



Heldhaftig en bruisend

Het Haarlemse biermerk Jopen bruist! Met hun historische bieren sleepten Michel Ordeman en Lydian Zoetman de titel Noord-Hollandse Held van de Smaak in de wacht en de verbouwing van de Jopenkerk is in volle gang. "De bouwwerkzaamheden zijn gestart en allereerst is begonnen met de restauratie van de glas-in-loodramen."

"Buitengewoon verrast", antwoordt Michel Ordeman op de vraag hoe hij reageerde toen Jopen werd verkozen tot Noord-Hollandse Held van de Smaak.

"De Held van de Smaak-verkiezing is een initiatief van de Week van de Smaak", gaat hij verder: "Tijdens deze week vinden honderden activiteiten plaats waarin ambachtelijke streek- en seizoensproducten centraal staan. De organisatie zet ieder jaar ambachtelijke producenten in het zonnetje met een Held van de Smaak-verkiezing, en dit jaar is het thema 'ambachtelijk en streekgebonden bier'.

Uit iedere provincie wordt een winnaar gekozen die doorgaat naar de grote finale, waarin de twaalf genomineerden tegen elkaar strijden. In Noord-Holland waren maar liefst acht kleinschalige brouwerijen genomineerd. Blijkbaar zit speciaalbier in de lift!"

Op het nippertje

In juli verzamelden de acht brouwers uit Noord-Holland zich om hun biermerk ten overstaan van een jury te verdedigen. De organisatie lag in handen van Noord-Hollandse Grond. Na een presentatie volgde een proeverij waar de bieren 'blind' an een kwaliteitstest werden onderworpen. "Tot onze grote verrassing kwamen we als winnaar uit de bus", vertelt een trotse Michel. Jopen won op het nippertje van de Texelse Bierbrouwerij. "De jury prees ons gebruik van historische en middeleeuwse recepten en vond het vooruitzicht van het brouwen in de kerk erg waardevol. Zo zetten we het regionale bier in Haarlem en daarbuiten op de kaart. Ook werd Jopen geroemd om haar bier-spijscombinaties. Zo hebben we bij de voorronde een kaas van Jopen Koyt ontwikkeld in samenwerking met delicatessenwinkel L'Amuse uit Santpoort. Verder zijn we bezig met het creëren van

bonbons met Adriaan Rosé en Jopen Koyt. Om je vingers bij af te tikken!"

Zinderende finale

Eind september wordt tijdens de slotmanifestatie van de Week van de Smaak de landelijke winnaar gekozen. "Uit iedere provincie is dan een finalist gerold en samen strijden we om de landelijke titel", aldus Lydian. "Er is een aantal geduchte tegenstanders, en in spanning wachten wij af of Jopen de grote finale op 27 september gaat winnen. Vanaf 1 augustus kan het publiek ook haar stem uitbrengen voor de Publieksprijs 2009. Wij roepen dan ook alle Haarlemmers op om massaal op ons te stemmen! Dit jaar is Jopen al een aantal malen in de prijzen gevallen, maar Michel en ik zouden het echt te gek vinden om de landelijke Held van de Smaak te worden. En dan te bedenken dat we nog maar halverwege het jaar zijn!"

Dompers

Het gaat dus goed met het Haarlemse biermerk! De gemeente Haarlem nodigde het Jopenfestival uit om het feest op de Grote Markt te organiseren tijdens de Open Monumentendagen op 12 en 13 september. Dit ter gelegenheid van Haarlem Monumentaal 2009 en het vijftienjarig bestaan van het Jopenbier. Verder is onlangs de verbouwing van de Jopenkerk in de Jacobstraat gestart en de bouwwerkzaamheden zijn in volle gang. "Eindelijk zijn alle vergunningen binnen, maar wij hebben twee kleine domperts gehad", verzucht Michel. "De funderingspalen zijn aangetast door palenpest. Na de bouwvak gaat het herstel plaatsvinden. Een nieuwe betonvloer wordt gestort en daarna kan de kerk opgebouwd worden. Verder hebben wij recentelijk te horen gekregen dat er een nieuw leidak aangebracht moet worden. Dit



was een enorme tegenvaller voor ons, want Lydian en ik hadden nog zo gehoopt dat het dak nog tien jaar meekon. De kosten gaan hierdoor oplopen, maar misschien kunnen wel met een collectebus geld inzamelen om het nieuwe dak te bekostigen", lacht Michel. "Er is gelukkig ook goed nieuws te melden", haakt Lydian in. "Onlangs zijn we begonnen met de restauratie van de glas-in-loodramen die op een hoogte van twee meter zitten. Michel en ik kunnen niet wachten om het eindresultaat te zien!"

Smaakevolutie

Naar verwachting zal de Jopenkerk in het tweede kwartaal van 2010 zijn deuren openen. "Lydian en ik zijn op een nieuw idee voor de kerk gestuit", gaat Michel verder: "Sinds de oprichting van Jopen hebben wij bier na het brouwen in ons archief opgeslagen. Jarenlang hebben wij bier later afvullen in flessen. Zo hebben wij laatst een Jopen Hoppen gedronken van het eerste brouwsel uit 1994. Donkere bieren hebben een nog mooiere bewaarevolutie en ontwikkelen zich met de jaren. In de kerk kunnen liefhebbers straks kiezen voor een versgebrouwen Jopen, maar ook voor verschillende Jopenbieren uit 2001 of zelfs 1994. Hoe ouder de wijn, hoe lekkerder. En eigenlijk geldt dit ook voor zwaardere bieren!" ★

'Donkere bieren hebben een nog mooiere bewaarevolutie en ontwikkelen zich met de jaren'

'Liefhebbers kunnen straks kiezen voor een versgebrouwen Jopen, maar ook voor Jopenbieren uit 2001 of zelfs 1994'

