

# KONINNY

VESELÝ OBČASNÝ OBČASNÍK



VYDÁVANÝ OBČAS PRO PIVAŘE

11. 5. 2026

**KONÍČEK**  
PIVOVAR

číslo 32, ročník 12.

## Pivovar Koníček slaví 20 let! ... a že to byla jízda, povíme vám...

► První várka vašeho oblíbeného Ryzáka 11 % se uvařila přesně na den 2. 6. 2006, na malé varně o objemu 250 l, která dnes ještě slouží k zážitkovému vaření piva v Koňovárku. Dalším do party přibyl 12 % tmavý Vraník. Dále toho roku se na vánoční svátky uvařila další naše stálice a to polotmavý Grošák 14 %, který byl prvním vánočním speciálem. Po prvním půl roce vaření piva, bylo již jasné, že výstavba minipivovárku ve Vojkovicích byla cesta správným směrem.

sudů, první kvasné CKT a také velké 100 hl tanky, aby dle požadavky bylo vždy pivo dobře stočené a uleželé. Další a poslední technologii na původním místě byla automatická stáčecí linka na PET láhve, která zabrala poslední volné místo.

Díky zakoupení (v roce 2016) bývalého areálu Vojkovických jatek a lihovaru, se začíná psát nová historie Pivovaru Koníček. V zakoupeném areálu vznikají sklady, první oficiální kamenná pивní prodejna Koňotéka, která byla otevřená 1. 3. 2017. V roce

### Těch 20 let uteklo jako voda, anebo spíše jako pivo...



Minipivovar Koníček malá budova v pravo rok 2006



Nový Pivovar Koníček rok 2026

Pivo se čepovalo nejprve v mateřském Hostinci U Koníčka ve Vojkovicích na č. p. 10, kde stále po 20 letech pivo teče proudem. Na daném místě se už však z kapacitních důvodů nevaří, protože pivovar byl přestěhován do nových, moderních prostor o 1 km níže, do areálu Koníčkova Dvora.

Jak se poptávka po pivu zvyšovala, docházelo k neustálým úpravám technologie a rozšiřování výroby.

Varna na 250 l přestala stačit již v roce 2008 a začalo se vařit na varně o objemu 500 l. O dva roky později už na varně o objemu 800 l. Postupem času, kdy i původní budova byla malá, dochází v roce 2009 ve vedlejší budově k vybudování nové spilky 4×10 hl a ležáckého sklepa 12×10 hl. Tato kapacita byla dostatečná však jen na chvíli. V roce 2012 bylo rozhodnuto o výstavbě úplně nové budovy pivovaru vedle stávající stodoly, kde již byla instalována profesionální varna na 20 hl, spilka 4×40 hl a 12× a 40 hl ležácké tanky. Tato kapacita byla každým rokem doplňována o nové technologie, jako je moderní stáčírna KEG

2019 začínají první úvahy o výstavbě úplně nového pivovaru na zelené louce a začíná projektování a studie, jak by mohl pivovar vypadat. První návrh moderní budovy je zamítnut a jdeme cestou historicky prvorepublikového areálu, kde nová budova nenaruší vzhled již starého areálu.

Slavnostní poklepání základního kamene proběhlo 1. 9. 2021. Dochází k prvním stavebním výkopům a betonážím. Celá stavba je dokončena do 2 let od poklepání základního kamene a pivovar začíná vařit v létě 2023 v nových prostorách, přičemž dochází k zastavení a přesunu výroby na původním pivovaru. Nový pivovar se zajišťuje a výroba stabilizuje. Během 3 let dochází k dolaďování provozu výroby, kdy přichází místo filtrace piva odstředování a hlavně se v roce 2026 instaluje nový paster na výrobu ochucených a nealko piv. Součástí této investice je linka na plechovky, která díky novému vizuálu etiket a dobré kvalitě piva v plechovkách získává větší kvalitu a oblibu.

## Limonády z našeho pivovaru osvěží a nakopnou!



► Málokdo ví že u nás v pivovaru se vyrábějí i limonády. Již dříve byly i v sudech, nově je můžete potkat v plechovkách. Na veškeré limonády, které se u nás vyrábí se používá náš vlastní sirup, který si sami vyrábíme v naší sirupárně. Měká Beskydská voda z přehradní nádrže Morávka je základ nejen pro dobré pivo ale i pro naše limonády!

**Hopsinka** – borůvková limonáda

**Koňakola** – kolová limonáda

**Malinola** – malinová limonáda

**Pomerančola** – pomerančová limonáda

## Pivní návštěva z Polska



► Počátkem května nás navštívil kolektiv zaměstnanců pivovaru PINTA z Polska. Naposledy nás tato parta navštívila v roce 2011, kdy se ještě jednalo o nadšené domovárníky a pivní turisty.

Pivovar vznikl v březnu roku 2011 jako létající. V průběhu dalších let pivovar PINTA uvařili přes 200 zcela odlišných piv - v pivovarech v Polsku, Evropě, Jižní Americe, Japonsku a na Novém Zélandu. Od poloviny roku 2019 vaří ve vlastním pivovaru, který je vybudován ve městečku Wieprz, v Polských Beskydech u města Zywiec. Na podzim nás čeká exkurze u nich, tak jsme již nyní zvědaví jak nám polské řemeslné pivo bude chutnat...

## Pivní prodejna v novém!



JIŽ 20 LET S NÁMI V SEDLE!  
OBJEDNÁVKY PIVA:  
+420 604 483 044

**KONÍČEK**  
PIVOPVAR

### jarní pivní menu

- 10/4 **SRŠEŇ 14%**  
Medový polotmavý speciál
- 24/4 **PONY-PEJL 13%**  
PALE-ALE-jarní plej ALE
- 7/5 **KLUSÁČEK 13%**  
Vlčíský polotmavý speciál
- 22/5 **VÝROČNÍ VYŘEHTANÁ 20%**  
Chmelový jantarový extra speciál-NOVINKA
- 29/5 **ŠEMÍK 11%**  
SUN APA-jarní lehký ALE
- 12/6 **BĚLOUŠ 12%**  
Pšeničný-Weissbier

23.5. KONÍČKOVÝ DEN  
OSLAVY 20 let  
Pivovaru Koníček  
zahraje **Applea BUTY!**

5.6. SLAVÍME 20 LET VE VŠECH  
KONÍČKOVÝCH PIVNICÍCH  
RYZAC-25-28-KCT

STÁLÁ  
NABÍDKA: KONÍK 12%, RYZÁK 11%, VRANÍK 12%, BRDŠÁK 14%, NATATILA (IPA) 14.5%,  
PONIK 18%, VIŠŇÁK 10.5%, nealkoholické pivo: OSCL, POMELÁK, Pivočuda

**KONÍČEK**

► Naše pivní prodejna Koňoteka se přestěhovala do nových prostor, asi o 10 m dále do bývalého obchodu a řeznictví, které s Koňotekou sousedily.

Nově můžete v naší prodejně zakoupit kromě naší kompletní nabídky piv také sortiment z Koníčkova řeznictví - naše výborné domácí uzeniny jako jsou například klobásky, špekáčky, cigáro, paštiku, tlačenkou, jelítka či jitrnice... V nabídce máme také medovinu a sirupy vlastní výroby, víno z Vinařství Koníček z Jižní Moravy. Samozřejmě také náš nový merch - různé magnetky, otvíráky, pivní hry - vše s tematikou pivovaru Koníček. Najdete u nás také poctivé domácí pochutiny - například různé druhy domácích hořčic a zeleninové speciality od firmy Fojtka.

Budeme se těšit na vaši návštěvu.



# Jak se proměnila technologie výroby piva v našem minipivovaru - pivovaru



*Původní varna z roku 2006 o objemu 250 l*

► Někdo neznalý by řekl, že už to není ono... Větší pivovar, děláte to ve velkém... Kdepak, pivo potřebuje svůj čas a výrobní komfort, tak aby bylo vždy dobře uvařené, správně prokvašené a hlavně dlouze uleželé. A to se nám myslím dobře daří. Varna je automatizovaná tak, aby nám žádná teplota neutekla. Kvašení-Spilka/CKT – přesné vedení teplot, rychlé zchlazení



*Nynější 5 nádobová varna 20 hl instalace 2023*

mladiny a automatizovaná sanitace snižuje mikrobiologické riziko.

Ležácký sklep - dostatečná kapacita přes 2000 hl a nízké teploty okolo 2 °C zaručují perfektně uleželé pivo.

Stáčírna sudů, PET, skla a plechovek - dobře stočené pivo zaručuje jeho vysokou jakost u vás doma nebo ve vaší oblíbené pivnici.



*Společné kadě o objemu 2,5 hl rok 2006*



*CKT objemu 100 hl montáž rok 2023*



*Ležácké tanky o objemu 2,5 hl rok 2006*



*Ležácké tanky o objemu 100 hl montáž v roce 2023*

## Značkové pivnice Koníček přibývají!

► Naše pivo chceme dostat co nejlíže k vám – našim zákazníkům a milovníkům poctivého řemeslného piva. Jenže většina hospod je dnes smluvně vázána na velké pivovary, které často neumožňují soustoč menších pivovarů. Právě proto jsme se rozhodli vydat vlastní cestou a podporovat vznik značkových pivnic Koníček.

Pomáháme provozovatelům hospůdek, kteří chtějí svůj podnik oživit nebo hledají nový směr. Pokud váš koncept nefunguje tak, jak by měl, nebo chcete dát své hospodě nový impuls, neváhejte nás kontaktovat. Pomůžeme například s vlastním výčepem, nerezovým stolem či slunečníkem. Samozřejmostí je také pivní sklo a podtácky. A že se nám daří? Letos jsme již otevřeli dvě nové pivnice a třetí je právě před dokončením!

### Orlová: nový začátek pro Pivnici Na Koníčka

V Orlové z technických důvodů skončil známý Bar Vesmír. Jen o 500 metrů dál ale vznikl nový koncept – Pivnice Na Koníčka, který předčil naše očekávání. Nová pivnice si rychle našla své hosty a potvrzuje, že kvalitní pivo a příjemné prostředí mají stále své místo.

### Koníček míří i do Polska

Velkou letošní novinkou je také otevření pivnice v hlavním městě Polska – ve Varšavě. Místní PUB KONÍČEK nabízí tři

druhy Koníčkových piv a jednu rotační pípu určenou pro další řemeslné pivovary. I za hranicemi tak mohou hosté ochutnat poctivé pivo z našeho pivovaru.

### Nově vzniká CAFE a BIER U KONÍČKA v Českém Těšíně

Dalším projektem je otevření podniku CAFE a BIER U KONÍČKA v Českém Těšíně. Nová kavárna a pivnice vzniká v prostorách bývalého ToTo Cafe, kde provoz převzaly bývalé zaměstnankyně tohoto café/bistra. A protože jsme je v tom nechtěli nechat samotné, pomáháme s rekonstrukcí i přípravami tak, aby se zde hosté cítili příjemně a vždy dostali perfektně ošetřené čerstvé pivo.

Předběžné otevření plánujeme v průběhu letošního června. Součástí podniku bude také venkovní zahrádka s dětským hřištěm.

### Kde nás najdete?

- **Pivnice Na Koníčka** – Orlová, Školní 861
- **PUB KONÍČEK** – Varšava, Wieżycy Mostu Poniatowskiego, Leona Kruczkowskiego 8, 00-381
- **CAFE a BIER U KONÍČKA** – Český Těšín, Střelniční 276/13

Pivovar Koníček pokračuje v tom, co umí nejlépe – spojit poctivé pivo, příjemná místa a lidi, kteří mají rádi dobrou atmosféru.

*Osmý den stvořil Bůh pivo... a od té doby ho nikdo neviděl.*



## Moderní stáčirna piva do plechovek již v plném provozu



► Na jaře tohoto roku sjely z linky první plechovky piva pivovaru Koníček. Novou stáčecí linku nám dodala česká firma RAVECO, kdy výkon plniče je až 2500 plechovek o objemu 0,5 l za hodinu. Součástí linky je i nový průtokový paster, který je určený hlavně na výrobu nealko a ochucených piv. Plechovky se v našem případě etiketují dle druhu piva nebo limonády. Linka na plechovky a paster byl pořízen za podpory Národní rozvojové banky. Tímto děkujeme za důvěru a věříme, že nové plechovky vám budou chutnat. Novinkou u nás také je, že jsme schopni stáčet pro firmy nebo provozovny privátní plechovky s jejich brandem, např. limonádu pro Technotrasu nebo pivo pro Horský hotel Kozubová, kde již přes 5 let vyrábíme pivo na míru - polotmavou 12 % Kozubák.



## Koníček Ryzák za dvacku!

► Nemůžete s námi oslavit oficiální 20. narozeniny pivovaru přímo 23. května? Nevadí! Připravili jsme dárek pro všechny věrné pivaře i v našich značkových pivnicích.

V pátek 5. června od 18 hodin si budete moci vychutnat oblíbeného Ryzáka za symbolických 20 Kč ve všech značkových pivnicích Koníček.

Doporučujeme udělat si rezervaci co nejdříve ve své „mateřské“ pivnici, aby vám tahle jedinečná akce neutekla. Berte to jako naše poděkování všem, kteří náš pivovar dlouhodobě podporují a zůstávají mu věrní.

Akce platí do vyčerpání zásob. Každá provozovna bude mít stanovený počet piv za akční cenu 20 Kč podle své výtoče. Informace o množství budou uvedeny také na plakátu, který bude během akce vyvěšen v provozovně.

Ještě jednou děkujeme za vaši přízeň a podporu našeho pivovaru. Přejeme vám příjemné posezení a skvělou chuť piva, které vás rozřehtá!



## Novinky letošní sezóny: Meruňák 11 % a Ryzler jsou tady!

► Letošní sezóna přináší do našeho pivovaru dvě osvěžující novinky, které reagují na současný trend lehkých a ochucených piv. Ať už hledáte letní osvěžení, nebo chcete zkusit něco nového, máme pro vás připravené dvě speciality, které stojí za ochutnání.

**Meruňák 11 %** – chuť, která překvapí

Druhou novinkou je Meruňák 11 % E.P.M – pivo s plnější a sladší chutí, které dokáže překvapit i klasického pivaře. Díky použití kvalitního sirupu, ve kterém lze opravdu najít stopy meruňek, vzniklo příjemné spojení pivní chuti a ovocného osvěžení. Meruňák zaujme svou jemností, lehkou ovocnou linkou i pitelností, díky které se rychle stane favoritem nejen letních posezení.

Přijďte ochutnat letošní pivovarské novinky a přesvědčte se sami, že i ochucené pivo může mít poctivý pivní charakter!

**Ryzler** – návrat oblíbeného rádlera

Pamětníci si možná vzpomenou na našeho pomerančového Ryzlera 7 % E.P.M – rádlera, který si svého času získal mnoho příznivců. Letos jsme jeho recepturu oprášili, vylepšili a přinášíme novou variantu s příchutí citrону a limetky.

Právě spojení svěží citrusové chuti se sladkokyselým charakterem piva vytváří dokonale vyvážený nápoj, který příjemně osvěží v teplých dnech. Díky obsahu alkoholu okolo 2,5 % si navíc můžete vychutnat lehké letní pití, které vás udrží v pohodě i dobré náladě.

## Vyroční Vyřehtaná 20 %



► Co by to byly za dvacáté narozeniny pivovaru Koníček, bez výročního 20 % speciálu. My v pivovaru Koníček jsme věděli že to bez něj nebudou ty správné oslavy. A tak jsme tedy uvařili jantarový extra silný speciál který má původní mladinu 20 %, alkohol 9,5 % a hořkost okolo 50 IBU. Takové pivo není žádná rychlovka. Studené kvašení 20 dnů a dlouhé ležení okolo dalších 200 dnu, dává pivu specifickou chuť, která vás zaručeně rozřehtá!

**KONIČEK**  
PIVOVAR

# KONIČKŮV DEN

## 20 let pivovaru

Už 20 let lehtáme s Vámi.  
Oslavte s námi jubileum pivovaru a užijte si den s přáteli a rodinou!

**program**

13:00 Otevření areálu, DJ Aleš Brůna  
14:30 Klauní na volné noze  
15:00 Slavnostní zahájení  
15:15 The Blueberries  
17:00 Kapela Koňaboj  
17:45 Železný Zekon  
19:00 Michal Tučný Revival

Na čepu  
Výroční  
**VÝREHTANA 20%**  
+ přes 10 speciálů!

14:00 a 16:00 Exkurze pivovaru!  
14:00 - 15:00 Ryzák za 20,-

# 21:00 BUTY

22:30 Disko 80/90/Milenium

**Ve Vojkovicích:**  
**23.5.2026**

Doprovodný program: Skákací hrad, aktivity pro děti, pивní soutěže, grilované speciality, gastrozóna atd.

**VSTUPNÉ: 100Kč**  
Seniři, ZTP a děti do 15 let ZDARMA

## Dobrá zpráva pro všechny milovníky poctivých uzenin!

► **Koničkové řeznictví je opět v plném provozu!**

Mnozí z vás jistě zaznamenali, že jsme po pěti letech obnovili výrobu poctivých Koničkových řeznických a uzenářských výrobků. Poslední rok jsme je připravovali jednou měsíčně na objednávku, ale díky velkému zájmu přichází skvělá novinka – od 1. května vyrábíme čerstvé uzeniny každý týden!

Naše výrobky můžete zakoupit ve firemní prodejně Koňotéka v pracovní době:

*pondělí až pátek 8:00–16:00*

*sobota 9:00–11:00*

Pokud máte zájem o větší množství, doporučujeme objednávku předem. Rádi vám vše připravíme tak, aby nic nechybělo. Současně hledáme nové obchodní partnery a hospodské, kteří by chtěli naše uzeniny nabízet společně s pivem Koniček. Už nyní víme, že prvními „vlastovkami“ jsou například:

*Pekárna Hradčany v Třinci*

*prodejna potravin Ječmínek v Horních Tošanovicích*

Věříme, že vám naše výrobky budou chutnat stejně jako nám. Držíme se totiž jednoduchého hesla:

**„Maso, koření a nic více!“**

objednávky: na tel:734 543 167



## Důležité KOŇOTERMÍNY 2026

23. 5.

### Koničkův Den

oslavíme 20let - hlavní kapela BUTY  
dvůr pivovaru

8. 8.

### Guláš FEST

soutěž o nejlepší kotlíkový guláš  
dvůr pivovaru

Tradiční Koničkův Guláš-FEST se uskuteční 8. srpna. Soutěž o nejlepší pivovarský guláš proběhne již tradičně v areálu Pivovaru Koniček. Nejlepší tým vyhrává sud piva 50 l, druhý 30 l a třetí 15 l. Začátek vaření bude od 9hod a výdej gulášů k hodnocení od 15hod. Kotlík i suroviny na vaření jsou potřeba vlastní, dřevo na otop zajistí pivovar. Týmy se můžou hlásit do soutěže na email [info@pivovarkonicek.cz](mailto:info@pivovarkonicek.cz)

Součástí Guláš-festu bude také bohatý hudební a doprovodný program s večerní zábavou.

19. 9.

### Točko kapp

otevřené mistrovství v ČR  
v pивním běhu  
dvůr pivovaru



JIŽ 20 LET S NÁMI V SEDĚ  
OBJEDNÁVKY PIVA:  
420 604 483 044

**KONIČEK**  
PIVOVAR

# letní pivní menu

26/6 **JEDNOROŽEC 11%**  
Sour Ale novinka

10/7 **ŠEMÍK 11%**  
Sun App

24/7 **ČMELÁK 12%**  
Medový special

7/8 **BRUMBY AUSTRALIA 13%**  
I.P.A.

21/8 **PODKOVÁŘ 15%**  
Extra heřký special

4/9 **KLUSÁČEK 13%**  
Videnský special

18/9 **VÁCLAV 12%**  
Svatováclavský ležák I.P.A.

8.8. GULÁŠ FEST  
19.9. TOČKO-KAPP

STÁLÁ NABÍDKA: KONIK 12%, RYZÁK 11%, VRANÍK 12%, GROSÁK 14%, NATATITLA (IPA) 14.5%, PONIK 10%, MERUNÁK 11%, nealkoholická pivo: DSEL, POMELÁK