Jopen werpt een blik in de toekomst

Op een regenachtige najaarsdag komen liefhebbers en relaties in het magazijn van Jopenbier bijeen om samen met Michel Ordeman en Lydian Zoetman terug te blikken op een roerig jaar. 'Jobligatiehouders' zijn aanwezig om hun rente te innen. En niet zomaar rente. Nee, de rente wordt uitgekeerd in bier!

Michel Ordeman samen met Arjen en Barry

Gezelligheid overheerst in het magazijn in de Waarderpolder en regelmatig wordt het glas geheven op het Haarlemse biermerk. Michel Ordeman somt de hoogte- en dieptepunten op van het afgelopen jaar, maar ook een blik in de toekomst mag niet ontbreken. "2009 was een geweldig jaar voor Jopen", vertelt Michel. "Jopen mag terugkijken op een prachtig jaar waarin het werkelijk prijzen heeft geregend. *Jopen Extra Stout* won een gouden medaille bij de *World Beer Championships,* maar dat was nog niet alles! Jopen werd de Noord-Hollandse Held van de Smaak en recentelijk kreeg ik als directeur van Jopen de Zilveren Knuppel uitgereikt voor mijn bijdrage aan de biercultuur in Nederland. Onlangs kregen we wederom heugelijk nieuws te horen. *Jopen Koyt* sleepte op de kampioenschappen van *European Beer Star* een gouden medaille in de wacht in de categorie *herbs and spices*. Ontzettend verrast waren wij met alle prijzen die ons om de oren vlogen", vertelt Michel lachend.

Lustrum

Daarnaast heeft Jopen het afgelopen jaar een aantal heerlijke nieuwe bieren aan de liefhebbers gepresenteerd. "Zo hebben we speciaal voor de Monumentendagen en het Jopen Festival het Gerstebier ontwikkeld. Een blond bovengistend bier met een behoorlijke bitterheid", vertelt Michel verder. "Daarnaast hebben wevoor het eerste Amerikaanse speciaalbiercafé van Nederland, de *Beer Temple,* een exclusief huisbier gebrouwen, en ook het dubbele bokbier was een nieuwkomer. Het vijftienjarig bestaan van Jopen wordt uiteraard gevierd met een lustrumbier: *Jubeljoop III*.

'Jopen mag terugkijken op een prachtig jaar, waarin het werkelijk prijzen heeft geregend'

Het publiek mocht bepalen wat voor bier dit moest worden en de liefhebbers hebben echt hun stem laten gelden! Na een *close finish* met de IPA, heeft de Tripel uiteindelijk de strijd gewonnen. Er wordt een stevige tripel gebrouwen van gerstemout, tarwemout en haver, met maar liefst negen procent alcohol."

Leibier

Naast alle hoogtepunten kende het jaar ook een aantal tegenvallers. "Stiekem hadden we wel gehoopt dat de bouw van de kerk al van start was gegaan", vertelt de Jopendirecteur. "Van de kerk is steeds minder te zien door de oprukkende verbouwingswerkzaamheden aan de Raaks, maar hij staat er nog wel, hoor. Inmiddels zijn alle vergunningen binnen en de glas-in-loodramen zijn in hun oude luister hersteld. Helaas hebben de werkzaamheden vertraging opgelopen, omdat het leidak en de funderingspalen vervangen moeten worden. Om het leidak te bekostigen, hebben we het plan opgevat om in een gelimiteerde editie 'Leibier' uit te brengen. Liefhebbers en vrienden van Jopen kunnen een lei aanschaffen in combinatie met een speciaal voor de gelegenheid gebrouwen bier.
Met de opbrengst kunnen wij hopelijk een gedeelte van het dak bekostigen!"

Bedrijfsleider

Jopen is ontzettend blij te kunnen melden dat er inmiddels een bedrijfsleider en een kok voor de Jopenkerk zijn aangesteld. "Barry de Haan is een bekende in de Haarlemse horeca", vertelt Lydian. "Samen met zijn vader runde hij vanaf 1993 *Imperial*, een kroeg waar menigeen wel eens is doorgezakt", lacht ze. "Inmiddels is hij bedrijfsleider bij *De Lift* en wij hebben zijn gastheerschap dikwijls mogen aanschouwen. Dat beviel ons zo goed, dat we hem een aanbod hebben gedaan om in de kerk bedrijfsleider en kok te worden." Dit aanbod kon Barry niet weerstaan en nu zet hij zijn eerste stappen als bedrijfsleider bij Jopen. Op dit moment werkt Barry voor zowel Jopen als De Lift. "Bedrijfsleider van de kerk!", straalt Barry. "Ik ben er ondersteboven van. Jopen is een uniek project waarin de belevenis van een werkende brouwerij centraal staat. Tijdens het eten en drinken in het grand café annex restaurant kunnen gasten *live* het brouwproces volgen. Ontzettend bijzonder, toch? Speciaalbier is voor mij een nieuw terrein en ik leer alle facetten van de biermarkt beetje bij beetje kennen. Ik kijk ontzettend uit naar de opening van de kerk, maar er moet nog een hoop gebeuren! Allereerst ben ik bezig om een geschikt team samen te stellen met een hart voor bier. Het team krijgt langzaamaan gestalte. Zo is Arjen Gossen aantrokken als chef-kok. Momenteel is hij nog sous-chef bij het Amsterdamse restaurant *De Kas*, maar volgend jaar zal hij in de kerk heerlijke gerechten op tafel toveren!", aldus de kersverse bedrijfsleider. ✶

Oud Hollandse Speciaalbieren
Jopen t.w.v. € 9,95
Het Jopenbier pakket bestaat uit: *Hoppenbier, Viergranen Bokbier, Koyt, Lentebier, Adriaan en Jopen Extra Jopen Stout.*
Meedoen? Zie pagina 130

Tijdens de feestelijke uitreikingsceremonie op 18 november 2009 in Neurenberg, Beieren, namen Chris Wisse (brouwer), Jopen-oprichter Michel Ordeman en Lydian Zoetman de prijs in ontvangst.

Jopen steunt Team Haydewitzka

De moedige Haarlemmers Gideon Lucassen en Willem Timmers doen als Team Haydewitzka met een oude Ford Escort mee aan de Amsterdam-Dakar Challenge. Een tocht van maar liefst drie weken! Ook dit jaar proberen de teams zoveel mogelijk geld op te halen voor het Rode Kruis. De opbrengst gaat naar het glazen huis van 3FM Serious Request en zal dit jaar worden besteed aan de bestrijding van malaria. Diverse Haarlemse ondernemers, waaronder Jopenbier, hebben hun bedrijfssticker op de auto van Team Haydewitzka geplakt en steunen hiermee de actie!

Gideon, Willem en Yu Tjay van Jopenbier proosten op de verre reis.

Tekst: Marit Swart. Fotografie: Rob Eversen.