří Šikula pravidelně chodí do Konička se svou ženou. Chutnají jim především speciály. „Mám chalupu v Dobraticích a od začátku sleduji Mojžíra a jeho snažení. Na dohled od pivovaru Radegast a v konzervativním regionu se mu podařilo vařit velmi dobře pitelné pivo. Byli jsme zvědaví, co ten kluk vaří. I když mám nějaké roky, chtěl jsem to zkusit a nelituji mého přechodu z doposud běžných piv na pivo od Konička,“ dodává J. Šikula.