



1 Blik vanaf het restaurant op de koperen ketels, gist- en lagertanks, glas-in-loodramen en authentieke dakconstructie. 2 Een vers getapt biertje uit de eigen brouwketels. 3 Alle gerechten op de kaart gaan vergezeld van een biersuggestie. 4 De zithoek onder de restaurantruimte heeft poefjes van vinyl waarop Jopenbieretiketten zijn geprint.

## ‘DAT DIT EEN BROUWERIJ IS, MOET DIRECT DUIDELIJK ZIJN’

Een ambachtelijke bierbrouwerij, midden in de stad. Dat was de grote droom van Michel Ordeman (41) en Lydian Zoetman (40), zowel privé als zakelijk een duo. Beiden zijn afkomstig uit een ondernemersgezin. Ze leerden elkaar kennen tijdens hun studie small business in Haarlem. Zoetman: ‘Michel had net zijn scriptie over speciaalbier geschreven en stage gelopen bij brouwerijen, toen hij betrokken raakte bij het initiatief om het eeuwenoude Haarlemse bier weer op de markt te brengen.’ Aanleiding was het 750-jarig bestaan van de stad in 1995. Samen met het Haarlems Biergenootschap dook Ordeman het stadsarchief in, op zoek naar authentieke recepten. Met Jopen Hoppen uit 1501 werd het feestjaar ingeluid. Het succes van dit jubileumbier maakte naar meer. De brouwerij terugbrengen binnen de stadsgrenzen werd het doel. Zoetman: ‘In 2000 voerden we het eerste gesprek over de locatie Jacobskerk, in 2005 kochten we hem en doopten we hem om tot Jopenkerk.’ De intensieve renovatie van het in verval geraakte gebouw kon beginnen. Ordeman: ‘Bier brouwen volgens oude

Haarlemse tradities draait volgens ons om de belevenis. Haarlemmer Michel Ruijgrok van E.S.T.I.D.A Interieurontwerp en Fabricage begreep precies welke kant we op wilden. De kerkelijke elementen zoals de glas-in-loodramen, het originele houten klokdak en de ruimtelijkheid wilden we

overeind houden. Daarbij was een voorwaarde dat de koperen brouwketels en de gist- en lagertanks in de zichtlijn zouden komen. Dat het hier een brouwerij betreft, moest direct duidelijk zijn. We brouwen nu vaak op donderdag, vrijdag en zaterdag om te laten zien het wat inhoudt.’ Ruijgrok kwam met het idee van de Perzische tapijten, als knipoog naar de traditionele cafés, maar dan aangebracht tegen het plafond en als bekleding van de restaurantstoelen. De bar met glazen ledverlichting, die ook de gist- en lagertanks subtiel van kleur laat veranderen, werd prominent voor de koperen ketels geplaatst. Rondom bevindt zich het cafégedeelte. Het restaurant op de eerste etage kwam als een hangend object in de ruimte. ‘Omdat we er trots op zijn dat we een brouwerij zijn met twaalf Nederlandse speciaalbiere voeren we die lijn ook door naar de kaart met kaas, vis en vlees van eigen bodem,’ zegt Zoetman. ‘Onze chefs Arjen Gossen en Bram Heus, voorheen van De Kas en De Bokkedoorns, koken met streek- en seizoensgebonden producten. Op ons kaasplankje ligt bijvoorbeeld geen roquefort, maar een Nederlands blauwschimmelkaasje van Bastiaansen.’ Als inwoner van Haarlem heeft de schrijver van dit stukje maar één conclusie: de Jopenkerk is een godsgeschenk. ■



**Jopenkerk**  
Vestestraat 1, Haarlem  
(023) 533 41 14  
[www.jopen.nl](http://www.jopen.nl)