



# Humlekonge flytter til Harlev

AF OLE MADSEN

## Ukuelige Søren Rix åbner nanobryggeri for anden gang



*Har man et bryggeri der hedder HopKings, så er man også nødt til at dyrke sin egen humle. Foruden den nyanlagte humlehave i baghaven, dyrker Søren Rix humle to andre steder.*

HopKings Brewing Co. blev opstartet i Thorning i begyndelsen af 2015 af Henrik Andersen og Søren Rix. Henrik Andersen lagde garage til og Søren Rix bidrog med bryggerej. De fik en flyvende start, måske for flyvende. Foruden bryggeriet havde begge to et fuldtidsjob ved siden af. Det betød at Henrik efter ca. et års virke, ønskede at udtræde af bryggeriet for at få mere tid til bl.a. familien. – Det var derfor ikke muligt at fortsætte bryggeriet på den da værende adresse i Thorning.

### HUMLE I BAGHAVEN

Men Søren Rix gav ikke op, og efter næsten et års søgen har han fundet nye til lokaler til nanobryggeriet HopKings Brewing Co. i Harlev, ti minutters kørsel fra Hårby, hvor Søren bor med familien og humle i baghaven.

Og godt for det, for Søren Rix, der kom til verden i 1975, har øl i blodet. Allerede som 9-årig bryggede han øl første gang – dog sammen med sin far. – Det var med malt-ekstrakt fra Matas, frisk gær og humle ovre fra Ceresbryggeriet i Århus.

I 2008 begyndte Søren selv at brygge øl. De første tre bryg var Coopers Beer kits (ekstrakt, humle og gær) i en stor suppe-gryde og hans fars gamle gærtanke.

– Blev hurtigt interesseret i at prøve og brygge rigtigt med malt og så videre. Altså all grain. Så jeg købte en elgryde i Tyskland (Bielmeier) og en maltvalse fra USA, en Crankandstein med tre ruller. Men det var en dyr hobby og jeg havde ikke råd til mere den måned, fortæller humlekongen Søren Rix, der købte 10 meter blødt kobberør hos den lokale vvs-pusher og lavede en ølkøler af det.

– Da jeg endelig havde det mest nødvendige udstyr klar, kørte jeg ud til Århus Bryghus og købte fire sække malt. Humlen havde jeg fundet vildt i naturen. – Jeg anede ikke noget om opskrifter også videre. Så jeg vingede den de første 4-5 bryg og det kom der sgu lækker øl ud af. Nøj hvor var man stolt, fortæller Søren, som derefter begyndte at samle/læse en masse bøger om brygteknikker og diverse opskrifter. Det blev øllet jo kun bedre af.

### HAANDBRYGGERLAUGET AF 1970

Ved et tilfælde opdagede Søren Haandbryggerlauget af 1970 et års tid senere. Hurtigt blev han meldt og det gik ikke længe så var Søren valgt ind i bestyrelsen med titlen Ølsmed (i hverdagen er Søren tekniker hos Cafax, hvor han servicerer mindre og større bryganlæg – med kaffe. Men oprindeligt er Søren uddannet VVS- og energimontør).

Lauget blev medlem af Dansk Håndbrygger Forbund som kort fortalt er en "erfaringsgruppe" for håndbryggerlaug i hele Danmark.

Her sugede Søren yderligere erfaring og inspiration til sig, og vandt senere Håndbryggermesterskabet i Danske Ølentusiasters lokalafdeling Århus Syd i 2014 i kategorien over 6% med en Imperial Stout (Grigori Rasputin).

### BEGYNDELSEN

Henrik Andersen, Oldemanden fra Hærvejens Haandbryggerlaug, som Søren havde lært at kende via Dansk Håndbrygger Forbund kontaktede ham for at høre om han ikke kom forbi til en snak og smagning af de øl/mjød som hver især nu havde brygget.

– Det blev en meget fugtig aften, men det var der, at de spæde planer om HopKings Brewing Company blev lagt.

Søren gik i gang med at lave brygdustret og Henrik gik i gang med at lave bryg-lokale i sin garage.

– Vi begyndte brygningen efter mange lange kampe med diverse autoriteter. Det kørte over stok og sten, de fleste ølanmeldelser var super gode, og øllageret var udsolgt senest to uger efter hver gang der var øl klar til salg. Hver uge måtte vi skuffe kunder/forhandlere fra hele landet, også fra udlandet, der ringede og efter-spurgte vores øl. – Bageren i Thorning fik det brugte malt til at lave HopKings bol-ler og rugbrød, fortæller Søren glad.



*Selvom Søren Rix' bryggerbaggrund er bred, kan man roligt konkludere, at han er udlært i Haandbryggerlauget af 1970 i Brabrand.*

– Henrik valgte dog at stoppe sit virke i HopKings i slutningen af september 2015, så vi fik gjort firmaet op og jeg valgte at prøve om jeg kunne føre det videre alene, fortæller ukuelige Søren Rix og fortsætter:

– Oktober måned kom jeg i snak med en flink dyrlæge fra Harlev, han havde hørt fra nogle gæve gutter oppe fra Haandbryggerlauget, Sofus Grum-Schwensen og Michael Albin Larsen, om mine problemer med at finde egnede lokaler. De er nu fundet, og det varer ikke længe før der er blus under kedlerne igen, og heldigvis rykker kunderne stadigvæk efter øl, så man er ikke helt glemt endnu.

### FULDSTÆNDIGT FORRYKT

Men alt er ikke lutter lagkage. I forbindelse med at Søren er startet op for sig selv har han lagt HopKings om fra et I/S til et Aps. Det skulle han måske ikke have gjort. Søren siger indigneret:

– Det betyder at jeg skal forhøje Dansk Retursystems krav om sikkerhedsstillelse fra 25.000 kroner til 50.000 kroner. Det er jo fuldstændig forrykt. Jeg solgte 2.359 flasker øl sidste år, hvis jeg presser anlægget og opgiver al min fritid kan jeg måske nærme mig det dobbelte, 4.718 flasker. Der er langt til 25.000 kroner og direkte latterligt langt til 50.000.



*Søren Rix er inden længe klar til at sætte det første bryg over i det nye lokale i Harlev.*

### IMPERIAL SWAN KILLER STOUT

– På den årlige metalfestival Copenhell, som jeg er med til hvert år, mødte jeg tilfældigvis Hans-Jørgen Martinus Hansen, som er et af bandmedlemmerne i mit absolut største favoritband nemlig Svartsot, et dansk folk metal band. Jeg vidste, at Hans-Jørgen har en forkærlighed for Limfjordsporteren fra Thisted Bryghus, så jeg spurgte ham om vi ikke skulle lave en Svartsot-bajer, en Imperial Stout, fortæller en opløftet nanobrygger.

Den var de med på. Så Søren har fået lov til at præsentere et prøvebryg lavet hjemme i køkkenet, Imperial Swan Killer Stout, for sit favoritband Svartsot, til deres næste koncert, som er på Voxhall i Århus den 10. september.

**Castle Malting®**

**PREMIUM KVALITETS MALT**

Mere end 70 typer af basis- og specialmalt  
 Traditionel maltningsproces  
 Moderne Ristnings Teknikker  
 100% Sporbarhed på malten –  
 Fra jord til levering til dit bryggeri

**ØKOLOGISKE MALTTYPER**

BASIS MALT SPECIAL MALT

**ANDRE NØDVENDIGE PRODUKTER**

HUMLE KRYDDERIER KAPSLER  
 CANDY SUKKER

**TEKNISK SUPPORT**

Gratis rådgivning  
 Test bryggeri faciliteter  
 Moderne laboratorium  
 Hjælp til fremstilling af nye opskrifter

[www.castlemalting.com/dk](http://www.castlemalting.com/dk)  
 +32 87 84 02 90

**back to malt**

Den letteste måde at bestille dit favorit malt!

**HOPKINGS BREWING COMPANY**

PRODUKT AF HOPKINGS BREWING COMPANY A/S FOR SVARTSOT  
 UDFRÆSET OG BOTTLET I HOPKINGS BRYGGERI I HARLEV  
 (INDLAGRET I 12 MÅNEDER, JUNI 2015 - JUNI 2016)  
 ØLLET ER HJERTLIGT WELCOME – EN PROBABIL

**Svartsot**

Extreme Limited Test Batch

**IMPERIAL SWAN KILLER STOUT**

INGREDIENSER: HVSØ - ØSTGÅRME - VALSKET RUG - HVIDT - GÆR - NEUTRALISERINGS-ØL - 4% SØL - 100% HVIDT ØL - 100% HVIDT ØL - 100% HVIDT ØL

Mange humlenørder er til heavy metal og det der ligner, og Søren Rix er ingen undtagelse. Derfor er han stolt over at han har fået lov til at præsentere et prøvebryg, Imperial Swan Killer Stout, for sit favoritband Svartsot, til deres næste koncert, som er på Voxhall i Århus den 10. september.