

# Haarlem gezegend met de Jopenkerk

Beeld: Hélène Wiesenhaan

Na jaren van voorbereiding is het nieuwe onderkomen van bierbrouwerij Jopen de Jacobskerk in Haarlem. In de kerk is niet alleen de brouwerij gevestigd, er is ook een brouwerijcafé en restaurant, met direct zicht op het brouwproces. De kerk is totaal gerenoveerd en heeft een uitzonderlijk interieur afkomstig van de Haarlemse ontwerper Michel Ruijgrok.

Eeuwenlang was Haarlem één van de grootste bierbrouwerijsteden van Nederland. Brouwerijen als Het Scheepje, De Olifant, en De Drie Lelien draaiden op volle toeren en de jopen (grote vaten waarin het bier werd vervoerd) lagen in grote stapels op de kade van het Spaarne te wachten op hun nieuwe eigenaar. In 1916 sloot de laatste Haarlemse brouwerij. Ter gelegenheid van het 750 jarig bestaan van Haarlem in 1995 ging het Haarlems Biergenootschap de archieven in op zoek naar authentieke recepten voor een speciaal Haarlems jubileum bier. Het resultaat: Jopen Hoppenbier; volgens een origineel recept uit 1501. Tot decembervorig jaar werd Jopenbier in België gebrouwen, terwijl de verkoop en organisatie plaatsvond vanuit het Jopenkantoor in de Haarlemse Waarderpolder. Maar vanaf nu wordt al het bier van Jopen in de kerk in Haarlem gebrouwen, waarna het wordt afgetankt in tankwagens. Wat begon als een jubileumstunt, is onder leiding van directeur Michel Ordeman en commercieel directeur Lydian Zoetman uitgegroeid tot een snel groeiende onafhankelijke bierbrouwerij.

## Interieur

Voor ontwerp en realisatie van het interieur van de Jopenkerk werd het Amsterdamse bureau ESTIDA ingeschakeld. Art Director Michel Ruijgrok voelde zich extra betrokken bij dit project, niet alleen vanwege zijn Haarlemse roots, maar ook omdat de eerste gesprekken al zo'n zeven jaar geleden hebben plaatsgevonden, en omdat het een prachtige uitdaging was om in een oude kerk moderne horeca te realiseren. Het interieurconcept is in de loop der jaren, parallel met de totale plannen van Jopen, gegroeid en ontwikkeld. Doelstellingen waren het brouwproces zichtbaar maken voor de bezoekers

van de horeca, gebruik maken van de charme van de oude kerk en de nog aanwezige historische elementen en ook een modern eigentijds café restaurant creëren. Door de hele kerk warm rood te schilderen is direct een andere sfeer bereikt en het effect van de glas in lood ramen wordt hierdoor versterkt, bovendien is het de kleur van Jopen. De moderne bar met een glazen led-verlicht front is prominent voor de brouwketels geplaatst. De koperen brouwketels staan op het brouwblok dat tevens de achterkast van de bar vormt, die is uitgevoerd met sfeervolle middengrijze handgemaakte tegels uit Italië. Rond de bar is er een ruim cafégedeelte met een betonnen vloer, stoere vergrijsd eiken tafels en statafels met zwarte stoelen en krukken. Om intimiteit aan te brengen in de grote open ruimte van de kerk, is het restaurant als een hangend object in de ruimte geplaatst. De restaurantruimte is bijzonder sfeervol doordat het aan de binnenzijde rondom gestoffeerd is met een speciaal ontworpen printtapijt, dat geïnspireerd is op de ouderwetse Perzische kleedjes uit traditionele cafés.

De kerk had door zijn vorm en hoogte, de glas-in-loodramen en het gewelfde houtbetimmerde plafond al een bijzondere sfeer. En dit leverde gelijktijdig uitdagingen op, ten aanzien van akoestiek, klimaatbeheersing en het scheppen van de juiste sfeer. 'Sinds 11 november is in het restaurant proefgedraaid, en de eerste reacties waren al laaiend enthousiast. We hebben de basis gelegd voor verdere groei van Jopen, niet alleen als bierbrouwerij, maar met een totaalproduct waar eten en drinken samenkomt', aldus een zeer tevreden Ordeman. 'Door mensen belevenisgastronomie te bieden in een werkende brouwerij, hopen we natuurlijk nog meer Jopenfans te creëren.' ■

Wat begon als een jubileumstunt is uitgegroeid tot een snel groeiende onafhankelijke brouwerij