

Bier & strips ontmoeten elkaar

Jopen brouwt een zwaar werkbier in opdracht van Joost Veerkamp

Liefhebbers van bier en strips kijken er al het hele jaar naar uit. Iedere twee jaar brouwt Jopen een stripbier ter gelegenheid van de Haarlemse Stripdagen. Deze jubileumeditie mocht Joost Veerkamp het stripbier bepalen en vormgeven.

De klarelijntekenaar ontwierp 'een zwaar werkbier met een Russische-propaganda-uitstraling'. Daar drinken we 'n biertje op!

De lente is weer aangebroken. Het frisse blonde lentebier van Jopen is een aanrader om de eerste zonnige dagen van het voorjaar mee te vieren. Maar het lentebier is niet het enige wat er dit voorjaar voor Jopen op het programma staat. Het tweejaarlijkse stripfestijn komt er namelijk weer aan! Op 4, 5 en 6 juni 2010 vindt de tiende editie van de Haarlemse Stripdagen plaats en deze feestelijke editie staat in het teken van het stripverhaal in Oost-Europa. Het evenement maakt natuurlijk ook dorstig en volgens brouwer Chris Wisse en Lydian Zoetman van Jopen gaan bier en strips heel goed samen.

Alles kan en alles mag

Ter gelegenheid van de Haarlemse Stripdagen, die iedere twee jaar plaatsvinden, brouwt Jopen om het jaar een stripbier: "Aanvankelijk werd Jopen benaderd voor sponsoring van het stripfestival", blikt Lydian terug. "Jopen had daartoe helaas niet te middelen, maar wilde wel iets voor het stripfestival betekenen om de binding met de stad te benadrukken. Samen met de organisatie zijn we toen om de tafel gaan zitten en dat resulteerde uiteindelijk in het stripbier. Voor iedere editie wordt er een striptekenaar uitgekozen die de huisstijl van het evenement mag bepalen. De gedachte achter het stripbier is dat de tekenaar een bierfles ontwerpt en mag bepalen wat voor bier er wordt gebrouwen. Dus de tekenaar

ontwerpt niet alleen de opdruk van de fles, maar levert ook de ideeën voor het recept van het bier. Alles kan en alles mag. Ach, en dan komen er soms wel eens gekke ideeën voorbij waar onze brouwer niet altijd even gelukkig van wordt. Maar er wordt altijd gezocht naar een oplossing om de wens van de tekenaar zoveel mogelijk te vervullen."

Een pittig biertje

Door de jaren heen zijn er al heel wat stripbieren verschenen. Zes, om precies te zijn, en het zijn stuk voor stuk ware *collector's items* geworden. "De spits werd in 1998 afgebeten door Hein de Kort met een Amberbier", vertelt brouwer Chris Wisse. "Daarna volgden Joost Swarte met een zwaar donker bier, Mark

'Óf de bierdrinker laat het bier nagisten in een ijzige goelag, óf men zuivert het innerlijk met dit revolutionaire smeermiddel'



Brouwer Chris Wisse met zijn hobby met zijn beroep: BIER

Retera met de Dirk Jan Tripel, Barbara Stok met een witbier van witte chocolade (!) en tekenaarscollectief Lamelos met een Kolsch. In 2008 was het de beurt aan Roel Smit met het *Rock 'n Roel bier* met pepers. Roels peperbier was onze grootste uitdaging. Een ingewikkeld product, omdat wij ook niet wisten wat peper met bier deed. Welke peper moeten we toevoegen? En hoeveel? En wanneer? Daarom besloten we om de amateurbrouwers van vereniging Wort Wat in te schakelen. Op basis van een recept voor een blond bier mochten een stuk of vijftien brouwers hun gang gaan en een *hot & spicy* bier brouwen. De amateurbrouwers kwamen in de Jopenkerk bij elkaar met hun proefbrouwsels. Samen met Roel hebben we een proefsessie gehouden om te kijken welk bier geslaagd was en welk brouwsel een drama", lacht Chris. "Uiteindelijk won het bier met Madame Jeanette-pepers en dat hebben we toen voor de Stripdagen gebrouwen."

Zwaar werkbier

Voor de tiende editie van de Haarlemse Stripdagen ontwierp Joost Veerkamp de huisstijl van het festival. Samen met Jopen creëerde de klarelijntekenaar een stripbier: "Joost heeft gekozen voor een stevige donkere gerstewijn", vertelt Chris verder. "Met elkaar hebben we een aantal bieren geproefd en Joost was gelijk al vrij duidelijk in zijn mening over het type bier. Ik heb hem nog een beetje geprobeerd bij te sturen naar een Russian Imperial Stout, vanwege de link met Oost-Europa, maar hij bleef bij zijn standpunt. Zijn

wil is wet. Het is barley wine geworden en de zachte bitterzoete smaak maakt het een toegankelijk biertje. De link naar wijn is snel gelegd, want liefhebbers gebruiken dit bier als bewaarproduct. De smaak van het bier verandert bij veroudering en vooral de zware donkere bieren hebben een goede smaakevolutie. Er zijn altijd bierliefhebbers die een paar flessen extra kopen en in de kelder bewaren om ze na een paar jaar te openen en te proeven. Het stripbier van 2010 is een donker, zwaar, wat wij noemen 'werkbier' dat niet zo extreem is in zijn bitterheid. Maar, met niet minder dan tien procent alcohol, wel een 'zware jongen'. Voor ons is het ook nog maar afwachten wat het eindresultaat wordt. Jopen maakt eenmalig een brouwsel van zestig hectoliter. Geen grote plens bier, want het is specifiek voor de Haarlemse Stripdagen. Het is dus echt een sprong in het diepe!"

Russische-propagandaposter

Het zware werkbier is gebotteld in gebrandschilderde flessen. "Joost Veerkamp heeft de opdruk van de fles ontworpen in de stijl van een Russische-propagandaposter", vervolgt Chris zijn verhaal. "Laurens Janszoon Coster prijkt als 'uitvinder van de dorstleskunst' op de fles en de gebruiksaanwijzing op de achterzijde laat weinig aan de verbeelding over: Óf de bierdrinker laat het bier

nagisten in een ijzige goelag, óf men zuivert het innerlijk met dit revolutionaire smeermiddel. Ook lekker op de barricades, in een loopgraaf, of tijdens een lange mars", lacht Lydian. "Voor het eerst

is het stripbier samen met een bijpassend glas verpakt in een doos, die ook door Joost Veerkamp is ontworpen. Begin mei wordt het bier gepresenteerd en we zijn erg benieuwd naar de reacties. Het bier is tijdens de Stripdagen verkrijgbaar in Haarlemse cafés en wordt landelijk verkocht via de Mitra-slijterijen", aldus een trotse Lydian.

Boutjes en schroefjes

En nu we het toch over Jopenbier hebben; hoe gaat het eigenlijk met de voortgang van de aan het merk gekoppelde kerk? "De asbestsanering van de Jopenkerk is afgerond en de aannemer is bezig met de voorbereidingen van de sloopwerken", aldus Lydian. "De vloeren worden verwijderd voor de nieuwe fundering en het leistenen dak gaat vervangen worden." Chris legt uit: "In het magazijn van Jopen in de Waarderpolder worden de eerste voorbereidingen getroffen voor de productie van het bier. Zo heb ik een paar maanden terug een oude vatenvuller op de kop getikt. Een tweedehands machine, omdat we ons



budget zoveel mogelijk aan de brouwinstallatie in de Jopenkerk willen besteden. Maandenlang ben ik in Zeeuws-Vlaanderen bezig geweest met het opknappen van dat ding. Alle boutjes en schroefjes zijn los geweest! Er zat veel kalk in, maar deze prachtige machine moet nog een heel leven mee kunnen. Het bier wordt gebrouwen in de Jopenkerk en daarna afgevoerd in ons magazijn. Mijn droomproject moet ik binnenkort overdragen aan een jonge brouwer en de zoektocht is in volle gang. Samen met Michel en Lydian heb ik wel een brouwer op het oog en hij komt echt in een gespreid bedje terecht." ★

