

# KONINNY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK



YDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE

13. 12. 2021

číslo 25, ročník 8.

## Vánoce



► Zase se blíží ten krásný Vánoční čas a my jsme, jako každý rok, navrhli Štědroka 24°, předtím se můžete, při předvánočním úklidu vzpružit Huculem 13°. No a co pod stromeček? Budeme mít

pro Vás připravený Koníčkův vánoční multipak, kde bude 10 lahváčů a nebo menší se třemi, ale 0,7 l lahve. Další bude Vánoční bedna, kde bude mix našich piv, do bedny budou ještě navíc přibaleny medoviny. No a pokud jste byli hodní a Ježíšek Vás má rád, tak by Vám mohl přinést výčepní zařízení Pygmy 20, které stačí jen zapojit do elektřiny a můžete čepovat. Třeba našeho vítěze Grošáka. No a pokud jste ti největší šťastlivci tak pod stromečkem můžete najít dárek v podobě uvaření svého piva v našem Koňovárku. Můžete si vybrat stupňovitost, barvu a navíc ho pojmenovat dle vlastní fantazie, třeba „Frantova 12°“ a navrhnout si etiketu, například s fotkou své oblíbené tchyně.

## Cena pro Grošáka



► Na 31. mezinárodním festivalu piva, jsme v kategorii polotmavých piv za rok 2021, obsadili krásné 1. místo. Tento dvou-denní nejprestižnější pivní festival v České republice, se každoročně koná v Českých Budějovicích. No a my jsme z Budějovic do Vojkovic, přivezli zlatou medaili pro našeho Grošáka 14°. Dej bůh štěstí a na Grošáka.

## Vojkovický MekGajvr



► V každých Konínách Vás seznámíme s jedním členem pivovarské chasy Pivovaru Koníček. V tomto čísle, přišla řada na chlapa, který na co šáhne, tak dá do chodu a opraví. Seriálová hvězda potřebovala nožík, Zdeněk Maršálek nepotřebuje ani to. Stačí mu jeho šikovné zlaté ruce. Je jedno, jestli šáhne na brusku, svářečku anebo jen kladivo a hřebík. V jeho garáži, kde jsme zažili hodně srandy po šichtě sice není 100% pořádek, ale inteligent ovládá chaos

a ten Zdeněk ovládá s přehledem. Navíc je i šikovný zemědělec, protože traktor mu při jarních a letních pracích vrní pod rukama a sklizeň se vždy podaří. Nejen prací je živ člověk, takže po práci se věnuje svojí ženě Radce anebo se plně oddává svému koníčku, kterým jsou ryby a jejich chytání. Jestli jsou jeho úlovky opravdu tak velké, jak tvrdí, to nevíme protože jsme je nikdy neviděli. Takže Zdenku ještě mnoho kiláků za volantem traktoru a hodně velkých ryb. No a samozřejmě, ať Ti stále chutná.

Baví se chlapi v hospodě, od kterého z nich, manželka při „tom“ více řve. První povídá „moje řve tak že padají obrazy ze zdi“. Druhý říká „když moje začne, tak praskají okenní tabulky“. No a ten třetí prohlásí „když moje začne řvát, tak ji slyším až tady“.



Objednávky: 737 046 749

www.konickuv-dvur.cz

# Už koníček pádí, aneb cesta je cíl!

► Prostě paráda, to mluví za vše, Koníček však ještě v cíli zdaleka není. Práce máme naplánováno docela hodně. To znamená, že se nudit v pivovaru ještě dlouho nebudeme. Nicméně já bych se chtěl vrátit v čase a provést Vás historii, která započala před 15 lety. Patnáct let, které má Pivovar Koníček za sebou a můžu Vám říct, že toho nebylo málo, nebo spíš bylo hektolitrově mnoho. Víím, že už to tady bylo napsáno a řečeno hodně krát, mě to však přesto nedá. V roce 2006 mě nenapadlo, když jsem otvíral Minipivovar, který určitě v tuhle dobu neměl ambice dělat 10 000 hl ročně. Co však bylo nejdůležitější, že jsem ho měl pod střechou a mohl si splnit svou vizi, okořenit pивní trh na Frýdecku. Prioritou číslo jedna, bylo vytvořit jedno pracovní místo pro Sladovníka a tak se i stalo. To, že ta jízda bude tak veselá asi nečekal nikdo, byly chvílky kdy mi opravdu nebylo do smíchu, nicméně jsem byl přesvědčen že v cestě za svým snem to už tak chodí. Co bylo důležitější, že těch veselých chviliek bylo daleko více! Po absolvování pivovarské a sladovnické školy následovala krátká, nicméně velice prospěšná štace v nedalekém Nošovickém pivovaru.

se znovu navyšovala kapacita ležení a kvašení, tak aby byla pokryta rostoucí poptávka Pivovaru Koníček. V roce 2017, byl zřízen v nedalekém objektu bývalých jatek (resp. předválečném lihovaru) centrální zásobovací a distribuční sklad, Koníčkův dvůr. V objektu, v kterém se pořád něco rekonstruuje, byla otevřena firemní prodejna Koňotéka, kde je možné zakoupit veškerý sortiment piva, taktéž suvenýry a oblečení s motivy pivovaru. V květnu 2018, jsme do Koníčkova dvora přemístili původní varnu pivovaru z roku 2006, která umožnila vzniku Minipivovárku Koňovárek, v němž si pod dohledem sládky pivovaru můžete uvařit své vlastní pivo. Minipivovárek navíc slouží i k vývoji nových typů piv a dal možnost vzniku například Pony pejlu, nebo letnímu Šemíku roku 2021. V současné době děláme cca 10 tisíc hektolitřů piva a tím jsme se zařadili do kategorie Malý průmyslový (řemeslný) pivovar, který svou produkcí oslovil znalce nejen v českých zemích, ale i na Slovensku, Polsku a Německu. Tak nějak to uteklo a každopádně těch 15 let stálo za to, hlavně díky Vám, kterým chutnají naše, vlastně vaše piva.



Původní Minipivovar z roku 2006



Vizualizace nového pivovaru rok 2023

V té době jsem se nechal inspirovat tehdejšími jedinými funkčními minipivovary nacházejícími se na Hukvaldech. A pak už nic nebránilo tomu udělat ten první krok k tomu uvařit první várku, která se datovala v léta páně dvoutisícíchošestého, v druhém dnu měsíce června. A to bylo před 15. lety. Dnes mi pomáhá s výrobou piva skvělý tým 15 zaměstnanců, kteří mají práci v pivovaru Koníček. Světly ležák, Ryzák 11 %, se narodil první. K jeho narození došlo, v té době ještě na malé 250 l varně, a hned můj prvorozený Ryzák se stal vlajkovou lodí všech piv nabízených Pivovarem Koníček. Nezastavil jsem se a v měsíci srpnu, téhož roku, se uvařila první várka černého ležáku, který dostal příhodný název jak jinak než koňský, Vraník 12 %. Na Vánoce, abych důstojně zakončil tento přelomový rok, spatřila světlo světa i poslední stálíce polotmavý speciál Grošák 14 %. Během času, kvůli neustále zvyšující se poptávce po Koníčkových pivech se stavělo, bouralo, přestavovalo. V roce 2009 byla vybudovaná nová spilka a ležácký sklep. Díky tomu se mohla zvýšit kapacita varny na 500 l. Kapacita byla splněna a mohlo se začít vařit Pivní menu, které je dnes spojováno s oblíbenými moky Vojkovjan, Čmelák, Sametová a Kladás. Další přelomový rok byl 2013, protože v tomto roce se opět rozšiřovala kapacita pivovaru a výroby. Postavila se nová varna o objemu 20 hl, spilka o kapacitě 160 hl a ležácký sklep o objemu 480 hl piva ve zraní. Tímto rozšířením se rozjela úplně nová kapitola výroby piva v moderním a kapacitně větším pivovaru. V roce 2015 pivovar dostavěl sklady, zprovoznil moderní stáčírnu KEG sudů a poloautomatickou stáčírnu skleněných lahví. V tomto roce,

No a co bude dál? To nikdo z nás neví, stejně jako nikdo neví, jak se daná situace bude dále vyvíjet. Hospody jsou na pokračí krachu díky nesmyslným opatřením a omezením podnikání, my však máme jasno a věříme v lepší zítřky a chceme naše pivovarnictví dál rozvíjet. Velký plánem je zakoupit do nového pivovaru například myčku lahví, tak aby naše lahváče byly vratné. Také chceme, aby naše pivo v letním období, když se stočí, mohlo přímo putovat do studeného skladu, kde si počká pěkně v chládku na expedici. Pro Vás, pro naše pivaře si přeje-me, aby se mohli podívat lépe pod pokličku naši výroby jsme se rozhodli postavit pro nás a pro vás NOVÝ PIVOVAR KONÍČEK s návštěvnickým centrem, který nám umožní splnit tyto plány. Na nynějším místě pivovaru, se už nelze hnout a kdo zná náš modrý traktor s velkou vlečkou, tak ví že logistika mezi pivovarem a Koníčkovým dvorem je zbytečně náročná. Než se začne stáčet pivo, musíme navést prázdné sudy a po stočení je expedovat hned ven před pivovar, protože na posledním volném místě pivovaru kde byl sklad jsme instalovali stáčírnu lahví a petek. To jsou další důvody pro to abychom se stěhovali. Nechceme nějak zásadně rozšiřovat výrobu piva, protože náš cíl je ji udržet v dane kvalitě a nynějším objemu výroby. Samozřejmě že se většímu výstavu nebráníme, ale to až čas ukáže, kde má Koníček své místo na trhu. Pořád ale platí, že každé pivo, které pro Vás děláme, děláme s láskou a že jsme jich na té cestě přikouleli docela dost. To je hlavně vašim úspěchem. Vás, co nás podporujete, že můžeme dále koulet! Díky a dej bůh štěstí. Vaši pivovarští od Koníčka!

# Jak pan Šikula k Vojkovickému speciálu přišel!



► Adresa našeho malého minipivovárku Koňovárku je totožná s adresou narození našeho dlouholetého štamgasta a fanouška pana Jiřího Šikuly. Pan Šikula se narodil 23. 4. 1941 ve Vojkovicích, konkrétně v č. p. 49. Touto adresou, se dnes pyšní Koníčkův Dvůr a místo narození Jiřího bylo přímo v nynější prodejně potravin. Tehdejší dvůr s výrobou piva neměl nic společného, protože v té době, se zde vyráběly likéry. Jedním z nejuznávanějších žaludečních likérů té doby byla Vojkovská Hořká, ke které se vrátíme v příštím vydání Konin. No a jak už to bývá, čas plyne jako voda a přijde chvíle oslavit další kulatiny. No a nejlépe oslavit své další kulaté narozeniny logicky spěje k tomu, že si uvaříte vlastní originální pivo ve svém rodišti 5. týdnů před plánovanou oslavou. K vaření bylo přizváno pět

## Pod Kaštany



► V malebném údolí obce Morávka, vlastně na jejím začátku, je u hlavní silnice Camp pod Kaštany. A jak napovídá jeho název, tak kaštany tvoří majestátní předěl mezi silnicí a kempem. Když vstoupíte do areálu tak první, co Vás zaujme je venkovní posezení pod stromy, kde si můžete vychutnat našeho Ryzáka 11°. A když po pár kouscích dostanete hlad, tak si můžete dát dobrotu z domácí kuchyně. No a pro ty co mají rádi léto se vším všudy, tak je k dispozici bazén. No a příjemný den můžete završit přespáním pod stanem, nebo v pronajatém přívěsu. Ráno se můžete vrátit za příjemnou obsluhou a dát si něco na zub. Určitě se zastavte Pod Kaštany na našeho Ryzáka.

největších pivních „odborníků“, které pan Šikula zná. Je vám jasné, že všichni si vaření užili a byla to šichta. Během várky bylo důležité, zajistit pitný režim všech pomocníků a zahnat hlad pořádným gablem z korytka. Největší problém s kterým jsme se potýkali před vařením nebyla pandemie Koronaviru, ale otázka zda piva nebude uvařeno hodně a s tím spojený problém, že se nevypije. Nakonec se těch 250l vypilo daleko dříve, než všichni čekali. Při oslavě, kvůli které se Vojkovický speciál Šikula 80 vařil a probíhal v pivním sklípku v kterém mohla rodina a kamarádi pivo ochutnat, se strhla bitva o to kdo pivo dostane. Chutnalo tak, že zbytek várky byl rozebrán v 15l sudech a stylových lahvích 0,75l. Děkujeme Vám pane Šikulo a přejeme do datečně všechno nejlepší, hodně zdraví a spoustu Šikovných půllitrů!



„Chlapi nebudete mi věřit, ale doma mám vždy poslední slovo, když se hádáme, potom už je klid.“

„A co jí řekneš, že zklapne?“

„Dvě slova - ano miláčku.“



## Fotosoutěž s Koníčkem



► Všem by jsme chtěli poděkovat za účast v naší fotosoutěži. Naše odborná komise se dlouho v garáži rozhodovala, kdo má nejlepší fotku. Byly to dlouhé páteční večery, kdy se komise za přispění povoleného pivního dopingu, rozhodla a vyhlásila nejlepší. Výhra byla jasná, Koňosoudek Ryzáka 11°. Fotku, kterou jsme vybrali vidíte v Koninách a tím by jsme ještě jednou chtěli

výherci, paní Veronice Kyselé z Polanky pográtulovat. Doufáme, že koníkovi dala plný žlab ovsa a samozřejmě přidala jeho oblíbeného Višňáka. Takže co jiného teď udělat než vyhlásit další soutěž o nejlepší foto s Koníčkem. Téma necháme na Vás a nápadům se meze nekladou. Posílejte fotky do 31. 1. 2022, ať můžeme vybrat a předat cenu do konce února. A o co soutěžíme? O Koňosoudek Ryzáka přece. Váš tým Koňopress foto.

## Cenosilikafobie

► Vzhledem k Covidové pandemii, kdy byly od října loňského roku uzavřené hospody a restaurace, jsme byli ohroženi, aniž si to kdo uvědomil, jinou snad ještě horší pandemii. Tou je Cenosilikafobie. A co to je? Moribundus nejhorsího ražení, kterým je chorobný strach z prázdné sklenice od piva. Proto přátelé, samozřejmě s rozumem, Vám přejeme vždy plnou sklenici pivního moku, třeba Srněm 14°, který je posledním z našeho Letního pivního menu. A vy se můžete těšit na podzimní Pivní menu.

Již 16. let  
s námi v sedle!



Objednávky piva:  
+420 604 483 044

# ZIMNÍ PIVNÍ MENU

8/12 **VÁNOČNÍ HUCUL 13%**  
Singl hop

15/12 **ŠTĚDROK 24%**  
Polotmavý extra speciál

6/1 **TŘIKRÁLOVÁ 13%**  
Polotmavý speciál  
Koupí piva 1,5l věnujete 30Kč Charitě Frýdek-Místek



20/1 **ŽELEZNÍK 18%**  
Světlý extra speciál

3/2 **VALACH-TÝN 14%**  
Růžový speciál

17/2 **KOBYLA 15%**  
Smetanový tmavý speciál

3/3 **PODKOVÁŘ 15%**  
Extra hořký světlý speciál

17/3 **ČMELÁK 12%**  
Medový světlý ležák



## STÁLÁ NABÍDKA:

POŇÍK 10%, RYZÁK 11%, VRANÍK 12%, GROŠÁK 14%, HATATITLA (IPA) 14,5% a VIŠŇÁK 10,5%  
Nové nealko pivo OSEL a PIVONÁDA