

Jopenbier wordt 'zalig' verklaard

Van middeleeuwse receptuur tot Jopenkerk

In de middeleeuwen was Haarlem één van de grootste bierbrouwersteden van Nederland. Brouwerijen als Het Scheepje, De Oliphant en De Drie Lelien draaiden op volle toeren. De opkomst van pils betekende de ondergang van veel brouwers. Pas in 1995 werd de oude biertraditie in ere hersteld met de komst van Jopen. Maar het succes smaakte naar meer en in september opent in het hart van Haarlem een moderne stadsbrouwerij: de Jopenkerk.

Bloeiende bierperiode

Een trotse directeur Michel Ordeman gaat er eens goed voor zitten. Onder het genot van een Jopen-biertje vertelt hij over de tijd waarin Haarlem een grote speler was op de biermarkt. "Voor de geschiedenis van Haarlem als brouwstad, moeten we terug naar de veertiende eeuw," vertelt Michel enthousiast. "Het brouwrecht werd door de adel verleend en in die tijd waren er meer dan tachtig geregistreerde brouwerijen in de stad. Deze brouwerijen moesten hun bieraccijnzen afstaan aan de gemeente. Bier was in de middeleeuwen de belangrijkste en veiligste drank en Haarlemmers waren er niet vies van," lacht Michel. "Per hoofd van de bevolking werd maar liefst vierhonderd liter gedronken. Maar er werd niet alleen gebrouwen voor consumptie in Haarlem, want de Spaarnestad had een dubbel privilege: het exportrecht. Veel brouwerijen zaten destijds aan het water, vooral aan de Bakenessergracht en het Spaarne, want ingrediënten als mout en hop werden meestal per boot aangeleverd. Als het bier klaar was, werden vaten verscheept naar andere steden die geen brouwrecht hadden. Water was toen net zo belangrijk als de snelwegen nu voor ons." Veel Haarlemmers denken dat het water voor het bier uit de grachten kwam. Maar dat klopt niet: destijds waren de grachten viezer dan nu. De blekerijen loosden kleurstoffen en urine op het oppervlaktewater en hierdoor raakte het water te vervuild om bier mee te brouwen. "Dus ging Haarlem op zoek naar schoon water," zegt Michel. "Dat besloten ze uit een bron in de duinen te halen, het brouwerskolkje. Er werd een vaart, de Brouwersvaart, gegraven die Haarlem met de duinen moest verbinden. Hierdoor konden boten richting de kolk vertrekken waar lege vaten gevuld werden met schoon duinwater."

Ondergang van het bier

In de eeuwen erna werd bier steeds populairder en er kwam steeds meer variatie in het aanbod. Vooral bier uit andere steden werd steeds populairder en er kwam importbier bij. Ook de Gouden Eeuw leverde nieuw producten op. Via schepen van de



Alvast een blik in de nieuwe Jopenkerk

Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) kwam koffie en thee Nederland binnen. Vanaf 1600 kwam daar voor liefhebbers van alcohol, ook gedestilleerde drank bij. Zo kregen Haarlemmers de keus tussen bier en jenever. Daar kwam ook nog bij dat er een waterleidingnet werd aangelegd. Bier was niet langer de veiligste drank van Haarlem. De markt voor bier werd steeds kleiner en in 1900 kwam een nieuw biertype op: Pils. Pils bevat maar vijf procent alcohol en heeft een lage gisting. Pils groeide snel aan populariteit en verdrong het Haarlemse bier. Voor het produceren van pils, was een koelmachine nodig en die investering was voor kleine brouwerijen te groot. Zij moesten hun deuren sluiten en alleen grote brouwerijen konden nog het hoofd boven water houden. De bierindustrie liep echter zodanig terug dat de laatste Haarlemse brouwerij, Het Scheepje aan de Houtmarkt, in 1916 de deuren sloot." >

'Al vrij snel werden er in het stadsarchief twee stadsrecepten uit 1407 en 1501 gevonden door Walter Schelfhout'



‘Het bier werd vernoemd naar de houten vaten van 112 liter waar Haarlem het bier vroeger in vervoerde: Jopen’

Middeleeuwse recepturen

Lange tijd brachten alleen straatnaambordjes, zoals de Brouwerskolk en de Brouwersvaart, bij de oude garde nog herinneringen aan de bloeiende bierstad boven. Totdat de gemeente aankondigde dat 1995 een feestjaar werd. Michel kan zich deze aankondiging nog goed voor de geest halen. “Haarlem had 750 jaar stadsrechten en de gemeente riep iedereen op om ideeën in te sturen om het gepast te vieren. Er werden diverse plannen ingediend, van een barbecue tot een voetbaltoernooi. Maar er werden ook plannen ingediend om iets met bier te doen, want de Spaarnestad is ooit groot geworden met de productie en verkoop van eigen bier. Een aantal Haarlemmers zijn rond de tafel gaan zitten en in 1992 werd de stichting Haarlems Biergenootschap opgericht. Op mijn drieëntwintigste werd ik gevraagd om deel uit te maken van de stichting.” Michel werkte destijds op de zaterdagen in de Gierstraat bij bierwinkel *Deux Bières* van café Bruxelles. “Daarvoor had ik als student aan de Haarlemse Heao Small Business stage gelopen bij een Belgische bierbrouwer. Via hen kreeg ik de opdracht om een scriptie te schrijven over het fenomeen cafébrouwerijen. Ik liet *Deux Bières* mijn scriptie lezen en zodoende werd ik gevraagd bij de stichting. Al vrij snel werden er in het stadsarchief twee stadsrecepten uit 1407 en 1501 gevonden door Walter Schelfhout. Stadsarcheoloog Maarten Poldermans bevestigde dat het oude recepten waren en de Universiteit van Leuven is het bier uiteindelijk gaan reproduceren. Maar wij wisten natuurlijk niet of deze oude brouwsels nog te drinken waren! Het bleken nog steeds heerlijke bieren en de stichting heeft het jongste bier uit 1501 gekozen om het feestjaar mee in te gaan.

Het bier werd vernoemd naar de houten vaten van 112 liter waar het bier vroeger in werd vervoerd: Jopen.”

Haarlemse lekkernij

Tot ieders verrassing ging Jopen lopen als een trein! Het was alleen niet mogelijk om het bier in Haarlem te brouwen en daarom bracht het Haarlems Biergenootschap Jopen onder bij een bestaande brouwerij. Nadat het bier twee jaar op de markt was, sloot brouwerij De Halve Maan in Hulst haar deuren en moest Jopen op zoek naar een nieuwe brouwerij. “De eerste twee jaar gebruikten wij de kratjes en vaten van De Halve Maan. Bij onze volgende brouwerij kon dit niet en er moest geïnvesteerd worden, want het genootschap had al snel eigen kratten, vaten en glaswerk nodig. Voor deze investering waren aandeelhouders nodig en zo zag Jopen BV het levenslicht. En natuurlijk moest er iemand gekozen worden die de onderneming ging leiden. Al vrij snel werd ik naar voren geschoven, omdat ik net een commerciële opleiding had afgerond en hart had voor de zaak. Uiteraard heb ik deze kans met beide handen aangegrepen!” Inmiddels draait Jopen al meer dan tien jaar op volle toeren en zijn diverse prijzen in de wacht gesleept. Zo is onlangs het Jopen Hoppenbier in de prijzen gevallen tijdens de *World Beer Championships* in Chicago, ook wel de Olympische Spelen op het gebied van bier genoemd. “Maar Haarlem zal altijd onze thuishaven blijven en vanuit deze stad groeien wij. Ontzettend trots zijn we dat onze geschenkdozen landelijk in het assortiment van winkels zitten en er zijn aardig wat cafés die ons bier op tap of fles hebben. De interesse bij bierliefhebbers wordt steeds groter en gelukkig voor ons maken zij vaker de keuze voor speciaalbier. Haarlemmers zijn echte bierliefhebbers en kiezen niet meer voor een kratje met ‘wegspoelspul’, maar gaan steeds meer voor een individuele smaak. Jopen BV brouwt nog steeds op basis van oude recepten. Daarmee hebben wij iets unieks in handen en daar zijn we trots op!”

Jopenkerk

Ook de vrouw van Michel, Lydian, steekt voor Jopen BV haar handen uit de mouwen. Ondanks het succes van Jopen, bleef aan het tweetal de droom van een eigen Haarlemse brouwerij knagen. “Ongeveer twaalf jaar geleden is het idee geboren om weer in

Haarlem te gaan brouwen,” vult Lydian haar man aan. “Het leek ons geweldig om Haarlem als bierstad weer op de kaart te zetten. De belevenis van een levende brouwerij heeft meerwaarde. Sterker nog, ik denk dat ontzettend veel mensen er enthousiast van worden en denken: hier moet ik echt een bierliefhebber mee naar toe nemen. Maar toen kwam de moeilijkste opgave, namelijk het zoeken van een geschikte locatie. Samen met aandeelhouders en onze brouwer Chris Wisse, hebben wij regelmatig een rondje door de stad gemaakt en locaties bekeken. Sommige locaties waren prachtig, maar te klein om een brouwerij in te herbergen. Totdat wij getipt werden door Ondernemend

Werven over de Jacobskerk, ook wel de Wijnkerk genoemd. Het gebouw in het Raaksgebied heeft een aantal jaar dienstgedaan als wijnhandel, maar daar werd de stekker uit getrokken. Wij kregen hier lucht van en benaderden de eigenaar om het pand te huren. Helaas liep het huurcontract van de wijnhandel nog door en kocht de gemeente het pand. Uiteindelijk kregen wij van de gemeente een belletje met de vraag of wij nog steeds interesse in het pand hadden. Daar hebben wij natuurlijk ja op geantwoord en sinds 2005 hebben wij het pand in handen. Inmiddels heeft het publiek de Wijnkerk omgedoopt tot Jopenkerk. En een derde van de Jopenkerk, zal ingenomen worden door de

brouwerij en twee derde wordt horecaruimte. Er zal veel aan verbouwd moeten worden, want er is veel achterstallig onderhoud. Michel en ik zijn ontzettend trots dat wij het pand in handen hebben, want het is een prachtig markant en karakteristiek pand!”

Nieuwsgierig geworden naar de Jopenkerk? Neem dan een kijkje op www.jopenkerk.nl.

HRM volgt de verbouwing op de voet! In editie 3 kunnen Michel en Lydian ons een kijkje in de Jopenkerk. ★

