KONINY

VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK

VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE

30. 1. 2026

číslo 31, ročník 12.

Pivovar Koníček letos oslaví 20 let, hlavní kapela večera budou BUTY!

Je to neuvěřitelné, ale letos je to již 20 let, kdy se uvařila první várka piva Koníček. Pivo bylo uvařeno na malé varně o objemu 250 l, která dodnes slouží a vaří pivo v našem zážitkovém mini pivovárku Koňovárku. Za těch 20 let se uvařilo spousta piva a došlo k ne jedné přestavbě. Spíše bychom to mohli označit na desítky všemožných úprav a rozšíření. Nebyla to vůbec jednoduchá jízda, ale za ty nervy to určitě stálo. Ne vždy se nám pivo povedlo, jak bychom si představovali, protože z počátku jsme pivo vařili v bojových podmínkách a technologicky ne úplně profesionálních. Kdyby nám někdo řekl, že za 20 let budeme mít jeden z nejmodernějších malých pivovaru v ČR, tak bychom mu řekli, že je pohádkář.

Na Koníčkovém dni nesmí chybět soutěž v pití piva.

Receptury jsou podobné, jako byly na počátku (Ryzák, Vraník). Poté přibyly další desítky pivních speciálů a stálic. O nějakém studeném chmelení nebo výrobě svrchně kvašených piv jsme si mohli v začátcích nechat jen zdát… Technologie se změnily k lepšímu, např. od moderního chlazení až po automatizaci výroby, profesionální sanitace a mytí sudů. Věcí, které se udály je opravdu hodně, ale o tom podrobněji v dalších květnových výročních koninách… Určitě si ale již teď zapište do svých kalendářů termín 23. 5. 2026, kdy to společně oslavíme na Koníčkově dni, kde vystoupí např. folková kapela Koňaboj z Brna a o večerní zábavu se postará ostravská kapela BUTY!

Koníček od jara v plechu!

Návrh vizualizace nových plechovek na naše pivo.

Nově budete moci kupovat pivo Koníček v plechovce. Při stavbě nového pivovaru jsme s touto myšlenkou počítali a místo v pivovaru na to připravili. Reagujeme na trend, kdy plech přichází více a více do obliby a kdy tak i kvalita stočeného piva bude lepší. Do plechovek bude stáčen veškerý sortiment pivovaru včetně nealko piva a limonád. Linku nám do pivovaru dodala česká firma RAVECO. Výkon linky bude až 2500 plechovek za hodinu, součásti linky bude i průtokový paster na prodloužení trvanlivosti. Hlavně pro nealko a ochucená piva a pro případný export do vzdálenějších krajin, kde hledáme nové partnery, kteří by s našim pivem mohli obchodovat.

Důležité KOŇOTERMÍNY 2026

28. 2.
Pivovarský ples
společenský sál v pivovaru Koníček

28. 3.
Velikonoční jarmark
a **Den otevřených dveří pivovaru**
dvůr pivovaru

23. 5.
Koníčkův Den
oslavíme 20let - hl. kapela BUTY
dvůr pivovaru

8. 8.
Guláš FEST
soutěž o nejlepší kotlíkový guláš
dvůr pivovaru

19. 9.
Točko kapp
otevřené mistrovství v ČR v pivním běhu
dvůr pivovaru

Nová 8 pípa v pravo p.Vincenzová majitelka pivního baru Na Koníčka

Štamgasti pivnice Na Koníčka, po slavnostním koncertním otevření.

V Orlové jsme otevřeli novou pivnici Na Koníčka!

Něco starého končí a něco nového začíná. Tak se také událo v Orlové na přelomu minulého roku. V baru Vesmír v Orlové se zdárně zabydlel náš Koníček, ale stáj to již byla stará a pro město technicky nevyhovující, a tak nájemníci pivnice, manželé Vincenzovi, dostali po 34 letech nepřetržitého provozu jejich baru výpověď z nájmu. Jelikož jsou to srdcaři, rozhodli se, že nemohou své věrné štamgasty nechat na suchu bez dobrého piva, o které se výborně starají!

Naštěstí se vyskytl nový a větší prostor jen o 500 metrů dále, kde se pivnice mohla přestěhovat. Majitelé to vzali z gruntu a celou pivnici za pomocí štamgastů opravili a dali do nového kabátu. Toto se jen tak nevidí. Klobouk dolů za všechny pivaře a štamgasty z bývalého baru Vesmír, dnes již štamgasty z nové pivnice s názvem Na Koníčka. Název si vymyslela sama paní majitelka a my jsme jej jen schválili a novou pivnici vybavili krásnou pákovou pípou a nerezovým chladicím stolem, kde se půllitry chladí v chladicí vaně. Takové pivo pak dosahuje té nejlepší kvality. Musíme potvrdit, že pivo tam mají opravdu jako křen!

V Orlové tak mají konečně jedinečnou pivnici na úrovní, která vykročila jiným směrem a cestou pivních speciálu, která opravdu funguje. Pro pivaře je to ráj dobrého piva, super obsluha a domácí atmosféra. Na čepu Ryzák, Višňák, Hatatitla a speciál dle pivního menu. Co si přát více? Snad jen to, aby bylo více takových majitelů pivnic, aby v každém malém městě byla alespoň jedna pivní hospůdka, taková jako je v Orlové. Pivnici Na Koníčka najdete na adrese: Školní 861, Orlová.

Zdražení záloh

Vážení zákazníci, chtěli bychom vás informovat, že jsme byli nuceni z důvodů vysokých pořizovacích cen nových KEG sudů, navýšit zálohu, která je od 1. 1. 2026 1 500 Kč.

Pozitivní novinkou ale je, že u nás nově můžete zakoupit sudy o objemu 10 a 20 l.

Děkujeme za pochopení a také za to, že vracíte sudy včas.

Velikonoční jarmark a den otevřených vrat

Na Velikonoční Jarmarku v Pivovaru Koníček, býva na 20 řemeslných stánků.

Již tradičně vás zveme dne 28. 3. na řemeslný velikonoční jarmark a den otevřených vrat pivovaru Koníček, kdy budou probíhat exkurze pivovaru za zvýhodněnou cenu 100 Kč/os. Jarmark proběhne na spodním nádvoří pivovaru. Těšit se můžete na ukázky tradičních řemesel, bohatý doprovodný hudební program. Akce bude vyjímečná i tím, že se propojí s akci Hornodomaslavické slavnosti uzeného masa, kdy mezi oběma akcemi bude jezdit autobusová kyvadlová doprava zdarma a samozřejmostí bude i naše tradiční zelené pivo Zelenáč 13%.

Řeznictví a uzenářství pivovaru koníček je opět zde!

Uzení klobás v naší malé výrobně, přímo v pivovaru.

Po dlouhé odmlce čtyř let, kdy došlo k přerušení tradice výroby uzenin v areálu Koníčkova Dvoru, dnes již areál Pivovaru Koníček, se opět řeznické řemeslo vrátilo tam, kde patří!

Málo kdo ví, že náš areál je také bývalými jatkami, které od roku 1991 provozovala firma TOZOS. V roce 2013 byl provoz jatek ukončen. Naše malé řeznictví má nyní tzv. zkušební provoz, kdy testujeme, zda Koníčkovy uzeniny opět chutnají. Dobrá zpráva je, že ano! Nyní vyrábíme pouze v objednávkovém systému, kdy jednou měsíčně vyrábíme uzenářské výrobky na objednávky. Stačí se jen zaregistrovat na tel: 734 543 167 a napsat: jméno, adresa, výrobek a počet kg např.: František Krkovička, Vojkovice 49 - Vojkovická klobása 1kg, sekaná 2 kg, jitrnice 2kg, jelito 1kg atd. Pro termíny objednávek a výdeje uzenin sledujte, prosím, naše sociální sítě nebo webové stránky: www.pivovarkonicek.cz. Po první registraci a objednávce už vám termíny další výroby budou chodit automaticky SMS zprávou.

Naše moto je KONÍČKOVO ŘEZNICTVÍ - maso koření a nic víc! A tak se i my snažíme vyrábět z českého masa z malochovů, spolupracujeme s malými jatkami, např. firmou VRUBEL z Nižních Lhot. Výrobu obstarává náš řezník Zdenek, který je odborník slovem i duchem. Receptury jsou jako na domácí zabíjačce a výrobky proto tak i chutnají. No slov již bylo hodně, kdo neochutná neuvěří! Dobrá zpráva je, že od dubna nebude prodej jen objednávkový, ale již trvalý a bez objednávek. Naše výrobky pak najdete hlavně v naší nové pivní prodejně KOŇOTÉKA, která se bude stěhovat o 10m dále, do staré prodejny řeznictví. Tak trochu symbolické místo, kde Vojkovické uzeniny byly a zase budou doma! V našem sortimentu najdete: tlačenku, sekanou svíčkovou, tenké párky, jelítka a jitrnice, vojkovickou klobásu, paštiku a také vojkovický salám.

Golden Bohemia 2025

Známe vítěze! Výsledky 8. ročníku národní degustační soutěže s mezinárodní porotou Golden Bohemia 2025 byly slavnostně vyhlášeny 27. listopadu 2025 v Pivovaru Strahov. Přihlášeno bylo celkem 298 piv ze 72 pivovarů všech velikostí, od školních a létajících přes minipivovary a regionální podniky až po nadnárodní giganty.

V kategorii Český světlý ležák 11% sudový, jsme vyhráli krásné **1.místo**! Náš Ryzák 11% obsadil místo nejvyšší! V celkovém hodnocení všech našich piv jsme získali navíc Bronzovou korunu. Jedná se o hodnocení, kdy se veškeré piva a výsledky zprůměruji. Takové označení zaručuje kvalitu celého sortimentu, který pivovar vyrábí.

Děkujeme všem zaměstnancům pivovaru za vynikající práci, kterou odvádějí!

Exkurze

Zaměstanci a brigádnici Hostince U Koníčka v Pivovaru Koníček.

Srdečně vás zveme na prohlídku našeho pivovaru. Součástí exkurze je komentovaná prohlídka výroby piva a areálu, kde historie sahá až do roku cca 1840. Procházkou přes varnu, spilku, CKT tanky, ležácké sklepy a stáčírnu se dozvíte vše podstatné o výrobě našeho piva. Navíc navštívíte zemědělské muzeum, které je přímo v areálu. Projdete se také přes Koníčkovu Stodolní ulici, kde se nachází výrobna uzenin, medoviny, sirupů, koňovárek a nebo se můžete třeba pomodlit v pivní kapličce. Dále můžete navštívit naši firemní prodejnu Koňotéku a zakoupit tak veškerý nabízený sortiment. Úplným finále exkurze je degustace piva v pivovarské pivnici Šalanda, kde je možné k pivečku si objednat také uzeninové korýtko z našeho obnoveného Koníčkova řeznictví, které vás určitě chuťově potěší…

Exkurze objednávejte e-mailem na **sladek@pivovarkonicek.cz** nebo telefonicky na tel. č.: **+420 776 498 150**. Minimální skupinka je 10 osob. Cena za osobu je 250 Kč (v ceně 1 čepované pivo). ZTP, studenti a senioři mají vstupné zvýhodněné. Těšíme se na vaši návštěvu a brzy neshledanou v pivovaru, kde se vyrábí pivo, které vás rozřehtá.

Zelené pivo již patří k novodobým tradičním Velikonocím

Zelenáče vaříme už pátým rokem. Tohle pivo si vydobylo postavení na trhu jako nejvíce objemově vyráběný speciál u nás v pivovaru. Jeho obliba roste a roste díky unikátní technologii výroby, kdy se na pivo nespěchá, kdy pivo leží v ležáckém sklepě přes 60 dnů. Dobarvení zeleného piva je čistě přírodní na bázi zeleného barviva, které se vyrábí z kopřiv, ze kterých se extrahuje chlorofyl, který dává pivu správnou zelenou barvu. Barva chuťově pivo nijak neovlivňuje. Jeho slavnostní naražení pro tuto sezonu bude oficiálně na dni Otevřených vrat pivovaru Koníček 28. 3. , kdy bude i tradiční Velikonoční Jarmark. Součásti dne budou exkurze pivovaru za zvýhodněnou cenu 100 Kč/os a tradiční zabíjačka s prodejem naších uzenářských výrobku.

Výroční vyřehtaný 20% speciál už zraje…

Co by to bylo za 20. oslavy pivovaru bez Výročního speciálu o síle 20%? Takové silné pivo se musí uvařit podobně jako náš tradiční ŠTEDROK – tedy s velkým předstihem. V našem případě to bylo už v polovině října. Takové pivečko pak po hlavním kvašení bude symbolicky zrát 220dní v ležáckém sklepě. Můžeme ještě prozradit, že bude navíc nachmeleno za studena českým aromatickým chmelem. Máte se opravdu na co těšit!

Již 20. let
s námi v sedle!

KONÍČEK
pivovar

Objednávky piva:
+420 604 483 044

ZIMNÍ PIVNÍ MENU

TŘÍKRÁLOVÁ SBÍRKA

6/1 TŘIKRÁLOVÁ 13%
Polotmavý speciál
Zakoupením tohoto piva přispějete
15 kč z 0,5 l Charitě F-M.

22/1 PODKOVÁŘ 15%
Extra hořký světlý speciál

5/2 VALACH-TÝN 14%
Valentýnský ružový speciál

19/2 BRUMBY 13%
Australia I.P.A

5/3 ČMELÁK 12%
Medový ležák

19/3 ZELENÁČ 13%
Velikonoční zelený speciál

28/3 Velikonoční jarmark v Pivovaru Koníček

Do vyprodání zásob. Změny v datech vyhrazeny. www.pivovarkonicek.cz

Stálá nabídka:
KONÍK 12%, RYZÁK 11%, PONÍK 10%, VRANÍK 12%, GROŠÁK 14%,
HATATITLA (IPA) 14,5% a VIŠŇÁK 10,5%, nealko pivo OSEL a POMELÁK

23. 5. KONÍČKUV DEN – SLAVÍME 20 LET!!