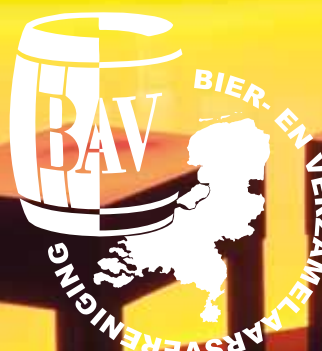


BAV *Journal*

Het BAV-journaal is een periodieke uitgave van Bier- en Verzamelaarsvereniging BAV

1

28e jaargang
Februari 2011



Losse nummers € 2,95

Na jaren van voorbereiding weer bier uit Haarlem

door Kees van Kuilenburg
foto's: Hélène Wiesenhaan

Onderkomen van Jopenbier in gebruik genomen

De „oogst” was niet gering. Tijdens de werkzaamheden aan het dak van de Haarlemse Jopenkerk werd er ruim 1000 kg duivenstront opgeruimd. Niet zo opmerkelijk want de ruim een eeuw oude Vrijzinnig Hervormde kerk had geruime tijd leeggestaan, zodat de duiven en ander gevederte vrij spel hadden. Een van de opmerkelijkste zaken die de bouwers tijdens hun werkzaamheden aan de nieuwe Haarlemse brouwerij tegenkwamen. Een andere, heel wat vervelender ontdekking, was dat er de zogenoemde „palenrot” werd geconstateerd. Dat zijn de palen van het gebouw waar de kerk op rust. Een tegenvaller, waar ook een stevig kostenplaatje aan hing om het te verhelpen.

De werkzaamheden verliepen ondanks alles naar wens en op 11 december van het vorig jaar werd de „Jopenkerk” officieel door de Haarlemse burgemeester Bernt Schneider in gebruik genomen, zodat het Haarlemse bier nu in eigen huis kon worden gebrouwen. Daarmee ging een wens van Michel Ordeman, de initiatiefnemer, en zijn partner Lydian Zoetman in vervulling. Gedurende de afgelopen jaren hebben zij alles uit de kast gehaald om Haarlem weer op de brouwerijkaart te zetten. Tenslotte heeft de stad aan het Spaarne een enorm verleden op brouwerijgebied, zoals her en der nog is te zien aan bijvoorbeeld gevelstenen.

Een rondgang door het ongeveer een eeuw oude voormalige bedehuis door „gids” en brouwerijmedewerker Joop Boelsma, laat zien dat het vele werk van Michel Ordeman beloond is en dat in het pand iets heel moois is neergezet. Allereerst de in het oog springende bierketels en overige apparatuur, maar ook het restaurantgedeelte met het uitzicht op de brouwinstallatie is bijzonder fraai en geeft het geheel mooi weer. Al is het op het moment van de rondgang nog bijzonder druk met allerhande deskundigen die bezig zijn met de laatste activiteiten om de zaak af te ronden en op tijd klaar te zijn voor de opening. Nadat het bier is gebrouwen wordt het opgeslagen in twee ruimtes in de Waarderpolder.



Beroemd

Ordeman is vanaf 1998 bezig geweest om Jopenbier op de kaart te zetten. Tevens was hij actief met het zoeken naar een geschikte locatie in Haarlem. Geen plekje in een industriegebied aan de rand van de stad, maar een plaats in het centrum.

Tenslotte was Haarlem lange tijd een bierstad en het Jopenbier was beroemd binnen en buiten de landsgrenzen. Onder andere was de beroemde schilder Frans Hals ook een bekende brouwer in zijn stad.

Vier jaar geleden kreeg de initiatiefnemer de uit 1910 stammende kerk in handen. Al is de juridische overdracht van het voormalige bedehuis pas vorig jaar afgerond. Ook kreeg Ordeman alle benodigde vergunningen in handen. Het laat zich raden dat het opknappen van het gebouw veel aan inspanning en geld heeft gekost. Het voorbeeld gaf Boelsma al aan toen hij vertelde wat



de Haarlemse duiven hadden achtergelaten in de kerk en dat bleek niet het enige probleem dat zich openbaarde, nadat de werkzaamheden vorderden. Gelukkig voor de initiatiefnemers werden alle problemen weer opgelost, al ging dat steeds weer gepaard met extra kosten. Dat betekende ook dat er extra bronnen moesten worden aangeboord om geld voor de tegenvallers te vinden. Een van de initiatieven was het uitbrengen van het zogenoemde Leibier, dunne „platen” die de dakbedekking op de kerk vormen. Tegen betaling van een fors bedrag – 100 euro voor twee flessen en een certificaat - kon het bier worden aangeschaft. Dat dit aansloeg bleek uit het feit dat er veel belangstelling was. Een hele toer voor verzamelaars om het etiket te pakken te krijgen.

„Al in 1994 is Michel Ordeman begonnen met het op de markt brengen van het Jopenbier. Als eerste een proefbrouwsel Koyt. Niet in Haarlem gebrouwen, maar onder de bezielende leiding van adviseurbrouwer Chris Wisse en ook Michel, want ook hij heeft zich in de afgelopen jaren veel van het vak eigen gemaakt, onder andere bij Domus in Leuven heeft hij gewerkt. Eerst werd het bier in het Zeeuws-Vlaamse Hulst gebrouwen – Chris Wisse was daar brouwer – en later bij De Schaapskooi, Bios, Huyghe en nu de Proefbrouwerij in Lochristie”, vertelt Joop Boelsma, die al in vanaf het begin actief is als vrijwilliger en nu voor een deel als betaalde kracht werkt, onder andere als heftruckchauffeur waar hij zelfs zijn diploma voor heeft behaald.

Diploma

Dat het bier goed aansloeg bleek duidelijk uit de hoeveelheid die in de afgelopen jaren werd gebrouwen. Mooi ook voor de verzamelaars, want ook het aantal etiketten in de albums van verzamelaars nam ras toe. Bieren die in de afgelopen jaren bij diverse keuringen in binnen- en buitenland in de prijzen vielen, zoals in Nieuw-Zeeland en het Hoppenbier behaalde een zilveren plak in de Verenigde Staten. Succes ook met de

Jubeljoop 3, de Tripel en het Russian Stout. Brouwer bij Jopenbier wordt Roel Wagemans. Een brouwer die sinds een half jaar weer terug is in Nederland, nadat hij in het Australische Perth had gewerkt. De eerste tijd zullen Chris Wisse en Michel Ordeman hem nog met raad en daad bijstaan. In het bedrijf – in totaal 20 medewerkers – is Barry de Haan de manager van de horeca, Arjan Gossen is verantwoordelijk voor de keuken en Tjay Kwee verzorgt het transport.

Jopening

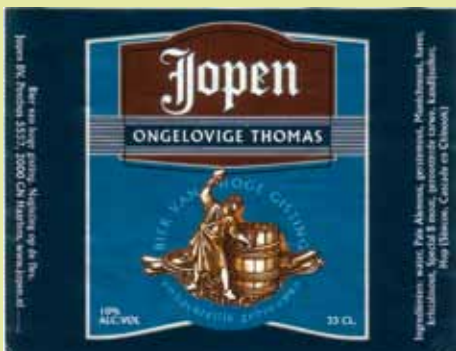
door Robert van Doorn



Soms komen er uitnodigingen binnen bij het BAV-bestuur waar je reikhalzend naar uitkijkt. De uitnodiging voor de officiële Jopening, ofwel de opening van de Jopen brouwerij was er zo één.

Op 8 december was het eindelijk zover. In de voormalige Jacobskerk, gelegen aan de Vestestraat 1 in het centrum van Haarlem, werd Neerlands nieuwste brouwerij geopend. De Jacobskerk zal voortaan door het leven gaan onder de naam Jopenkerk. Bij binnenkomst valt direct de lange bar en het mooie interieurdesign op. Het Amsterdamse E.S.T.I.D.A. Interieurontwerp en fabricage is hier verantwoordelijk voor. De uitgenodigde gasten, waaronder veel mensen uit de Nederlandse brouwerwereld, konden direct ruimschoots kennis maken met de verschillende bieren van de brouwerij. Voor het winterbier Ongelovige Thomas kwam de opening echter net iets te vroeg. Dat lag nog te rijpen.

Na het openingswoord te hebben verzorgd, drukte de Haarlemse Burgemeester Bernt Schneiders op een knop. Dit was het startsein voor een mooie lichtshow, gevolgd door het



openschuiven van de zwarte gordijnen. Hierdoor werd de glimmend koperen brouwinstallatie voor het eerst aan het publiek getoond. Naast de ketels stonden twee sopranen die het Bloemenduet uit Lakmé op indrukwekkende wijze ten gehore brachten, ondertussen hopbloemen over het publiek en de brouwketels uitstrooiend. Een bijzondere opening op een bijzondere lokatie. Na wat fotomomenten bij de brouwketels konden de aanwezigen opnieuw genieten van de bieren die voortaan in Nederland zullen worden gebrouwen.

Het eerste, geheel in Nederland, gebrouwen bier zal trouwens Witte Rook gaan heten en is een Rauchweizen. Het is verkrijgbaar vanaf januari 2011. De verzamelaars die meegaan op de inmiddels volgeboekte BAV-excursie in februari, kunnen zich trouwens niet alleen verheugen op een nieuwe brouwerij en een nieuw bier,

maar ook op nieuwe glazen.

De foto's van de Jopening zijn gemaakt door BAV-lid Erik Pruisken, waarvoor mijn hartelijke dank!

