

# KONINY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE



číslo 23  
ročník 7  
23. 6. 2020

## DĚKUJEME, VŠEM PIVAŘŮM ani kapka piva nepřišla nazmar!!!



► Varna Pivovaru Koníček na dlouhých 30 dní utichla. Byla to situace, kterou jsme v Pivovaru nikdy nezažili. Díky Vaší podpoře však odstávka nebyla delší! Těchto nekonečných 30 dní znamenalo nejisté vyhlídky nejen pro výrobce, ale hlavně pro hostinské. Ti si kladli pálčivou otázku: Co bude dál? Jestli se uvařené pivo nezkaží? Najdou si zákazníci cestu zpět do hospod? Proto podpořte svého hostinského v tomto nelehkém období a přijďte na jedno točené!

Žízeň našťastí nemá prázdniny a nelze jí držet ani v karanténě. V období domácí karantény lidé houfně začali pít pivo doma. Našli se dokonce i takoví, kteří si navozovali tu správnou hospodskou atmosféru tím, že naše pivo pili rovnou ze sudů ve svých garážích, pergolách, balkónech a všelijakých jiných místech, které jim alespoň trochu připomínalo jejich oblíbenou hospůdku. Prodávaly se jak PET láhve, lahváče, tak i 15l a 30l KEG sudy. Karanténa neohrožovala pouze pití piva, ale také sociální kontakt (kterým je naše tradiční česká hospoda tak proslulá).

Tento výjimečný stav si žádal výjimečné činy a proto jsme v té době zavedli rozvoz piva až domů. Snížili jsme cenu PET láhvi

jak i lahvačku a naši novou stáčecí linku jsme rozjeli naplno. Díky ní jsme mohli uspokojit všechny pivaře a vyprodat tak všechny staré zásoby uleženího piva. Tato nová stáčecí linka k nám do Pivovaru dorazila doslova za minutu dvanáct (o čemž se více dočtete v dalším článku, pozn. redakce).

Bohužel jsme nemohli zabezpečit dodávku piva našim partnerům na Slovensku a v Polsku, kde zažili tu opravdovou Koníčkovou pivní karanténu. Tímto bychom Vám ještě jednou chtěli poděkovat za podporu v této nelehké době. A pro všechny podporovatele Pivovaru Koníček máme dobrou zprávu - Koníček opět jede dál!

## NOVÝ PIVNÍ SKLÍPEK V KONÍČKOVĚ DVOŘE



► Pro všechny milovníky piva otevíráme absolutní NOVINKU – Pivní sklípek! Tak jako má jižní Morava vinné sklípky, ta severní (Slezsko) má Pivní sklípek!

Sklípek se nachází v areálu Koníčkovy Dvora v bývalých prostorech sklepa. Nabízí příjemné posezení v chládku (lepší vzezení :-D), krb, bar, toalety. Součástí sklípku je také pergola. Pivní sklípek bude sloužit zejména firmám při jejich team-buildingu při vaření piva na míru v našem koňovárku. Pivní sklípek je ideální pro menší oslavy, svatby, jubilea atd. Jestliže vážně u Vás ve firmě komunikace, starostí je až nad hlavu, pak je team-building v Pivním sklípku to pravé! Není přece nic, co by pět půllitrových Ryzáků proložených domácí medovinou nevyšlo. Jste-li dobrá parta, není nač čekat, sklípek poslouží i Vám!

První křest ohněm zažil Pivní sklípek při slavnostní vaječině zaměstnanců Pivovaru Koníček. Věříme, že se Vám bude líbit a osobně se o tom můžete přesvědčit již v červenci na Koňo-Festu.

## NOVÁ STÁČECÍ LINKA V PLNÉM PROVOZU!

► Pivovar Koníček koncem února 2020 zprovoznil úplně novou, multifunkční stáčecí linku, která bude plnit piva do pet lahví 1,5l a skleněných lahví 0,5l. Jedná se o plně automatický stroj, který je schopný stočit 800 PET a 1 600 lahví 0,5l za hodinu. Tuto multifunkční stáčecí linku dodala česká firma Pali Chotěboř.

Tento automatický stroj ulehčí pracovníkům od ručního pracného stáčení, zvýší kvalitu a prodlouží trvanlivost našich piv. Díky prodloužené trvanlivosti se pivaři mohou těšit na naše pivo i ve vzdálenějších destinacích. Kde konkrétně to bude se teprve uvidí, ale už nyní si na našem pivu vesele pochutnávají v Polsku a na Slovensku. Prioritou pro nás nadále zůstává stáčení piva do KEG sudů, kde kvalita piva je nejvyšší! Problém je však v tom, že druhý den naražený sud už není ve 100% kondici a začíná oxidovat. Proto při delším naražení sudu je potřebné CO<sub>2</sub> jako tlačné médium.

Proto podle našeho sládky Mojmíra nejlepší variantou pro takovéto domácí řehtání je právě pivo ve skle, jehož kvalita je určitě výrazně lepší a trvanlivější než například v PET. Samozřejmě i nadále bude u nás probíhat prodej v PET láhvích, které pokud je dobře ošetřeno stáčení a sanitace, tak nezaměnitelnost chuti a kva-



lita piva Koníček zůstává na té nejvyšší úrovni. Do budoucna bychom však rádi postupně přecházeli k tomuto klasičtějšímu, tradičnějšímu způsobu, jakým je pivo v láhvi. Ve finále rozhodnutí, který obal si veberete, je jen a jen na Vás – zákaznících. Každý obal má své plusy i minusy. Základem je pak správné skladování ideálně v prostorách do 10°C a pak také ideálně vychlazené (7 - 10°C). K tomu je nesmírně důležité udělat si tu správnou atmosféru tak, aby vám pivo dobře chutnalo a jak se říká, správně rozřehtalo!!!

### Technické informace:

- Skleněné láhve nejsou vratné.
- Vratná záloha na bednu činí 100,- korun.
- V láhvi 0,5l je dostupný Ryzák (filtrováný), Grošák a Višňák.
- V PET láhvi 1,5l je dostupný Ryzák (nefiltrováný) + zbytek sortimentu až na Poníka 10%, který je pouze v KEG.
- Prodej piva na hlavním skladu Koníčkův Dvůr – Vojkovice 49.

# DAVID KASZPER – HLAVNÍ STÁČEČ PIVOVARU KONÍČEK

► David Kaszper je služebně nejdéle pracujícím členem koňo-týmu v Pivovaru Koníček. Muž, jehož rukama prošly téměř veškerá piva v láhvi PET, která jste si dosud mohli zakoupit. Jak nahlíží na novou stáčeč linku hlavní PETkovač? Co obnášela jeho práce? Anebo jak se nyní změnil jeho život jsme si popovídali s naší legendou PETkování, Davidem Kaszperem osobně:



**Davide, jak dlouho tady už pracuješ?**

Už si to ani nepamatuji, ale myslím, že je to už 7 let.

**Co vše jsi mezitím prošel a který úsek máš nejradší?**

Začal jsem jako PETkovač, postupně jsem se propracoval na pozici pomocníka sládky, abych pak na mladá kolena opět PETkoval (smích). Dělal jsem taky sanitace, sudovačky, skladníka, stáčení KEGů, na lahvové lince, atd. Prostě takový

univerzál. Nejvíce mě však bavilo dělat na staré lahvovací lince a vikendy (směje se).

**Řekni nezasvěceným něco o PETkování.**

Je to taková monotónní práce, která chce trpělivost a vůli vydržet. A jelikož jsem naPETkoval spoustu PETek, tak se šéf rozhodl, že mi koupí linku za odměnu (směje se). A protože jsem vyučený číšník, tak mě vždy bavilo čepovat pivo.

**Jaké bylo seznámení s linkou? Je to tvůj kamarád?**

Seznámení ještě neskončilo, protože tato linka je jedna z těch složitějších. Ale vše chce svůj čas, než vychytáme mouchy, a než se staneme přáteli.

**Podle tvého názoru: myslíš si, že budou úspěšnější PETky nebo lahvače?**

Momentálně převyšují PETky, ale je otázkou času, kdy budou vítězit láhve.

**Jaký je tvůj osobák v PET/h?**

Jednou jsme to stopovali a bylo to 122 PET/hodina. Tenkrát jsem byl ve větší formě, ale záleží také hodně na pěnivosti piva.

**Tak to je úctyhodný výkon. Máš odhad, kolik PET láhví prošlo tvými rukama za celou tvou stáčeč kariéru?**

## TOČKO-KAPP TAK TROCHU V NOVÉM KABÁTĚ!



► Pro všechny ty, kteří ještě neměli tu čest poznat tento kultovní recesistický závod uvádíme jen tolik: Běh 3členných družstev s kolečkama a plným 50l sudem piva o délce trasy cca 10 km. Každý tým musí vypít 18 orošených Poníků 10% (letos nově ve čtyřech pivních stanicích). Nově start a cíl bude v Koníčkovém Dvoře, kde bude celé zázemí závodu. Novinkou bude i zvýšení pivních stanic

na čtyři a to Koníčkův Dvůr - U Koníčka - U kříže a U Harendy a zase zpět. Točko-kapp se koná v sobotu 19. září od 15 hod. Více info na webu: [konickuv-dvur.cz](http://konickuv-dvur.cz), přihlášky pošlete na email: [kono-fit@seznam.cz](mailto:kono-fit@seznam.cz)



Přesné číslo neznám, ale do milionu moc chybět nebude.

**Nebude ti teď po té práci smutno? Co teď budeš dělat? Jak ten nový stroj změní tvůj život?**

Ani ne. Stále se budou některé PETky v malém množství stáčet ručně, takže se pomaličku dostávám k tomu svému miliónu. Vítám to, protože si aspoň moje ruce odpočinou a věřím tomu, že se něco najde, práce kolem piva je vždycky hodně.

**Dej rozhovoru zlatý hřeb(ec) na konec.**

Přeji všem pivařům přízeň k našemu pivu a spoustu zážitků.



My však máme z tajných zdrojů informace, že David myslí na zadní vrátka a v poslední době zkouší své štěstí v hazardních hrách. Zatím mu to vychází, jak se můžete přesvědčit na fotografii, která byla pořízena z karetního turnaje PRŠÍ alias PONY. Turnaj proběhl v Koníčkově Dvoře a David obhájil první místo v celém turnaji, díky čemuž vyhrál tím poukaz na 15l KEG soudek. Gratulujeme a přejeme mu mnoho zdraví a štěstí v práci i osobním životě. 😊

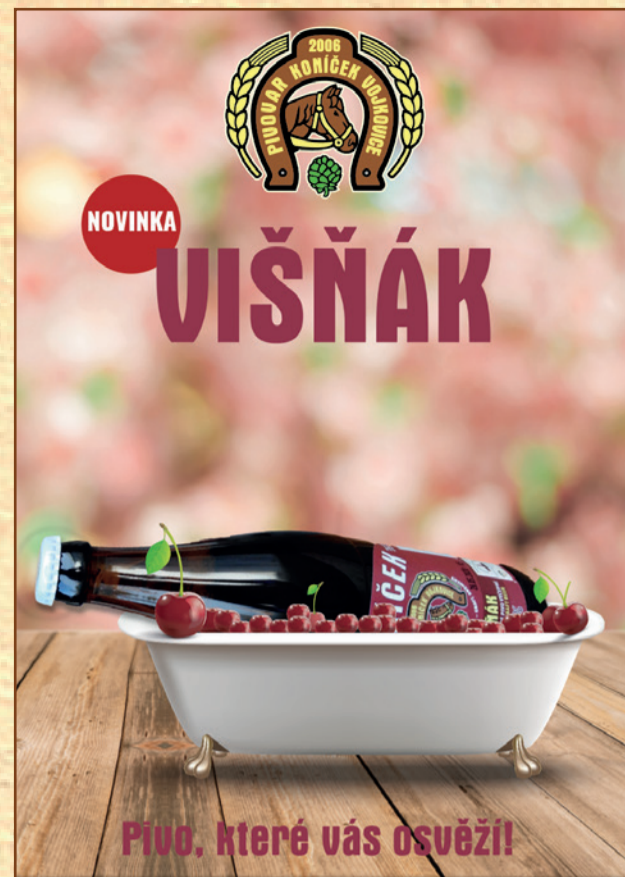
## UZENINY Z KONÍČKOVA DVORA - maso, koření a nic více!



► Sezóna grilování je tady a pokud se vám nechce na gril nic nakládat, nevádi! Bílé grilovací klobásky přijdou vhod! Anebo taková klasická červená Pachelkova klobasa či Vojkovická vám taky udělá radost na grilu a navodí tu správnou žízeň. Pokud si chcete jen tak na ohni opéct špekáček a vrátit se v čase zpět do doby, kdy uzeniny a pivo mělo chuť - není problém. Uzeniny a pivo od Koníčka vám to zajistí! Objednávejte na tel. číslo +420 731 377 764 nebo emailem: [potraviny@konickuv-dvur.cz](mailto:potraviny@konickuv-dvur.cz).

### PRODEJNY S PET

Pivo v petkách se distribuje po malých obchůdkách nekomerčního typu. Na jaké adrese se dá pivo zakoupit se můžete dočíst na webu: [konickuv-dvur.cz](http://konickuv-dvur.cz). Prodejny se nachází ve městech Ostrava, Havířov, Frýdek-Místek, Orlová, Bohumín, Český-Těšín, Třinec, Frýdlant nad Ostravicí a jiné malé zákoutí našeho kraje a taky mimo něj (např. v Prostějov-Ložiska Haná).



## PIVO KONÍČEK A MASO NA JEDNOM MÍSTĚ

► Již nám opět začala sezóna grilovaček, táboráků a opékání buřtů a my se vás ptáme, zda-li znáte ten pocit, když jste v řeznictví a kupujete maso (na grilovačku, oslavu nebo jen tak k nedělnímu obědu) a přepadne vás chuť, že k takovému masíčku by se ideálně hodilo dobré pivko? Ten pocit, kdy vás zastihne panika a začínáte přemýšlet, kde všude si můžete koupit pivo od Koníčka?



Pokud jste tento pocit již někdy zažili, tak od teď se už nemusíte bát, že by se to mohlo opakovat. Máme pro vás totiž praktickou novinku! Zahájili jsme spolupráci se Slezskými uzeninami. Proto si od teď můžete koupit naše pivo od Koníčka společně s uzeninami v prodejních Slezských uzenin (Těšínských jatek) Třinec, Vendryně, Jablunkov, Dobrá, Frýdek-Místek, Hnojník, Orlová, Český Těšín, Ostrava. Více info kde se dají koupit piva v PET najdete na: [konickuv-dvur.cz](http://konickuv-dvur.cz)

A co na tuto spolupráci říkají přímo v prodejních Slezských uzenin? Na to jsme se optali ochotné paní Mária Biela, která je zástupkyní prodejny ve Vendryni.

**Řekněte čtenářům něco o historii prodejny Těšínských jatek ve Vendryni.**

Historie Těšínských jatek začala právě zde, v této prodejně. Budova byla nejdříve hospodou, ze které se stala naše první prodejna. Vše bylo ze dřeva a bylo proto nutné udělat nezbytnou rekonstrukci.

**Co je klíčem k úspěchu u Vás ve vendryňské prodejně?**

Tak určitě prodavačky (směje se i kolegyně, pozn.redakce), hezká prodejna, dobrý kolektiv, kvalitní a čerstvé zboží, které je dodáváno každý den.

**Myslíte, že kombinace maso a pivo je to pravé?**

No jistě! Po takovém segedínu nebo gulášku se po pivu jen zapráší. Maso a pivo je jedinečná kombinace (smích).

**Postihl Vás nějak nový „trend“ suchý únor?**

Vůbec! U nás to jelo vše naplno.

**Máme novou linku na láhve, myslíte si, že by mohly být lahvače úspěšné?**

Já si myslím, že ano. Plasty teď končí a lidé se vrací ke starému dobrému sklu. Myslím si, že by to mohlo klapat.

**Jak se Vám líbí spolupráce s pivovarem Koníček?**

Výborná, fajn! Chlapi z rozvozu jsou v pohodě a ochotní. Jinak rádi ochutnáváme nové druhy. Za mě je nejoblíbenější višň i tak obecně by se dalo říct. Sršeň byl také moc dobrý. Když je nějaký speciál, rádi ochutnáme.

# HOSPŮDKA U TOFLA

► Hospoda U Toflů slaví 10 let a u této příležitosti se rozhodl majitel pan Lukáš Winkler uvařit se svými štamgasty své vlastní pivo v našem Koňovárku – Tofflák 12°. Jelikož slaví toto krásné výročí, nemohli jsme si nechat ujít příležitost vypovídat Lukáše osobně, u piva Koníček v jeho útulné hospodě.



## Řekni nám něco o historii této hospody?

Než to mamka vzala, tak hospoda byla rok zavřená. Pak tu vešla, že by to chtěla zkusit, obešla všechny známé, ti jí odrazovali, ať to nedělá, ať neblázní, že je to smrt. Ale ta, jak ji všichni známe, šla do toho po hlavě. Takže si to otevřela a řekla si, že udělá hospůdku jen pro naše štamgasty, ať tady na té vesnici vůbec něco je. Bylo to tu vykradené, zruinované, vytunelované předešlými majiteli. Když jsme viděli kuchyň, výčep a sál, tak to bylo na poblití, abych byl slušný. Takže pomaličku si to rozjžděla, zjišťovala, o čem ta hospoda je. První akce vlastně byla místní karneval, co udělala pro místní hasiče a sokoly. Společnými silami se to zvládlo a od té doby je toho více a více. A za těch 10 let se hospoda změnila z nuly na sto.

## Jaké akce pořádáte?

Porádáme svatby, oslavy, významné jubilea, křtiny, smuteční obřady, ale taky plesy, Vánoční jarmark, dětský karneval a co je pro nás takové specifické, tak i rozvoz obědů. Denně vaříme cca 200 jídel, ale když jsme začínali, tak jsme byli na 10 obědech a řekli si fajn, stačí. Jsme také hojně navštěvováni cyklisty, kteří se k nám rádi vrací, hlavně na Koníčka. Když to tak řeknu, tak jsme tady široko daleko jediná hospůdku v cyklistické trase z Lysé, Malenovic, Janovic, Pržna, jak jsme při té cestě. Přes sezónu je jich samozřejmě hodně, ale i přes zimu se tady rádi zastaví, a nejen cyklisté, ale také koňari, motorkáři a řidiči a každý den se může zvrhnout v neočekávanou akci.

## Co se týče jídla, máš tady nějakou místní specialitu, nebo na co lidé nejvíce slyší?

Mamka začala v kuchyni s utopenci a s nakládaným hermelínem, pak hranolkama. Teď už přes ten týden jedem takovou tu klasiku jako vepřo knedlo zelo, nějaké závitky, španělské ptáčky, steaky, ale hlavně přes ty víkendy se snažíme dělat takové ty speciality. Zvěřinové, tvarůžkové, zabíjačkové speciality. U nás je asi nejvíce vyhlášená kančí na šípkové omáčce, s farmářskými brambory, popř. s domácím karlovarským knedlíkem.

## Kolik tady pracuje zaměstnanců?

V kuchyni jsme čtyři, dva hlavní kuchaři a dvě pomocnice. U výčepu máme 2 stálé servírky, které jsou šikovné, Zuzka a Petra. Přes víkendy máme pomocné brigádnice, snažíme se to doplňovat.

## A co staří štamgasti, jsou tu ještě ti původní?

Když se kolem sebe podíváme, tak staří štamgasti stále chodí. Ale po naší slavné kauze cigarety se to možná trochu vylihnulo, ale nějak nás to neodradilo a jede se dál.

## KOŇO-TERMÍNY 2020

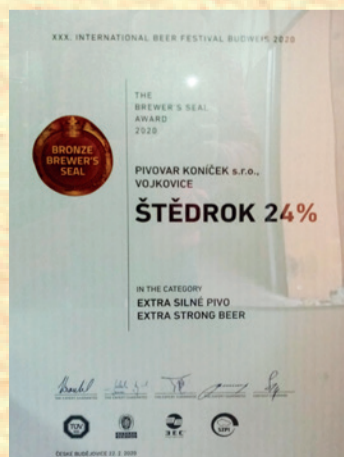
Prátelé Pivovaru Koníček, zde jsou veškeré Koňo-Termíny, které byste měli znát nazpaměť:

**KOŇO-FEST** 4. července (areál Koníčkova Dvora)

**Točko-Kapp** 19. září (areál Koníčkova Dvora)

**Den otevřených vrat** 3. října (areál Koníčkova Dvora)

## ŠTĚDROK VYHRÁVÁ!



► Začátek roku 2020 pro nás byl ve znamení úspěšného začátku a rádi se s vámi o tento úspěch podělíme. Na mezinárodním pivním festivalu Zlatá pivní pečeť 2020 v Českých Budějovicích získal v kategorii extra silné pivo náš Štědrok 24% bronzovou medaili. Pivní festival proběhl ve dnech 17. – 22. 2. 2020

na Výstavišti v Českých Budějovicích a zde Vám přikládáme oficiální vyherní certifikát.

## Co se týče piva, tak jaký byl impulz k tomu, čepovat Koníčka?

No, tak váhali jsme hodně. Vyzkoušeli jsme v prvé řadě jeden nejmenovaný pivovar, s nímž byla ze začátku celkem dobrá spolupráce, samozřejmě jsme slyšeli o Koníčkově, že Koníček by byl top, ale ještě nemohl zavázat, tak jsme zůstali u toho, co jsme měli a tak to zůstalo 2 roky, po těch dvou letech přestala spolupráce fungovat a nějakým způsobem se k nám dostal pivovar Koníček, tak jsme zkusili vzít 2/3 bečky a pivo mělo obratem velký ohlas, takže jsme brali čím dál víc a víc a drží se u nás na prvních příčkách.

## Koho napadlo si uvařit vlastní pivo k 10 výročí?

Navážit si vlastní pivko napadlo přímo mně. Když jsem se spojil se sládkem Mojmiřem z Pivovaru Koníček. Vše kolem toho mi vysvětlil a já už potom vůbec neváhal a šel rovnou do toho.

## Jak sis užil samotný proces vaření piva?

Vaření piva ve vybraném týmu byla zajímavá zkušenost, zábava a skvělá příležitost poznat celý tento magický proces od základu až po konzumaci. Všem vřele doporučuji!



## Jaký byl ohlas na váš Tofflák?

Pivo je výborné, všem moc chutná!

## Baví tě ta práce?

Práce je moje milénka (smích). Je to práce mých snů, strašně mě ta práce baví, nejen mě, ale i mou maminku. Strávíme tady spoustu času, někdy i více než je zdravé. Rodina je tolerantní.

Manželka to nebrala dlouho moc dobře, ale už se to lepší. Říkal jsem jí, že se to po 5 – 10 letech se to zlepší a ono se to lepší.

## Co je tvůj největší sen?

Až to budu jednou vlastnit, tak bych strašně rád udělal ubytování ve vrchní části, která je samozřejmě velká. V plánu je 10 pokojů, ale je to ve vyhlídce několika let.

## OD KONÍČKA PO KOZLÍČKA!



► Záčátkem června se k nám přijeli podívat na motocyklech značky JAWA štamgasti z minipivovárku od Kozlíčka z Horních Dubének. V plánu měli spoustu výletů kolem pivovarského komína, ale počasí jim vůbec nepřálo a tak jim nezbylo nic jiného, než pořádně zdegustovat veškeré naše pivečka. Klukům to vůbec nevadilo a postavili se k tomu jako správní pivaři! Využili ubytování v Hostinci U Koníčka, zučastnili se exkurze pivovaru a mohli tak náhlédnot pod pověstnou pokličku výroby zlatavého moku. Pozdravujeme ke Kozlíčkům a děkujeme za návštěvu!



## MASOVÁ KORÝTKA!



► Pozor pozor! Nabídka masových korýtek stále trvá! Korýtko, mísy všeho druhu, to všechno připraví naši skvělí kuchaři! Porouchané auto a vy nemůžete vyzvednout korýtko? Žádný problém, naši řidiči Vám jej rádi doručí. Pokud máte oslavu a nevíte, co na ni, korýtko z Koníčkova Dvora je osvědčená klasika, nejlépe se soudkem skvělého piva. Oslava pak bude jistě vyřetáná.

Výběr více informací na stránce: <http://www.konickuv-dvur.cz/pivnice-a-cukrarna/korytka>.

## LETNÍ PIVNÍ NABÍDKA

již tradičně k nám přiklusal Bělouš 12%-pšeničný ležák-typu WEISSBIER, a pak letní rádlér Ryzler 7%-ovocné pomernčové pivo.

## TIP NA LETNÍ DOVOLENOU PRO PRAVÉ PIVAŘE



► Věděli jste, že ve Slovinsku mají první pivní fontánu na světě? Ano, čtete správně. Slovinsko je velice progresivní zemí, kde mají jasno v tom, že pivo má tect proudem a proto dne 6. září 2019 v městečku Žalec zde otevřeli první pivní fontánu na světě.

Netradiční pivní fontána, která se oficiálně jmenuje Green Gold (Zelené zlato), má za úkol přilákat do městečka Žalec turisty a milovníky piva. Toto Slovinské městečko je proslulé tradicí pěstování chmele v oblasti Dolního Savinjska a proto taky název Zelené zlato. Efekt tohoto vskutku originálního nápadu na sebe nenechal dlouho čekat. Jen během prvních dvou měsíců fontána přilákala na 36 000 žiznivých pocestných, kteří se zde dobrovolně napojili aby uhasili svou žízeň.

A jestliže už hledáte na mapě, kde se nachází pro pivaře ta země zaslíbená, tak ještě upřesníme, jak toto zázračné místo ve skutečnosti funguje. Jedná se totiž o šest mini-píp, kde si návštěvníci sami čepují pivo do speciálních kryglíků. Ze sedmé pípy teče voda, ve které si po každé ochutnávce pivního speciálu kryglík opláchnete. Pivo je ve své podstatě zdarma. Co ale zdarma není, je sklenice, bez které si zlatavý mok bohužel nenačepujete. Sklenice je totiž opatřená čipem, který přesně počítá, kolik piva jste si už natočili. Za poplatek 6 až 8 euro si lze natočit do kryglíku až 6 druhů piv z místních minipivovárku. Tato fontána se snaží podporovat turistiku i podnikatele zároveň.

Pokud vás přeci jenom odrazuje vzdálenost Slovinska i skutečnost placení za pivo v eurech, máme pro vás lepší a jednodušší řešení. Naš dvorní sládek Mojmir totiž předběhl Slovinci s pivní fontánou. V areálu Koníčkova Dvora totiž nechal již před rokem udělat pravou, nefalšovanou pivní kapličku, která je pro pivaře tak trochu kouzelná. Pokud se totiž hezky pomodlíte před Sv. Václavem (patron pivařů), a jste poctiví pivaři a milovníci Pivovaru Koníček, tak Vám z té kapličky poteče zlatavý mok...

# Koňo-Fest festák, který Vás rozřehtá!

► Den plný piva a pohodové atmosféry je náhradou Koníčkova dne, který byl tradičním svátkem našeho piva již od roku 2007 (již 13 let)! Koníčkův den se tradičně konal v prostorách Hostince a Pivovaru Koníček, avšak nastal čas na změnu! Důvod je jednoduchý. Areál Koníčkův dvůr má větší zázemí, které dobrý pivní festival potřebuje. Na letošním prvním ročníku Koňo-Festu budou připraveny dvě pódia (pro děti a dospělé). Akce se koná za každého počasí. Celý prostor na sezení a řehtání je zastřešen! Areál Koníčkova dvora využije starého zemědělského hangáru, který prošel úpravou tak, aby byl oporou v případě špatného počasí.

PIVOVAR KONÍČEK A KONÍČKŮV DVŮR  
VÁS ZVE NA



# KOŇO - FEST

V AREÁLU KONÍČKOVA DVORA

## 4.7.2020 OD 13:00 HODIN

DIVADÉLKO ENTENTÝKY / MALOVÁNÍ NA OBLIČEJ  
SLAVNOSTNÍ OTEVŘENÍ PIVNÍHO SKLÍPKU  
NEKAPELA / LOS PERDOS  
PIVNÍ SOUTĚŽE  
ŽELEZNÝ ZEKON / KRAKATIT  
SKÁKACÍ HRAD / RODEO BÝK O SUD PIVA  
VYSTOUPENÍ AKROBACIE

více info na  
[WWW.KONICKUV-DVUR.CZ](http://WWW.KONICKUV-DVUR.CZ)  
VOJKOVICE 49

VSTUPNÉ 50 Kč

A na co se můžete těšit? Pohodovou atmosféru od 13 hodin navodí DJ Poník, který tradičně zahajuje každou naši akci. Při jeho vystoupení tak můžete v poklidu poobědvat a nebo jen tak degustovat jídlo i pivo. Můžete se těšit na naše výrobky z KOŇO-ŘEZNICTVÍ přímo ze Dvora, mezi kterými nebudou chybět grilované klobásy, oblíbené párky v rohlíku, ale také například Mc Kůň hambáče, grilované steaky, pivovarský guláš a další speciality.

**Od 14 hodin** na dětské scéně vystoupí divadélko ENTENTÝKY s pohádkou pro nejmenší a po vystoupení bude možnost malování na obličej.

**V 15 hodin** proběhne slavnostní otevření Pivního Sklípku, který tak oficiálně zahájí KOŇO-FEST v rámci kterého tradičně proběhne i naražení dřevěného sudu (již klasicky se můžete těšit na 100 piv GRATIS!!)

**Po 15 hodině** už se hudební program rozjede naplno. Vystoupí country kapela se zajímavým názvem NEKAPELA. Během celého odpoledne budou probíhat tradiční pivní soutěže, které vyvrcholí soutěží o sud piva (hod 50l sudem).

Také se letos poprvé můžete těšit na rodeo býka, kde proběhne soutěž o to, kdo na něm nejdéle vydrží. Soutěžít se bude ve třech kategoriích (ženy, muži a děti) a bude se soutěžít o soudek piva. V průběhu programu KOŇO-FESTU uvidíte akrobatické vystoupení v síti v rámci KOŇO-FIT.

**Po 17 hodině** vystoupí jedna z nejlepších akustických kapel v našem regionu, a to kapela Los-Pedros.

Největší hvězdou letošního KOŇO-FESTU bude známý silák Železný Zekon, který je známý svými vtipy, ale především pak silou, kterou má ve svém věku na rozdávání (o čem Vás osobně přesvědčí).

Večerní zábavu zakončí legendární rocková kapela KRAKATIT, která rozhybe každého koňo-pivaře.

Přijďte si proto užít nevední odpoledne plné hudby, pohodové atmosféry a hlavně dobrého piva, které Vás rozřehtá! Celým odpolednem bude provázet moderátor Frekvence 1 - Robin Sobek, který vás taky zaručeně rozřehtá!

**Pivní nabídka čítá cca 11 druhů Koníčkových piv! Od nejslabších po ty nejsilnější....**

- 7% Ryzeler - ovocný rádlér
- 10% Poník - světlé výčepní
- 10,5% Višňák - loňská úspěšná novinka! Ochucené višňové pivo
- 11% Ryzák světlý ležák - filtrovaný a nefiltrovaný
- 12% Vraník - tmavý ležák
- 12% Bělouš - pšeničné-waisbier
- 12% Čmelák - medový ležák - speciál KOŇO-FESTU
- 14% Grošák - polotmavý speciál
- 14,5% Hata-titla - I.P.A

**Koňovárek si připravil opravdu jedinečné a speciální barikové pivo ležákové 150 dní v tanku s dubovými destičkami od Metaxy a Jamesna.**

- Koňo - Metax 16% - světlý speciál
- Koňo - Jameson 14% - polotmavý speciál

Limonády pro děti: koňakola, malinola, pomerančola

## KONÍČEK NA CESTÁCH – KONÍČEK JEDE

► Rádi bychom ukončili naši soutěžní rubriku Koníček na cestách, ve které jste nám posílali své fotografie z exotických i jiných míst, kam jste vycestovali s naším pivem Koníček. Chtěli bychom poděkovat všem, kteří se aktivně zapojili do této výzvy a rádi vás namotivovali na výzvu novou. Tentokrát vás vybízíme, aby jste nám posílali vtipné fotografie pořizené s pivem koníček kdekoli a kdykoli, s nějakým vtipným popiskem. Může to být načapaný soused, který usnul cestou domů s lahváčem v ruce, nebo někomu praskly plavky a intimní partie je schopen si zakrýt pouze lahváčem, který měl zrovna v ruce, anebo něco jako fotografie níže. Své fotografie zasílejte na emailovou adresu: [marketing@pivovarkonicek.cz](mailto:marketing@pivovarkonicek.cz). Do předmětu napište: **Koníček jede!**



## PIVNÍ TAJENKA

► Jelikož jsme pro Vás tuto tajenku měli připravenou ještě přes karanténo u, a bylo nám líto jí nevyužít, tak i v letním období můžeme zavzpomínat na jaro. Myslíte si, že se vyznáte v jarních bylinkách? Jaro je ideální doba pro sběr léčivých bylinek. A proto, abychom vám ulehčili hledání bylinek na louce, tak můžete doma s dětmi vyluštit tento rébus

a přiřadit k jednotlivým bylinkám čísla podle obrázku a uvést správný název bylinky. Soutěž je určená pro děti (rodiče, moc nenapovídejte), takže správné odpovědi pošlete na adresu: [marketing@pivovarkonicek.cz](mailto:marketing@pivovarkonicek.cz). Do předmětu napište: Rébus! Ze správných odpovědí vylosujeme jednoho výherce, který u nás vyhraje sladkou odměnu.

- č. \_ PIKŘŮVA \_ \_ \_ \_ \_
- č. \_ TERČPLÍK \_ \_ \_ \_ \_
- č. \_ LAMPAŠIPEK \_ \_ \_ \_ \_
- č. \_ DĚLBOP \_ \_ \_ \_ \_
- č. \_ CELJITRO \_ \_ \_ \_ \_



## Koňo-shop

Ano, je to tak přátelé. Pivovar Koníček, Koníčkův Dvůr a Koňofitko budou spouštějí eshop! Objednat si zde můžete naše suvenýry ze Dvora, sportovní a cool oblečení z Koňofitka, ale pozor! V nabídce máme i sudové a další pivo. Pokud jste na opačném konci republiky nebo to k nám máte prostě jen daleko, stačí si objednat přes internet. Nikdo to nebylo tak snadné!