

KONINY

**POZOR: PŘÍSUN
KOŇOINFORMACÍ
NOVĚ 6x ROČNĚ!**
Další číslo již v únoru!



**Ve zdraví a štěstí
řehtejte i v roce 2018**

číslo 15
ročník 4
18. 12. 2017

VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE

Nejoblíbenější Ryzák je nyní i ve filtrované variantě



► Již několik týdnů nabízíme trhu a tedy milovníkům piva naše nejoblíbenější pivo i v novém kabátě. Ryzák 11 % je nyní k dispozici nejen jako nefiltrovaný a nepasterizovaný světlý ležák, ale i v provedení filtrovaném. Co bylo důvodem? Odpovídá sládek našeho pivovaru Mojmir Velký.

Proč ses rozhodl nabízet i filtrovanou variantu?

Ke klasickému nefiltrovanému Ryzáku, který již 11 let těší chuťové buňky milovníku kvalitního piva, se do klusu přidává mladší bratříček. Nový Ryzák, hříbě v podobě filtrovaného ale samozřejmě stále nepasterizovaného piva, je surovinovým složením totožné s klasickým Ryzákem. Pouze před stáčením do lahví a KEG sudů dochází k tzv. filtraci piva. To znamená, že dojde k odfiltrování zbytkových kvasničných buněk a látek, které pivo činí „kalným“. Buňky nejsou samozřejmě na škodu a vše spolu dává pivu nezaměnitelnou chuť, ale filtrované pivo se odlišuje od nefiltrované verze intenzivnější jiskrou a čirostí a hustější pěnou. Na některé tradičně založené pivaře to může působit psychicky pozitivně.

Jaký očekáváš zájem o toto pivo?

V úspěch věřím, i proto že dosavadní zpětné vazby jsou více než pozitivní. Podle neoficiálních statistik se na českém trhu

vypije zhruba 95 % filtrovaných piv. Dlouho jsme zvažovali, zda se touto cestou vydat. Nakonec jsme se rozhodli, že uděláme vstřícný krok k těm, kteří prostě nemají v oblíbené nefiltrované piva. Důvodů je však více. Jedním z hlavních je i fakt, že v některých hospodských zařízeních nemají dostatečné technické či personální kapacity pro správné opečování a nakládání s nefiltrovanými pivy. Jde například o nutnost skladování v místech do 10 stupňů Celsia, správné a intenzivnější ošetření pivního vedení. Takže dalším důvodem předemtného kroku je i snaha o to, aby hospody s horšími skladovacími možnostmi nebo s nižším výtočem čepovaly dobré pivo. Pivo je i nadále vařeno s využitím těch nejvyšších vstupních surovin, nejlepší vody v Česku, a stále s láskou v prostředí rodinného pivovaru.

Jak bys toto pivo popsal?

Filtrovaný Ryzák je na pohled pivem s výraznější jiskrou a zlatavější barvou. Plnost je sice nižší, ale pivo do pivařů lépe „klouže“. Jeho chuť vybízí k dalšímu a dalšímu napití. Pivo budeme mít nejen na čepu v našich hospodách, ale i v KEG sudech o objemu 15, 30 a 50 litrů. K dispozici bude i ve skle 0,5 litrů. Věřím, že nejen chuť piva a také nová etiketa zaujme. Stávající nefiltrovaný Ryzák bude dále k dispozici nejen v sudech, ale i v PET lahvích 1,5 litru. Nebude se však stáčet do skla, kde jej tedy nahradí popisovaná filtrovaná verze.

Jízda se sládkem pivovaru na koňském povelu



► Možnost se projet Vojkovicemi a krásným okolím na koňském povelu přímo se sládkem Pivovaru Koníček? Co na to říkáte? Pokud byste měli zájem, kontaktujte přímo našeho sládku Mojmíra. Uvedené nabídky například využila i sympatická rodinka - Ivana a Roman Špokovi z Vojkovic se svým synem Antonínem a babičkou, kteří se na cestu vydali poté, kdy si v pivnici Ve dvoře pochutnali na Svatomartinské huse. O tah se starají krásní koníci - Šárka a Blesk.

Nevíte si rady s originálním vánočním dárkem? Máme řešení!



► Pod Vánoční stromek i na silvestrovskou oslavu, všude se hodí Koníčkovy dárky! Využijte proto možnosti věnovat svému bližnímu pod stromeček

DÁRKOVOU POUKÁZKU v hodnotě 500 nebo 1000 korun na nákup piva. Poukázku si pořídíte v prodejně Koňotéka (Koníčkův dvůr). Za poukázku je možné si pak koupit lahodné moky z aktuálního sortimentu našeho pivovaru v KEG, PET nebo lahvích.



Zajímavým tipem na dárek je pak originální **MULTIPACK**. Obsahem je 2 x Ryzák (filtrovaný, nepasterizovaný), 2 x Grošák, 2 x Čokoládové, 2 x Vánoční, 1 x Štědrok

a 1 x Koníčkův nealkoholický „nakopávák“. Multipack je k dispozici v prodejně Koňotéka.



Hájenka v Orlové – 27 druhů bramboráků, pivo od Koníčka, soutěživí štamgasti ...

► Od dubna 2016 je v provozu restaurace Hájenka v Orlové, resp. provozují ji noví majitelé a současně s tím došlo i k obměně jídelního i nápojového sortimentu. Jde o jediné zařízení v tomto městě, kde se čepuje pivo z Pivovaru Koníček a můžou za to místní štamgasti a hosté, kteří si o naše pivo doslova řekli. Exkluzivní a unikátní je toto místo i z jiného hlediska. V jídelním menu najdete neuvěřitelných 27 druhů bramboráků z brambor od místního dodavatele. Hájenka je vyhledávaná i pro své masové i vegetariánské burgery, Štajgrův stejk, kuřecí a vepřové miniřízky a další pochutiny, například domácí brambůrky s česnekovo-nívoovou omáčkou a podobně, které v Orlové ani okolí nenajdete.

Kapacita Hájenky je 40 míst a vejde se zde krásná soukromá akce, oslava narozenin či svatba... Pokud to počasí dovolí, k dispozici je venkovní posezení pro 100 hodovníků. K dispozici je wi-fi a fanoušky sportu pak potěší pravidelné vysílání sportovních přenosů na velkoprostorové TV.



Orlovská Hájenka se nachází v hojně vyhledávaném Orlovském lesoparku, nedaleko letního kina. Na čepu je Grošák a speciály z pivního menu. Místní štamgasti mají nejvíce v oblíbené pivo Hatatitla a aktuálně probíhají sázky na Štědroky. Minulý vítěz spořádal pět půllitrů tohoto nejsilnějšího piva na Moravě, u šestého pak pocítil nepřekonatelnou únavu a ze soutěže nedobrovolně odstoupil. :)

Více informací o Hájence v Orlové získáte na sociální síti www.facebook.com/restaurace.hajenka/ Kontaktní telefon: 774 124 444, email: aja213@seznam.cz

Tři Koníčky, ale přesto každý jiný

► V tomto článku se budeme snažit objasnit propojení prakticky tří subjektů, které spojuje pivo od Koníčka – Pivovar Koníček, Hostinec U Koníčka a Koníčkův Dvůr.

1. PIVOVAR KONÍČEK s.r.o., je lokalizován ve Vojkovicích (č. p. 10), vedle cesty na Dobratice. Pivovar je výrobcem piva a limonády. Neprobíhá zde tedy vlastní prodej piva! Pivo se expeduje do nedalekého Koníčkovu Dvora a odtud se pak pivo distribuuje dále do hospod či je připraveno k „drobnému“ prodeji. V Pivovaru Koníček si můžete objednat exkurzi.

Kontakty na Pivovar Koníček s.r.o.:

Telefon: + 420 736 243 059

E-mail: vyroba@pivovarkonicek.cz

Internet: www.pivovarkonicek.cz

Exkurze v Pivovaru Koníček

Využijte výjimečné možnosti prohlídky v Pivovaru Koníček! Exkurzi je možné rezervovat v pracovní dny na telefonním čísle +420 736 243 059, nebo na e-mailové adrese vyroba@pivovarkonicek.cz. Prohlídky jsou možné pouze v době od 14 do 17 hodiny (od pondělí do pátku), individuálně pak i o víkendu - po předchozí dohodě. Součástí exkurze je i ochutnávka piva přímo z tanku.

2. HOSTINEC U KONÍČKA s.r.o. prakticky s objektem pivovaru přímo sousedí, ale jde o zcela samostatný právnický subjekt, který je zaměřený na pohostinskou činnost a na ubytování. V hostinci si můžete jednak koupit veškerý sortiment z pivovaru, který je právě na čepu nebo v PET lahvích. V hostinci je stálý výběr jídel tradiční české kuchyně i denní (polevní menu). V hostinci je možné si rezervovat stůl na soukromou oslavu a případně si i dohodnout ubytování.

Kontakty na Hostinec U Koníčka s.r.o.:

Telefon: +420 558 651 172

E-mail: hostinec@hostinecukonicka.cz

Internet: www.hostinecukonicka.cz



3. KONÍČKŮV DVŮR (Vojkovice č. 49)

je vzdálen kilometr od pivovaru a nachází se vedle hlavní silnice z Frydku-Místku na Český Těšín či Třinec. Jde o objekt bývalých jattek. V Koníčkově dvoře si můžete koupit veškerý sortiment piva z Pivovaru Koníček v KEG, PET i lahvích + Koníčkovy limonády. Jde o místo, ze kterého se následně pivo distribuuje k našim klientům, do hospod. Na tomto místě si může sud, PET či lahváče koupit kdokoli v rámci tzv. drobného prodeje. Je možné si zde zapůjčit nebo i koupit chladicí zařízení, výčepní plyny či Originální pivní kosmetiku, oblečení, dárkové poukázky a podobně. Součástí Koníčkovu dvora jsou potraviny, řeznictví a stylová pivnice s cukrárnou Ve dvoře. V pivnici se vaří pouze přes poledne (Polední menu), ale je možné si zakoupit chuťovky k pivu nebo si objednat masové korýtko.

Kontakty na Koníčkův Dvůr:

Telefon: +420 737 046 749

E-mail: info@konickuv-dvur.cz

Internet: www.konickuv-dvur.cz

Turnaj ve stolním hokeji o sud piva!



► Po velice úspěšném turnaji v karetní hře "Prší" zve Pivovar Koníček a Koníčkův Dvůr příznivce hokeje a randy do pivnice Ve dvoře (Koníčkův Dvůr) na nelitostné souboje ve hře, kterou zná snad každý chlap... Turnaj ve stolním hokeji proběhne 19. ledna 2018 a vítěz si odnese 15litrový sud piva Ryzák! Součástí akce bude i kategorie stolních hokejistů do 18. let o sud Koňakoly. Zájemci nechť se hlásí již dnes na info@konickuv-dvur.cz nebo na telefonním čísle 731 156 378. Počet účastníků je z kapacitních důvodů omezený.

Vzpěrači Havířova mají sílu jako kuň

► Jedním z nejúspěšnějších klubů vzpírání v Česku je určitě klub SK vzpírání Baník Havířov. V současné době má cca 120 členů a z toho se aktivně tomuto sportu věnuje zhruba 60 vzpěračů. A že se jim daří, svědčí aktuální postavení v české tabulce, kdy jsou třetí. Od roku 1989 jde prakticky, co do počtů titulů a ocenění doma i ve světě o vůbec nejúspěšnější klub v Česku. Je potřeba poznamenat, že všechny tyto úspěchy se dosahují pomocí pouze jednoho jediného profesionála.

Dalibor Klimša, bývalý aktivní závodník, je nyní manažerem klubu a má na starosti to nejsložitější na každém sportu – finance a sponzory. I díky němu a podpoře města a dalších partnerů má klub velice solidní zázemí (hala, sauna, fitness centrum...) a dokáže přilákat do svých řad i mladé vzpěrače. Jedním z nich je Tomáš Wykret, který letos ve svých 16 letech například zvítězil na mistrovství republiky jedné ve své věkové kategorii, ale i mezi svými staršími vrstevníky v kategoriích 17., 20. a dokonce i 23. let – vše v supertěžké váze.



A jaký je vztah havířovských vzpěračů a Pivovaru Koníček? „Jezdil jsem do hostince ve Vojkovicích již někdy před rokem 2006. Když se pivovar rozjížděl tak mě nenapadlo, že bych takový typ piva mohl někdy pít, ale pak jsem k nefiltrům a nepas-

terizovaným přišel na chuť,“ říká manažer vzpěračů. Dalibor Klimša byl jedním z prvních pivařů, který přešel z místního nošovického piva na to od Koníčka. Tak začala i spolupráce s naším pivovarem, která tak trvá již více než 10 let. Havířovským vzpěračům a hostům na domácích závodech potřebujeme množství tekutin a energie. Pivo od Koníčka je ideální nápoj taktéž po vydatném jídle na dobré trávení,“ směje se Dalibor Klimša. Mimochodem, lze bez nadsázky říci, že v současné době je pivo prakticky jediným „povoleným dopinkem“ pro dospělé vzpěrače. Situace po roce 1989 se diametrálně změnila. Kontroly vzpěračů jsou velice intenzivní a přísné, vzpěrač musí být k dispozici do 24 hodin pro případnou kontrolu. Nepovolené podpůrné prostředky se tak dnes využívají v některých východních státech světa stejně jako v dobách dávno minulých. Dalibor Klimša se osobně těší na mezinárodní turnaj veteránů (nad 35. let), který se bude v Havířově konat na jaře 2018. Na Memoriál Jaroslava Pešáta, bývalého významného a aktivního člena sportovního klubu již přislíbili účast borci ze Slovenska, Maďarska a Rakouska. „Dříve jsem dával 170 kg v nadhozu, dnes jsem na 120 kilogramech. Dám do toho maximum. Pitný režim po skončení závodu i v podobě Ryzáka 11% bude připraven,“ říká manažer havířovských vzpěračů. Více informací o havířovském klubu vzpěračů získáte na www.vzpiranihavirov.cz

Blahodárné účinky růžového piva Valach-týn



► Již 14. února 2018 bude možné si koupit speciál VALACH-týn (14 %). Jde o růžový speciál, který jsme poprvé uvařili v roce 2017 a musíme říci, s velkým úspěchem. Doprodalo se úplně všechno a zájem překročil uvařovací kapacitu. Toto pivo by si neměli nechat ujít především Ti, kteří by rádi rozšířili počet své rodiny o nové a nové potomky nebo jsou vyznavači nekonečné romantické lásky či bouřlivých a dlouhých sexuálních večírků.

Co je zajímavé, tak o blahodárných účincích růžového piva se poprvé zmiňuje již český génius Jára Cimrman, a to za doby svého života, když působil počátkem 20. století nedaleko Zámku Koňopiště – konkrétně v Benešově, jako přírodní lékař. Jára Cimrman nebyl totiž skvělým malířem, domácím vaříčem piva, vědcem, atomovým fyzikem, dramaturgem a kriminalistou, ale

i specialistou na byliny. Třeba na zácpu, která se dříve léčila směsí řepíku, pampelišky, zeměžluče a hořce, Cimrman aplikoval speciální směs nazvanou Rozrazil. Na ženskou sexuální frigiditu pak nasazoval Potměchuť a sám si pak nasazoval Vstavač polní. Právě Cimrman na jedné ze svých procházek lesem narazil na zvláštní bylinu narůžovělé barvy. Po usušení a granulaci si z byliny vařil čaj. Podle dochovaných pramenů se v následujících letech počet obyvatel Benešovska prudce zvýšil. Za zvýšenou porodností místních žen zcela jistě stála neznámá bylina v čaji Jára Cimrmana. Že šlo o bylinu, která je obsažena v přiměřeném množství i v našem pivu VALACH-týn, nemůže být pochyb. Jako o přírodním a účinném elixíru lásky údajně hovoří o pivu Valach-týn i sexolog Radim Uzel. Podle nepotvrzených zpráv se však nechal uplatit miliardou dolarů ze strany společnosti vyrábějící podpůrný prostředek nejmenované značky a stal se ústřední postavou reklamy na tento nefunkční vitamín modré barvy.

Jednu dobrou radu ti dám - uvař si své pivo v minipivovárku KOŇOVÁRKU sám!

► V dubnu roku 2018 začne v Koníčkovém dvoře fungovat zcela nový minipivovar nazvaný KOŇOVÁREK, kde si budete moci uvařit, za asistence našeho sládky nebo profesionálních vaříčů piva, 250 litrů vlastního moku podle vlastního uvážení. Budete chtít pivo zelené, červené či černé? Nefiltrované, ležáka nebo silný speciál? To vše bude na vás. Pivo si můžete pojmenovat podle vlastního uvážení, vyrobíme vám originální etiketu a vy se pak rozhodnete, zda se bude pivo stáčet do sudů, do PET či lahví. Pivo si můžete uvařit pouze pro vlastní potřebu a vypít třeba se sousedy nebo darovat jako originální dárek například svým zákazníkům. Více informací získáte u sládky pivovaru Mojmir Velkého na čísle: 776498150 nebo na emailu vyroba@pivovarkonicek.cz

ZIMNÍ - JARNÍ PIVNÍ MENU

OD	NA ČEPU, KEG, PET
4. 1. 2018	KLUSÁČEK 13% - jantarový speciál vídeňského typu
18. 1.	ČMELÁK 12% - světlý medový ležák
1. 2.	HATATITLA 14,5% - India(n) Pale Ale (IPA)
14. 2.	VALACH-týn 14% - růžový speciál
1. 3.	PODKOVÁŘ 15% - extra hořký speciál (3x chmelený)
15. 3.	HUCUL 13% NOVINKA - světlý speciál typu single hopp
29. 3.	VELIKONOČNÍ 16% - polotmavý speciál
12. 4.	PONY - PEJL 13% - (Pale Ale) aromatický světlý speciál
26. 4.	SRŠEŇ 14% - polotmavý medový speciál
10. 5.	KOBYLA 15% - smetanový tmavý speciál
24. 5.	ČMELÁK 12% - světlý medový ležák
2. 6.	„12. Koníčekův den“ - vybrané archivní speciály

"Pohádkové prasátko" v korytě pro vaši akci!



► Znáte pohádku O prasátku v žitě? O tom, jak jedno takové chodilo do žita a ostatní mu říkala: „Nechoď do žita! Chytí tě sedlák a zabije tě.“ Ale prasátko pořád chodilo do toho žita a tam se mělo, tááááák dobře se tam mělo. Jednou přišel řečník a to prasátko, které chodilo do žita, vzal na porážku jako první, protože vypadalo nejlépe. Ostatní šla nakonec taky... Ale jen to jediné si mohlo říci: „Mělo jsem se jako prasátko v žitě.“ A právě to nejlepší z toho chytrého prasátka najdete v našem masovém korytku, které si můžete objednat na svou soukromou oslavu nebo k posezení s přáteli u nás ve stylových prostorách pivnice a cukrárny Koníčkovy dvora... Zarezervujte si u nás místo a Selské nebo Vojkovičské koryto a budete se mít taky tááááák dobře... Více informací na www.konickuv-dvur.cz (Masová koryta).

Objednávky:

Telefon: +420 737 046 749, info@konickuv-dvur.cz

Novinka - KONÍČKŮV chmelový NAKOPÁVÁK je již v prodeji!



► Jak zpívá známá rockově-pivní kapela Alkehol: „Někdy to člověk přežene a v hospodě se vožere to pak děsně vyvádí když vopice na zádech dovádí.“ Utlumit tyto negativní a doprovodné účinky nadměrného požívání piva či lihovin může KONÍČKŮV NAKOPÁVÁK. Jde o speciální nealkoholický (bylinný) energetický, nápoj, který pro Pivovar Koníček vyrábí firma Erebos

(<https://erebosdrink.cz>). Ta pro výrobu tohoto nápoje louhuje tradičním způsobem nejen byliny (celkem jich je 19), ale i chmel. K dispozici je v prodejně Koňoteka v Koníčkovém dvoře. Koníček vás tak nejen rozřehtá, ale nyní i „nakopne“.

Naši stáj rozšíří HUCUL (13 %)



► Malý, šikovný a silný... To bude nové pivo z dílny Pivovaru Koníček. Aktuální Jarní menu doplnil Hucul (13 %), což je pivo typu „single hopp“. Jde o speciál spodně kvašený chmelený na třikrát jed-

nou odrudou chmele, a to KAZBEK. Pivo se vyznačuje velkou plností, a to díky unikátnímu způsobu rmutování na tři rmuty, což dává pivu výrazných charakter svátečního speciálu. Výrazná hořkost a aromatická převaha chmele KAZBEK dodá tu správnou chuť a vůni. Nejčastěji se jedná o pivní styl India Pale Ale či American Pale Ale.

Na obchodní jednání budeme jezdit speciálně upraveným motocyklem



► Proslulý pan správce z filmu Postržíny jezdit za svými klienty, na kontrolu kvality piva nebo na obchodní schůzky na motocyklu Laurin & Klement. Situace na trhu je však dnes jiná než dříve, některé hos-

pody mají problémy, výtoče klesají. Možná je to důsledek EET, protikuřáckého zákona nebo snahy mocipánů zamezit jakkoliv setkávání a tradiční komunikaci lidí mezi sebou. Dříve si taktéž hospodští piva volili především podle kvality nikoliv proto, že jim nějaký pivovar zadarmo vymaloval WC. Ale doba se změnila... Pivovar Koníček proto posiluje své obchodní aktivity a slávu piva od Koníčka se bude snažit šířit na legendárním válečném motocyklu. Tento stroj byl ale nedávno speciálně upraven členy pivovarské chasy Rostou Lyčkou a Mirkem Jungou, kteří se ve svých volných chvílích zaměřují na garážové předělávky letadel Antonov A-40 (Krylja Tanka) na typ Boeing 747.

Z kanónu motocyklu proudí ze speciálně upraveného zásobníku střeliva pivo Ryzák. Pivo lze „pálit“ ze vzdálenosti 500 metrů s přesností 1 mikrometru přímo do kryglu. V sajdkáru je vytvořena plocha pro umístění cca 100 různorodých vzorků našeho piva v PET. V nádrži je pak Grošák, protože motocykl jezdí na nejelekologičtější - jaderný pohon. Palivové uranové články jsou umístěny ve výstražném zvonku. Pod sedadly je prostor pro 2 x 15 litrový sud piva, vedle kterých jsou ještě navíc prostory především pro vzorky lahvových piv Vánoční a Štědrok. Celkem tak náš obchodní zástupce může vyjet na schůzky cca s 666 litry piv najednou.