

KONINY



VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK



VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE

20. 12. 2022

číslo 27, ročník 9.

Liptovský mlyn - pivní oáza Pivovaru Koníček na Slovensku!



► Když jsme letos, po dvouleté odmlce, hledali místo na firemní teambuilding, tak volba byla jasná. Díky novému penzionu, který provozuje p. Taraba s přítelkyní od letošního

jara v zrekonstruovaném mlýnu v Liptovské Teplé, který má dokonce i funkční náhon s mlýnským kolem! Ale hlavně točí správně ošetřené pivo od Koníčka. Ryzák 11% opravdu chutnal. Málo kde se vidí taková péče o pivo. Zachlazený box na 2°C se zachlazenou pivní cestou až do pípy! Tento podnik se určitě nemá za co stydět. Stylové ubytování v pokojích od standartních až po královský apartmán. Stačí si jen vybrat!

Pýchou celého mlýna je sklípek, který slouží ráno ke snídaním a večer k posezení s přáteli u piva, nebo vína. Mlýn využívá moderního typu obsluhy formou, samoobsluhy. Každý pokoj si zapisuje konzumaci sám, na svoji pokojovou kartičku. Tento systém je o důvěře mezi ubytovaným a panem domácím. Dle informací tento systém funguje na jedničku. Velká výhoda tohoto systému je, že vás hospodský nevyhodí v deset hodin z pivnice. Můžete tak popíjet až do rána, akorát pak to může být problém s čárkovaním piva na účtenku. B-)

V okolí je mnoho aktivit, ať jste zde v létě nebo v zimě, je to jedno. Termální prameny v blízkých Kalamenech (přírodní koupaliště), nebo Lázně Lúčky, anebo Thermal park Bešeňová, jsou dostupné celoročně. No a v zimě je to jasné. Úžasná lyžovačka, např. na Skalnatém plese, nemá chybu!

Více info na webu: liptovsky-mlyn.sk
nebo na tel. č. +421 948 214 214

České pivo na Slovensku vítězí a to naše, není výjimkou!

► Náš firemní teambuilding, nebyl jen pouhou cestou do Tater, měl i spoustu zastávek u našich partnerů v Žilině, kteří provozují hned 3 pivnice s našim pivem, a proto jsme neváhali všechny tyto provozovny navštívit a díky trpělivým řidičům Pětovi a Marcelovi to šlo dobře a rychle.

První zastávkou byla „Reštaurácia Koníček“ na sídlišti Hájik - stylová pivnice, ve stylu, jak jinak, Koníčkovském.

Druhý podnik, také s názvem „Reštaurácia Koníček“ v Žilině se nachází v části Hliny. V době obědů, kdy jsme restauraci navštívili, bylo plno. To svědčí o jednom - dobrá domácí kuchyně vás vždy chutně nasytí!

Třetí z podniků s našim pivem se nachází přímo na Mariánském náměstí, s názvem ne už tak pro nás tradičním, Blackdog restaurant. Tento podnik se může pochlubit stylovými klenbami a veselou a příjemnou obsluhou. Co je ale potřeba říci, všechny tři podniky se můžou chlubit perfektním pivem,

výbornou obsluhou a kuchyní, a to díky dvou švagrům Jožem a Danem, kteří opravdu gastru rozumí!

Jejich odvaha a odhodlání čepovat naše pivo v Žilině si zaslouží poklonu a obdiv, protože pivo dovážet z Čech na Slovensko, je papírově velice náročné. Je zapotřebí zřídit si povolení opakovaného příjemce (obdobu daňového skladu) jen pro potřebu své restaurace.

Je navíc obdivuhodné, ony ty 3 hospody nevyrostly najednou, ale postupně krůček po krůčku. Díky tomu si můžou i drobní pivaři zakoupit naše pivo u nich v KEG sudech 15 a 30l domů na svoje oslavy, či grilovačku, nebo jen tak pro radost...

Reportáž z pivnice „U Kocura“, který zdárně čepuje naše pivo až v Martinu, uděláme příště.

Ale už víme to, že díky „osvětě“, kterou nám dělají podniky v Žilině, je naše pivo známější a známější. Snad se jim bude dařit i nadále dělat dobrou práci, jako doposud!



PIVNICE U GOROLA v Třinci, hospůdka která už otvírá v 8 hodin ráno!



► Máte chuť na čepované pivo hned po snídani, nebo před ní? Není problém. Tuto netradiční otvírací dobu od 8:00 hod. do 22:00 hod. v pondělí až neděli má „Pivnice u Gorola“ v Třinci „pod laubama“. Provozovatelkou je velice sympatická a usměvavá výčepní paní Romana Rozsypalová, která pivnici provozuje od roku 2018, ale v pivní branži není žádný nováček. Jako výčepní pracuje přes 25 let. Jak sama říká, hospůdka je takové její miminko, o které je potřeba se neustále starat tak, aby bylo vše čisté a bylo co k pítí.

Na čepu je Ryzák a Grošák a také speciály pivního menu, ke kterým se ve velkém pije „ČERT“ (kdo to nezná, je to RUM S GRIOTKOU). Součástí pivnice je i malá zahrádka, která slouží hlavně jako kuřárna.

No a kdy je v hospodě nejvíce plno? No přece dopoledne a to hlavně v neděli, kdy si není ani kde sednout, prostě štamgasti jsou tady jako doma a je to tady opravdu znát a to díky jejich Romance, která má opravdu práci Koníčkem!

Co říci, kdo hledá domácí prostředí a kamarádkou atmosféru, tak je v Pivnici u Gorola správně!



Teambuilding hotelu Koníček u Koníčka



► Co je to Koníček? No přece pivo! Kdepak, je to třeba hodný kůň, nebo hobby. Ano to všechno může být Koníček! Ale na Slovácku je to známý Hotel Koníček, který dělá radost v Uherském Hradišti všem hladovým, unaveným a hlavně žízňivým pocestným. A právě zaměstnanci a majitelé tohoto hotelu nás na podzim navštívili, aby se lépe seznámili s našim pivem, které už zdárně točí přes 8 let. Nejdříve se po dlouhé cestě naobědvali a pak je čekal bohatý program. Nejdříve v Koníčkovém dvoře navštívili Koníčkovu stodolní ulici, kde ochutnali sirup v naší sirupárně, pak si odskočili na jedno pivo přímo z tanku do našeho malého pivovárku Koňovárku a taky nechyběla medovinka z naší medárny. Součástí byla i návštěva pivního sklípku, kde opět došlo k degustaci medoviny....

Po prohlídce Koníčkovy dvora, se na ně těšili pivovarští vaši Blesk s Tufem. Vyjížďka po okolí byla pro některé opravdovým zážitkem! No a nakonec nesměla chybět exkurze samotného pivovaru, kde všichni nasáli atmosféru výroby našeho piva, které je rozřehtalo natolik, že jsme museli točit vícero vzorků přímo z ležáckých tanků!

Po exkurzi pivovaru čekal v Hostinci U Koníčka plný stůl masových dobrot, které všechny dobře zasytili tak, že se mohli naplno věnovat dalšímu degustování piva a medoviny až do pozdních večerních hodin. Naštěstí součástí hostince je i penzion, který nabízí ubytování hned v podkroví.

Děkujeme týmu Hotelu Koníček za návštěvu a přejeme spoustu dobrých nocležníků s velkou žízni a hladem!

Kontakt: www.hotelkonicek.cz

KVITSHOP



► Takový neobvyklý název dal Marek Szczuka své pivní a alko prodejně v Třinci, na náměstí T.G.Masaryka 384.

Kdo to nezná, tak na Třinecku se alkoholu říká prostě KVI... Marek je zkušeným matadorem. V této oblasti již několik let provozuje velkosklad piva a „tvrdého“ alkoholu v Návsi u Jab-

lunkova, ze kterého rozváží pivo po všech možných hospůdkách na Třinecku a Jablunkovsku tak, aby ho měli všichni dost a ve správný čas. Jeho snem byl značkový reprezentativní občůdek někde v dobře dostupném místě a to se mu splnilo! Jeho sortiment je velice obsáhlý. Skladem má přes 1000 druhů alkoholu a základní sudový sortiment piva, kde vám i k „bečce“ zapůjčí výčepní zařízení! Věřme, že se mu tady bude

dařit a že si sem najdou cestu pivaři pro sud piva od Koníčka. Nezdá se to, ale když spěcháte po práci pro bečku a potřebujete ji koupit po cestě z Třince a zrovna to nemáte po cestě přes Vojkovice, tak vám to dobrou hodinku času ušetří...

Výčepní pan Skála, člověk, který vás profesionálně obslouží!



► Stal se nám takový nešvar v našich českých hospodách či restauracích. Pracují zde lidé všech profesí, ale těch kvalifikovaných, je opravdu jako šafránu. To mohu sám posoudit z vlastní zkušenosti. Jsou však naštěstí výjimky, jako je například náš výčepní pan Skála, který v této profesi žije od svých 15 let, kdy se v roce 1968 začal učit jako číšník. V této profesi pracoval

aktivně od vyučení. Například dlouho pracoval jako vrchní číšník v Hotelu Premiér v Komorní Lhotce, nebo pak sám provozoval penzion s restaurací v Českém Těšíně, známý jako SEPRESSO BAR, kde jako jeden z prvních začal čepovat KONÍČKA, bez soutoče jiného pivovaru. A že těch nabídek měl

spoustu. Od finančních pobídek velkých pivovarů až po pivo, které bylo skoro zdarma. Vydržel a stál si pořád za Koníčkem a vyplatilo se. Hospoda byla vždy plná řehtajících pivařů! Bohužel, jak odešel do důchodu, tak hospodu přenechal jinému „nadšenci“, který hospodu do roka a do dne zavřel a dodnes je zavřeno. A proto si přejme takových hostinských více, snad se nám tohle zbožné přání splní!

Když je vám práce opravdu koníčkem, nedá vám to a musíte něco dělat. A my máme to štěstí, že zrovna u nás může své dlouhodobé řemeslo jako hobby 1 až 2 dny v týdnu vykonávat! V pivnici v Koníčkovém dvoře, ho potkáte minimálně každý pátek, kdy chodí dělat radost všem hostům, kteří na pivo přijdou a je radost pozorovat jeho koncert, kdy hostům nosí pivo na stůl s velkou čepicí a důlkem uvnitř. Někteří by možná řekli že to není hladinka, ale pivo načepované na tři-krát stojí opravdu za to!

Přejeme mu spoustu pěkně načepovaných püllitrů a spoustu spokojených hostů, kteří to ocení!

Stavba nového pivovaru, nám dělá radost, ale také starost!

► Není dne, kdy bychom neřešili na stavbě nějaký problém, ale naštěstí se vždy vyřeší. Důležité je mít se o koho opřít a my to štěstí máme!

Stavební problémy vždy rozlouskne šéf divize Koňostav Jenda, nebo hlavní stavbyvedoucí Jarek. Ti nemají s ničím problémem. Nově na stavbě pracuje firma 3+K Kraus s.r.o.. Je to montážní firma, která se zabývá hlavně stavbami minipivovarů. Jejich šéfmontér je opravdová kapacita!

Co k tomu dále říci. Akce to není jednoduchá. Větší funkční technologie nynějšího pivovaru se musí přestěhovat do nového pivovaru a to za běžného provozu, který se musí odstavit, což nás čeká v únoru, kdy je výroba nejmenší. Pokud vše půjde podle plánu, tak první várka by se měla uvařit v březnu. Tak nám držte palce a nezapomeňte se stavět na jedno, nebo raději na dvě.



Již 17. let
s námi v sedle!



Objednávky piva:
+420 604 483 044

ZIMNÍ PIVNÍ MENU

5/1 TŘIKRÁLOVÁ 13%

Polotmavý speciál



Koupí piva 1,5l věnujete 30Kč

Charitě Frýdek-Místek



19/1 ČMELÁK 12%

Medový světlý ležák

2/2 VALACH-TÝN 14%

Růžový speciál

23/2 ŽELEZNÍK 18%

Světlý extra speciál

9/3 PODKOVÁŘ 15%

Extra hořký světlý speciál



STÁLÁ NABÍDKA:

RYZÁK 11%, VRANÍK 12%, GROŠÁK 14%, HATATITLA (IPA) 14,5% a VIŠŇÁK 10,5%.

Nové nealko pivo OSEL a PIVONÁDA.