

Een nieuw jaar, nieuwe kansen!

Een nieuw jaar is van start gegaan met nieuwe uitdagingen en ontwikkelingen voor het Haarlemse biermerk Jopen. We zijn alweer aardig op weg in 2010, maar wat zal dit jaar Jopen gaan brengen... Zal dit het jaar worden waarin de Jopenkerk aan de Raaks geopend gaat worden? Directeur Michel Ordeman van Jopen schoof aan en deed zijn plannen voor dit jaar uit de doeken.

"Het horecateam krijgt steeds meer vorm met de komst van bedrijfsleider Barry de Haan en chef-kok Arjen Gossen", begint Michel te vertellen. "Daarnaast zijn wij op zoek naar een brouwer voor de Jopenkerk. Onze huidige brouwer Chris Wisse woont in Zeeuws-Vlaanderen en heeft het daar ontzettend naar zijn zin. De bijna drie uur durende rit naar Haarlem is niet te doen voor woon-werkverkeer. Chris zal dus een ondersteunende functie krijgen en hij blijft op de achtergrond betrokken. Zeker tijdens de startfase van de brouwerij zal Chris regelmatig in Haarlem zijn, want de Jopenkerk is toch een beetje zijn kindje. Ik zeg altijd gekscherend dat Chris zijn droomkeuken uitzoekt, maar er niet in gaat koken!"

Vakgek

De zoektocht naar een brouwer heeft al een aantal reacties opgeleverd. "Jopen zoekt een enthousiaste brouwer aan wie Chris zijn kennis kan overdragen. Onze nieuwe brouwer moet een duizendpoot zijn die iets weet van biochemie, de gistingstechnologie. Wij zoeken iemand met technisch inzicht, want je werkt met tanks waar doppen, kleppen, pompen en meters opzitten. Als er iets in het productieproces mis gaat, hebben wij iemand nodig die het probleem kan verhelpen. Aan de andere kant moet een brouwer met mensen kunnen omgaan. In de Jopenkerk is de bouwrij volledig zichtbaar vanuit het horecagedeelte, dus het kan zomaar voorkomen dat een bezoeker vraagt hoe het brouwproces in zijn werk

gaat. Daarbij komt een stuk logistiek inzicht, de transportbeweging van het product. In de kerk vindt het brouwen, gisten en rijpen plaats, maar daarna wordt het bier in de Waarderpolder op fles en eventueel op vat afgevoerd. Voor een brouwer is het werken in een nieuwgebouwde brouwerij uniek. Veel kleine brouwerijen bestaan namelijk uit tweedehandscomponenten. Daarnaast liggen de banen in de brouwerijwereld niet voor het oprapen. Er zijn in Nederland momenteel acht grootschalige pilsbrouwers en zo'n zestig kleine brouwerijen die speciaal bier brouwen. De brouwerijen die speciaal bier brouwen zijn meestal zo klein dat de eigenaar ook gelijk de brouwer is. Het aantal brouwerijen waar je kan gaan werken, is dus beperkt. Zoals het voor ons een zoektocht is om een geschikte brouwer te vinden, is het voor een brouwer net zo goed een hele zoektocht om een brouwerij te vinden."

Sloopwerkzaamheden

Deze zoektocht is dus in volle gang, maar de bouwwerkzaamheden van de Jopenkerk zijn nog steeds niet gestart. "Jaren geleden zijn wij geheel onervaren en enthousiast dit project ingestapt", aldus Michel. "Wij dachten dat het een kwestie was van vergunningen aanvragen. Achteraf gezien misschien een naïeve gedachte, want er zitten veel meer haken en ogen aan. De kerk staat nog op naam van de gemeente en momenteel wordt in een notariële akte vastgelegd dat de kerk ons eigendom wordt. Maar zolang de kerk nog niet volledig ons bezit is, kan de aannemer nog niet met de bouwwerkzaamheden starten. Eerst moet de koopovereenkomst gesloten worden voordat wij daadwerkelijk gaan verbouwen. Het neemt iets meer tijd in beslag dan wij op voorhand hadden gedacht. Het is in ieder geval niet te vergelijken met de verkoop van een huis", lacht Michel. "Maar wij hebben goede hoop dat de kerk zo snel mogelijk op ons naam komt. Dan kunnen wij starten met de bouw die volgens de aannemer zo'n



'Het jubileumbier JubelJoop III gaat als een speer en wij zijn bijzonder trots op het etiket van Eric J. Coolen'

'Ik zeg altijd gekscherend dat Chris zijn droomkeuken uitzoekt, maar er niet in gaat koken!'

negen maanden in beslag neemt. Hopelijk kan de kerk dus eind dit jaar feestelijk geopend worden. Het glas-in-lood is al keurig hersteld en na het funderingsherstel wordt het dak grondig onder handen genomen. Om het dak te bekostigen gaan wij leibier brouwen, maar dit staat nog in de planningsfase. Het is nog niet helemaal rond, maar wij hopen op een combinatie tussen een 75 centiliter fles met een eenmalig gebrouwen bier en een leetje van het huidige dak."

Verraderlijk bier

Bovendien komen er dit voorjaar een aantal nieuwe biersoorten aan. "Ons jubileumbier JubelJoop III gaat als een speer en wij zijn bijzonder trots op het etiket van Eric J. Coolen. Een veel gehoorde 'klacht' is dat je na het vierde biertje al achteruit gaat lopen. Een verraderlijke Tripel dus! Voor zowel Café Studio als Melger's Wijn en Dranken heeft Jopen een exclusief bier brouwen. Voor Melger's wordt dit een Barley wine, een zwaar en donker bier, die momenteel ligt te gisten. Daarnaast bestaat Café Studio dit jaar 25 jaar en dit wordt gevierd met een eigen Tripel. Deze Tripel is gebrouwen met Amerikaanse hop en bevat fruitige tonen, zoals citrus. Tot slot is Jopen bezig met de voorbereidingen van het strip- en lentebier. Het stripbier verschijnt begint mei, maar daar vertel ik in de volgende editie meer over!"

Barley Wine bij Melger's Wijn en Dranken

"Ter ere van het vijftienjarig jubileum van Jopen werd een lustrumbier gebrouwen", vertelt Dennis de Leeuw van Melger's Wijn en Dranken. "Bierliefhebbers werden opgeroepen om via de website een stem uit te brengen op hun favoriete bier. Barley Wine is mijn ultieme favoriet en uiteraard bracht ik daar mijn stem op uit. Tot mijn grote teleurstelling werd het geen Barley Wine en ik ging verhaal halen bij Michel. Hij bracht ons op het idee om zelf een eigen Barley Wine te brouwen. Uiteindelijk zijn wij diverse bieren gaan proeven en wij hebben gekozen voor een Barley Wine met een unieke smaakbeleving. Het is een donker bier geworden met een stevig alcoholpercentage, namelijk 10,5 procent. Deze Barley Wine is ietwat zoetig en er zitten fruittonen in de geur. Het bier gaan wij vernoemen naar de straat waar Melger's Wijn en Dranken gevestigd is, namelijk de Barvoetstraat. Het etiket van de **Barvoet** wordt licht- en donkergroen, want dit zijn de kleuren van Melger's. Het bier wordt afgevoerd op fles en daarnaast willen wij een aantal horecagelegenheden de mogelijkheid bieden op het bier op tap te hebben. Maar wel in een beperkte oplage. Als alles meezit komt het bier half februari uit en wij kunnen echt niet wachten op het eindresultaat!"

'Voor zowel Café Studio als Melger's Wijn en Dranken hebben wij een exclusief bier gebrouwen'