

KONINY

VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK



YDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE

19. 12. 2023

číslo 29, ročník 10.

GOLDEN BOHEMIA

= nejprestižnější ocenění pro náš pivovar v historii!



Ředitelka soutěže Golden Bohemia Marcela Titzlová vlevo, vpravo předseda degustační komise Jan Šurán a uprostřed náš sládek Mojmir Velký

► Náš světlý ležák Koník 12% a Ryzák 11%, se v kategorii sudových světlých ležáků umístili na úžasném prvním a druhém místě, což je unikát, aby se na bedně potkaly hned dvě značky z jednoho pivovaru! No, aby toho nebylo málo, tak náš lahvový tmavý ležák Vraník 12% dosáhl na třetí místo!

Celkově náš pivovar dostal ocenění **Zlaté pivní koruny** za všechny vzorky, které bodovaly s úspěšností nad 86%, což se povedlo jen třem pivovarům v ČR!

Slavnostní vyhlášení se konalo v pátek 8. prosince v Klášterním pivovaru Strahov.

V tomto roce se konal již 6. ročník **Golden Bohemia**, vyhlášení vítězů národní degustační soutěže s mezinárodní porotou. Samotná degustace proběhla v pátek 13. a v sobotu 14. října v areálu Břevnovského kláštera, pod záštitou Břevnovského klášterního pivovaru, v čele s předsedou degustační komise ing. Janem Šuránem. Dvě poroty, česká a zahraniční, obě po 12 členech, hodnotily celkem v 15 kategoriích 238 vzorků z 55 pivovarů. V zahraniční části poroty zasedli renomovaní experti a organizátoři významných soutěží z osmi zemí. Soutěž **Golden Bohemia** je jako jediná z tuzemských akcí zařazena mezi deset prestižních světových soutěží, kterým poskytuje záštitu a podporu **EBCU** (European Beer Consumer Union), největší evropský svaz konzumentů piva, působící v 19 zemích. Je to příležitost, která dává možnost pivovarům všech velikostí přihlásit se a zvolit to, zda soutěžní piva dodá v lahvové nebo sudové formě. Partnery soutěže se letos staly firmy Pivoobchod Kruptička, Sahn a 3+K Kraus.

Máme radost, že naše nejprodávanější pivo Ryzák s novinkou Koník a další značky, dostali tohle ocenění, protože vidíme v praxi, že klasické výrobní postupy, které naši staří sládky vymysleli jsou správné a platí i v dnešní uspěchané době. Pivo prostě potřebuje čas, a my ho díky modernímu a většímu provozu máme, tak vám můžeme slíbit, že se budeme nadále snažit vyrábět pivo tak, aby chutnalo jako tenkrát...

Výroba našich ležáků ve zkratce:

Suroviny: kvalitní měkká voda z Morávky, Hanácký slad a Žatecký chmel.



Varna: rmutování (škrob se ve sladu mění na zkvasitelné cukry) probíhá na dva rmuty, chmelovar - vaření sladiny chmelem 90 min (žádné chmelové extrakty) jen granulovaný chmel odrůdy - Žatecký poloraný červeňák, Premiant a nebo Sládek.



Hlavní kvašení: probíhá v otevřených spilkách nebo CKT po dobu 10 dnů při nízké teplotě okolo 10°C spodními kvasnicemi, které nám v dobré kvalitě dodává pivovar Litovel.

Zrání, neboli ležení, při nízké teplotě okolo 2 °C je pro pivo, velice důležité. V našem případě necháváme pivo ve sklepě ležet minimálně 40 dnů u Ryzáka a u Koníka 60 dnů.



Expedice: Takto uleželé pivo pak stáčíme nefiltrované a nepasterizované do KEG sudů o objemu 15 l, 30 l a 50 l, nebo do skla 0,5 l a PET 1,5 l.

Točko-kapp, se po dvou letech vrátil!



BEJBYNY se umístily až třetí, ale za kostým to vyhrály!

Závod letos proběhl netradičně první sobotu v říjnu. Netradičního pivního běhu, který nemá obdobu u nás a zřejmě ani ve světě, se konal již 10. ročník.

Letos se ho zúčastnilo 17 týmu, z toho 13 mužských a 4 dámské. Muži na kolečkách vezli 50 l plný sud piva a po trase dlouhé 10 km museli společnými silami vypít úctyhodných 18 piv 0,5l Ryzáka. Holky to měli o něco jednodušší. Na ty čekal 30l sud piva a 18 malých piv.

Akce se povedla. Závodníky povzbuzovali fandové závodníků, Klauni na volné noze a další nezávislí pozorovatelé. Po vyhláše-

► Díky stavbě nového pivovaru nešlo z technických důvodů závod v roce 2022 uspořádat. Naštěstí většina fandů a závodníků nezapomněla a opět se letos přidala a vytvořili nezapomenutelnou atmosféru, kterou by leckdy mohli závidět i někteří profi sportovci, kteří si při závodu pivo jen tak nedají!

ní vítězů a bohaté tombole všechny zúčastněné čekala rocková zábava s kapelou Čerti-Rock! Věřím, že příští ročník, který už má stanovený datum na 14. 9. 2024, bude ještě úspěšnější a bohatší na počet týmů a překonáme rekord z roku 2018, kdy se zúčastnilo 24 týmů.

Časy letos nebyly úplně nejlepší, ale na to se už historie ptát nebude...

Ženy:

1. místo tým „Best Army“ v čase 1:12:22,71
2. místo tým „Ne rychle jen opile“ v čase 1:19:13,60
3. místo tým „BEJBYNY“ v čase 1:20:17,55

Muži:

1. místo tým „Beskydský Natural“ v čase 1:04:06,03
2. místo tým „Hřebci“ v čase 1:07:53,60
3. místo tým „SPJ PRAHA veteráni“ v čase 1:07:49,11

Všem dodatečně ještě jednou gratulujeme.

Součástí závodu byla i soutěž o nejlepší kostým, u kterého je však vždy těžko rozhodnout, který je opravdu ten nejlepší!

Pro diváky i závodníky proběhl taky Točko-sprint.

... a už se těšíme na další ročník, který se bude konat 5. 10. 2024

Koníčková pojízdná pivnice

► Novinkou v pivovaru je naše pojízdná pivnice, která se inspirovala Českou poštou, která zřídila svoji pojízdnou poštu a zajíždí do vesnic, kde pošta není a je špatné spojení do města, nebo do větších vesnic, kde pošta je.



No a naše pojízdná hospůdka, zvaná „TRAKTORKA“, si svoje štangasty a trasy hledá. Naposledy vyjela do sousedních Dobřatic podpořit a pivně občerstvit SELSKÝ DEN. Tipy a trasy pro „TRAKTORKU“ nám, prosím, posílejte. Rádi k vám dojedeme a pivečko načepujeme! A pokud je u vás hospoda a hostinský, který by chtěl KONÍČKA čepovat, tak nám taky napište, rádi vám pivo dovezeme i do vaší oblíbené hospůdky! TRAKTORKA má omezený výkon dojezdu a hlavně ve městě je zákaz vjezdu traktorů, tak tedy neváhejte a posílejte tipy na hospody, kde chcete, abychom pivečko od KONÍČKA zaváželi. Každý dobrý tip bude odměněn soudkem 30l dle vlastního výběru!

Email: sladek@pivovarkonicek.cz

Brněnský veletrh cestovního ruchu se Rozřehal!



► První listopadový týden, se uskutečnil na B.V. veletrh cestovního ruchu, kde jsme reprezentovali Moravskoslezský kraj jakožto kraj piva a pivovarů. Jak se na jižní Moravu jezdí za vínem a do sklípku, tak chceme, aby zájem turistů o pivo v našem kraji stoupl a jezdilo sem více turistů, nejen od nás, ale třeba z Polska nebo Slovenska. Vždyť jen náš kraj nabízí 2 velké průmyslové pivovary a pak asi přes 40 minipivovarů, a to už je úctyhodné číslo. Všechny navštívit a ochutnat, snad se nám tento projekt rozjede a budeme do budoucna vnímání jako např. malé Bavorsko, kde je kultura piva historicky zakořeněná. U nás ve Slezsku jsme museli začít, prakticky od nuly budovat to, co tady kdysi bylo. Žádný malý pivovar nepřežil éru totalitního režimu a bohužel se ani jeden v kraji zatím nepodařilo obnovit. Ale díky za všechny nadšence, kteří pivo v kraji vaří.

Držme všem palce a hodně vypitých püllitrů!

Nová pivovarská pivnice ŠALANDA otevřena!



► 1. července 2023 sice došlo ke slavnostnímu otevření nového pivovaru, ale co chybělo, bylo dokončit interiér nové pivnice ŠALANDA, která našla své místo přímo v budově nového pivovaru vedle varny. Díky tomu je tady okno s výhledem přímo na varní soupravu, které dělá pivnici ještě více stylovou. Pivnice Šalanda slouží hlavně pro exkurze pivovaru, ve které návštěvníci zakončí exkurzi degustací našeho piva. Na čepu nesmí chybět náš Ryzák 11%, Grošák 14%, Koník 12%, Višňák 10% a speciál vždy z aktuálního Pivního menu. Pro ří-

díče a děti máme naší točenou limonádu Malinolu, nealko pivo Osel a pivní limonádu Pivonádu s malinovou příchutí.

Za tu dobu, co jsme zprovozili naše návštěvnické centrum, nás již navštívilo hodně přes 1.000 zvědavců. Návštěvníci mají možnost nakouknout pod pokličku výroby piva, ale také navštívit naše malé zemědělské muzeum, projít se po naší Koníčkově „Stodolní ulici“. Tady se můžou podívat do historie, na maličký minipivovárka KOŇOVÁREK, ve kterém je varna, na které jsme pivo začali vyrábět již v roce 2006. Poté se můžete v přílehlé pivní kapličce pomodlit. Dále zde můžete omrknout výrobu naší medoviny a našich sirupů.

Dojděte s partou přátel, či kamarádů, nebo svými spolupracovníky na exkurzi, kde se dozvíte, jak se pivo vaří a jak správně má pivo chutnat.

Věřte, že od nás nepůjdete žízniví ani zklamáni!

Hlavně budete vědět, kde je doma...

„Pivo, které vás rozřehtá!“

Objednávky exkurzí: sladek@pivovarkonicek.cz, 776 498 150

DŮLEŽITÉ KOŇOTERMÍNY V ROCE 2024

Pátek 2. února od 19 hod.

PIVOVARSKÝ PLES s kapelou MARIABAND přímo v Pivovaru Koníček na půdě pivovaru, kde vznikl nádherný sál s podiem, který bude sloužit nejen na plesy, ale i svatby, oslavy, školení, nebo jako malé divadlo. Součástí plesu bude bohatá tombola, pivní soutěže, kouzelníci, iluzionisté a spousta dobrého pití, jídla a hudby!

Neděle 25. února od 16.30 hod.

PIVNÍ DIVADLO které se odehraje v novém sále nového pivovaru Koníček. Představení Ostravských ochotníků s názvem Pivní pohádka - Zběsilá pípa.

Objednávky vstupenek v naší firemní prodejně Koňoteka.

Pátek 15. března od 17.30 hod.

Karetní turnaj „Ferbl-Prší“ - uskuteční se v pivnici Šalanda přímo v Pivovaru Koníček.

Registrace nutná na email: sladek@pivovarkonicek.cz

Startovné je zdarma a jako každý rok hrajeme o sud piva! Tak neváhejte a dorazte k nám na jedno a třeba odjedete se sudem Ryzáka 30 l!

Sobota 22. června od 13 hod.

KONÍČKŮV DEN - tradiční pivní slavnosti Pivovaru Koníček. Den plný piva, jídla, hudby, pivních soutěží a atrakcí pro děti je tady pro vás!

Sobota 31. srpna - Areál Pivovaru Koníček

ZAHRADNÍ DEN - „Zahrada jak se patří“

- výstava živých rostlin

- ukázka správného ošetřování zahrady v praxi

- ukázka zahradní techniky

- zemědělské muzeum v pivovaru ožívá - ukázka staré země-

dělské techniky v praxi (mlátička, stabilák a další)

- pro děti skákací hrad, projížďky kočárem a další.

- k tanci a poslechu zahrají Country kapely

Sobota 5. října od 15 hod. START

TOČKO-KAPP - Pivní závod tříčlenných družstev v běhu s kolečky, neboli točkami, se sudem piva 50 l.

Trasa 10 km, 3 závodníci v týmu a povinný pitný režim během závodu (tým = 18× 0,5 l piva). Ženy to mají o něco lehčí, se sudem piva 30l a piva malé (tým = 18× 0,3 l piva).

PIVOVARSKÝ PLES, který se uskuteční 2. února otevře nový pěkný sál!



► Na půdě nového pivovaru Koníček při stavbě, vznikl nový společenský sál, který bude sloužit především na společenské akce, oslavy, školení, svatby, plesy a jiné kulturní akce. Součástí sálu je i velké podium, které vzniklo tak trochu náhodou. Díky instalaci vysokých kvasných tanků, bylo potřeba zdvihnout strop a tím na půdě vzniklo podium. No, co k tomu říci, asi to tak mělo být! Součástí sálu je i přílehlá kuchyně, která se postará o vaše bříško. Kapacita svatební tabule bude okolo 80 osob, a na ples nebo školení přes 100 účastníků.

Vstupenky na ples budou v předprodeji v naší firemní prodejně Koňoteka.

Více info: konoteka@pivovarkonicek.cz

K tanci a poslechu hraje **MARIBAND**,

vystoupí **DUO RASCALS - kouzelníci a iluzionisté**

Již 18. let
s námi v sedle!



Objednávky piva:
+420 604 483 044

ZIMNÍ PIVNÍ MENU

7/12 **VÁNOČNÍ HUCU 13%**

Adventní 3x chmelený speciál

14/12 **ŠTĚDROK 24%**

Extra silný vánoční speciál

4/1 **TŘÍKRÁLOVÝ SPECIÁL 13%**

Polotmavý speciál

18/1 **ČMELÁK 12%**

Medový ležák

1/2 **VALACH-TÝN 14%**

Valentýnský ružový speciál

22/2 **PLNOKREVNÍK 16%**

NEIPA - New England IPA

7/3 **SRŠEŇ 14%**

Medový polotmavý speciál



NOVINKA

STÁLÁ NABÍDKA:

KOŇÍK 12%, RYZÁK 11%, VRANÍK 12%, GROŠÁK 14%, HATATITLA (IPA) 14,5% a VIŠŇÁK 10,5%
nealko pivo OSEL a Pivonáda