

Het hart van de Jopenkerk wordt straks gevormd door het brouwblok: twee glimmende, koperen ketels

Een biertempel krijgt vorm

Het gaat goed met Jopen. Bij de World Beer Championships sleepte het biermerk dit jaar de gouden plak binnen voor Extra Stout. Intussen verloopt de verbouwing van de Haarlemse Jacobskerk tot een moderne stadsbrouwerij-annex-restaurant gesmeerd. Directeur Michel Ordeman en zijn vrouw Lydian kunnen haast niet wachten tot de opening.

Na de gouden medaille bij de World Beer Championships werd de Haarlemse bierbrouwer bedolven onder de felicitaties. Het winnende bier Extra Stout is dan ook een favoriet van veel Jopen-liefhebbers. Volgens het juryrapport heeft de Extra Stout van Jopen 'een fijne schuimkraag met een heerlijke aroma van geroosterde noten en chocoladetoffee'. "Toch waren we zelf enorm verrast", vertellen de trotse Michel Ordeman en zijn vrouw Lydian. "We hopen echt dat we de komende jaren met Jopen nog veel meer prijzen in de wacht gaan slepen. Zeker omdat we het Haarlemse gerstenat vanaf september traditioneel willen gaan brouwen in onze eigen Jopenkerk (een voormalig kerkgebouw in het Raaksgebied – red.)." Sinds Jopen B.V. het karakteristieke pand in handen heeft, is het echtpaar druk bezig met het op papier zetten van schetsen en ideeën voor een moderne stadsbrouwerij met horeca. "Lydian en ik leven erg toe naar het eindresultaat. Ook de buurt is nauw betrokken bij de bouw. De vraag die we het >



Lydian en Michel

vaakst krijgen is: wanneer gaan jullie eindelijk open?", zegt Michel lachend.

Koperen brouwketels

Michel pakt de ontwerptekeningen van de kerk erbij. Al snel liggen ze verspreid over de tafel. "Lydian en ik hebben een aantal architecten benaderd. Uiteindelijk hadden we het beste gevoel bij het Amsterdamse ontwerpbureau Estida, onder leiding van de Haarlemmer Michel Ruijgrok, die ook de complete inrichting van Ludic, Dijkers, Lambermons en XO in Haarlem heeft verzorgd. Zijn ideeën spraken ons erg aan, hij zal het interieur onder handen nemen." Het hart van de Jopenkerk wordt straks gevormd door het brouwblok: twee glimmende, koperen brouwketels die zichtbaar achter de bar staan. "Wij waren van plan om de brouwinstallatie onder te brengen in de kelder", legt Michel uit. "Maar door de complexiteit van het inspanning bouwen waren die plannen veel te duur. Dus hebben we de brouwinstallatie naar de begane grond gehaald. Alleen maar beter: bezoekers kunnen nu alle onderdelen van het brouwproces zelf aanschouwen. Naast de koperen ketels komen zeven tanks voor de gisting van het bier, en de tanks waaruit het bier wordt getapt."

Hollandse meesters

De voormalige catechisatiezaal van de kerk wordt ingericht als proeflokaal. Lydian: "Het is de bedoeling dat de ontvangstaal de rijke geschiedenis van Haarlem als brouwersstad vertelt, en de herkomst van onze bieren toont. Dit willen wij tot uiting brengen in de inrichting. In de middeleeuwen was Haarlem één van de grootste bierbrouwerssteden van Nederland. Jopen brouwt nog steeds met middeleeuwse recepturen die afwijken van moderne bierrecepten. Daar zijn we dankbaar voor, want die bijzondere receptuur maakt Jopen onderscheidend." Om de historie van het Haarlemse



E.S.T.I.D.A



E.S.T.I.D.A
INTERIEURONTWERP EN FABRICAGE AMSTERDAM



HRLM volgt de verbouwing op de voet! In editie 4 vertellen Michel en Lydian hoe de verbouwing in de Jopenkerk verder gaat.

bierbrouwen in beeld te brengen, worden op de wanden van het proeflokaal prenten afgebeeld. "In het Frans Hals Museum hangen veel schilderijen van oude Hollandse meesters", vervolgt Lydian. "Maar wat veel Haarlemmers niet weten, is dat op de schuttersstukken in het museum óók veel brouwers staan. De meeste burgemeesters van Haarlem waren zelf brouwers. Brouwers waren de hoogwaardigheidsbekleders van de stad; daarom werden ze afgebeeld op schilderijen."

Behaaglijke sfeer

Wat Michel en Lydian betreft, wordt het interieur een combinatie van authentieke elementen met een eigentijdse uitstraling. "De kerkruijme, waarin een grand café en een restaurant wordt gecreëerd, krijgt een modern en strak interieur waar de kleur rood overheerst. Deze ruimte staat voor de revival van het Haarlemse bier", vertelt Lydian. "Jopen is een jonge onderneming, en daar past fris horeca-interieur bij. Michel en ik hebben besloten om niet om koste wat kost in alles de oude kerksfeer terug te halen. Dan maak je er een themacafé of museum van, en wij willen een eigen sfeer creëren. Veel kerken hebben als geheel een kille uitstraling, die wij op alle mogelijke manieren proberen te vermijden. De inrichting moet juist uitnodigen om nog een biertje te drinken. Daar passen sommige onderdelen van de kerk weer wel bij; die brengen een behaaglijke sfeer met zich

mee. Zo handhaven wij een aantal originele elementen, zoals de glas-in-loodramen, de ruimtelijkheid en het houten dak."

Restaurantdoosje

De bierliefhebbers kunnen in het restaurant genieten van culinaire hoogstandjes. Tijdens de Culinaire Winter konden mensen alvast voorproeven. Bij de stand van Jopen was het razend druk en de bezoekers waren zichtbaar onder de indruk van de originele bier-spijscombinaties, zoals een bonbon van Extra Stout. "In het restaurant, dat op de eerste verdieping komt, gaat uiteraard gekookt worden met bier, en met Nederlandse en seizoensproducten", zegt Michel. "Heel bijzonder: er komt een balkon met een loopbrug naar het restaurant, waardoor dat als het ware als een doosje in de kerkruijme zweeft. Wanneer je vanuit het restaurant naar beneden kijkt, kijk je uit over de brouwerijactiviteiten." De wanden in het restaurant worden bekleed met akoestisch tapijt met een Perzische print, als een knipooog naar oude Nederlandse cafés waar vroeger een Perzisch tapijtje op tafel lag. Zo ontstaat een warme ruimte, waar je lekker kan praten en eten zonder dat je een echo van de kerk hoort. "Onze Jopenkerk wordt een plek waar de café- en restaurantgasten het brouwproces met eigen ogen kunnen aanschouwen. Zeg nou zelf, mooier kunnen wij ons vijftienjarig jubileum toch niet vieren?", besluit Michel opgewekt. ★

Tekst: Marit Swart. Fot. portret: Kwee Yu Tjai

'Het restaurant komt als een doosje in de kerk te zweven. Je kijkt dan uit over de brouwerijactiviteiten'