



De favorieten van speciaalbierspecialist

'Mijn vak doet het goed op feestjes'

Lydian Zoetman (1971) is commercieel directeur van Jopen Bier in Haarlem.

'De brouwerij run ik samen met mijn man Michel die daar algemeen directeur is. Ik ben meer de externe partij en Michel bemoeit zich vooral met de brouwerij en het horecabedrijf dat eraan vastzit; de Jopenkerk: een unieke combinatie van restaurant, grand café en brouwerij waar je tijdens het eten en drinken het brouwproces kunt zien. We zijn nu zestien jaar bezig en hebben daardoor veel leuke andere vakgekke mensen ontmoet. Waar we ook zijn, iedereen is altijd erg geïnteresseerd; speciaalbier staat voor genieten en gezelligheid. Dat komt toch anders binnen dan dat je vertelt dat je verzekeringen verkoopt! Eeuwenlang was Haarlem een van de grootste bierbrouwerijsteden van Nederland, vooral bekend vanwege de constante kwaliteit van het Haarlemse gruitbier. De jopen, vaten waarin het bier werd vervoerd, lagen in grote stapels op de kade van het Spaarne te wachten op hun nieuwe eigenaar. Maar in 1916 sloot de laatste Haarlemse brouwerij haar poorten. De brouwerstraditie werd pas in 1994 in ere hersteld. Voor het 750-jarig bestaan van de stad ging men op zoek naar authentieke recepten voor een jubileumbier. Het resultaat: Jopen Hoppenbier; volgens een recept uit 1501. Algauw werd duidelijk dat het zich tot dat ene jubileumbier zou beperken. Er werden investeerders gevonden en Jopen Bier was een feit. Met een heerlijke toekomst in het verschiet.'

Kooktip

'Op zaterdagochtend pakken we ieder een kookboek waar de een voor de ander een hoofdgerecht uit moet halen. Zorgt ook voor de broodnodige variatie.'

Succesnummer

'Zelfgemaakte ceviche, een salsa uit Zuid-Amerika van ui, tomaat, korianderblad, chilipeper en limoen en dat met nachos. Heerlijk bij de borrel. Het wordt ook vaak gemaakt met rauwe vis.

We waren ooit in Mexico bij een strandtentje en hebben daar ceviche van verse, net gevangen vis geproefd. Dan ben je verkocht.'

Welk ingrediënt zou je zelf willen zijn?

'Een Madame Jeannette-peper; het lijkt een klein onschuldig pepertje maar heeft karakter.'

Bijzondere geurherinnering

'Mijn grootouders hadden een foeragebedrijf, vroeger hielp ik daar vaak eieren verkopen. De geuren van hooi, stro, bix, dat soort zaken zijn heel bepalend geweest.'

FAVORIETEN

• Ontbijt

'Wie als eerste beneden is smeert brood voor zichzelf en de ander. Michel is een echte broodeter. In het weekend proberen we er wat meer tijd voor te maken met een eitje en daarna koffie en de krant.'

• Lunch

'Een clubsandwich. Vooral bij Dijkers in Haarlem waar de kip met currypasta is gemaakt.'

• Diner

'Als we zelf koken Aziatisch, Indonesisch, Indiaas of Thais. Alhoewel een mooi stukje vlees met groente en rozemarijnardappels uit de oven ook heel lekker is.'

• Tussendoor

'Ik ben geen snoeper, je doet mij plezier met kaas en worst, en dan door naar paprikachips en nachos.'

• Sterke drank

'Soms een *chipito*, shotje van het huis, zoals je in Spanje krijgt na de maaltijd. Maar meer uit beleefdheid. Ik ga liever voor een 'sterk' bier van 6,8% of zo'



ONVERWACHT ETERS

'Waarschijnlijk loop ik eerst naar de schuur voor een fles wijn of speciaalbier en komt de tafel daarna vol te staan met hapjes van tapasformaat. Dat past het best bij onze levensstijl; lekker kletsen met een goed glas en een lekker hapje.'

Jopenbierjes met de klok mee: Ongelovige Thomas: donker met tonen karamel en geroosterde smaken; Extra Stout: met een gebrande bittere smaak; Koyt: uit gerst- en tarwemouten met gruit, een middel-eeuws kruidenmengsel; Gerstebier: blond met hoge gisting; Haarlems Hoppenbier: frisbitter met speciale gerste-, tarwe- en havermouten; Bokbier: robijnrood met een fruitig aroma en een volle gebrande smaak (alle vanaf € 1,40 via Jopen Bier)



WIJNBOEK

'The brewmaster's table vind ik een heel goed boek, geschreven door de Amerikaanse brouwer Garrett Oliver, over het combineren van bier en spijs, iets wat erg onderbelicht is in Nederland. Qua kookboek vind ik dit boek van Yvette van Boven erg mooi.'

Home made, Yvette van Boven, Fontaine, € 34,95

IN DE KOELKAST

'Griesmeelpudding – zo ouderwets, maar het blijft lekker. Vroeger maakte mijn moeder het zelf en was er altijd een gevecht om wie het vel mocht hebben, want dat vonden we het lekkerst.'

Mona-griesmeelpudding (€ 1,32 AH), bordje (€ 5,95 Kitsch Kitchen)



SOEP

'Dat is echt een soort hobby geworden. Helemaal sinds we een biologisch groenteabonnement hebben genomen. We maken nu regelmatig soep van groente die we anders misschien nooit in huis hadden gehaald.'

Biet (€ 0,99), rode kool (€ 1,69), pompoen (€ 1,99), koolraap (€ 1,69) en knolselderij (€ 1,79 alles Albert Heijn)

SERVIES

'We gebruiken het servies – wit met een zilveren rand – dat mijn oma vroeger als uitzet heeft gekregen, zelf gebruikte ze dat eigenlijk nooit. De zilverkleurige schaaltes en bakjes passen er goed bij.'

Van onder naar boven: Sterling-dinerbord van Wedgwood en kom (€ 40 en € 9,95 de Bijenkorf), kom (€ 6,95 Nijhof), kom (€ 4,95 Kitch Kitchen) Sterling-kom van Wedgwood (€ 31 de Bijenkorf), schelp en lepels (€ 25 en v.a. € 10,95 Nijhof), 2 kommen (€ 5,95 en € 6,95 de Bijenkorf), kopje (€ 8,95 Zara Home), bakje (€ 1,95 Kitsch Kitchen)



KEUKENTOOL

'We hebben een dubbelzijdige dunschiller. Eigenlijk is het een aspergeschiller, maar hij is ook heel handig voor andere groenten. Als je een wortel of komkommer moet schillen, ben je twee keer zo snel klaar.'

Aspergeschiller (€ 7,95 Het Kookeiland), Skruba-handschoen om wortelen mee schoon te scrubben (€ 7,95 de Bijenkorf)



RARE GEWOONTE

'Op een gekookt ei vind ik Aromat lekker en op een gebakken ei Maggi. Maar verder valt het volgens mij wel mee met de rare gewoontes.'

Eierdop Maxwell & Williams (€ 3,95 de Bijenkorf), Aromat en Maggi (€ 0,70 en € 0,75 Albert Heijn)



RESTAURANT

'Ik ga graag naar In 't Goede Uur in Haarlem, vooral vanwege de gastvrijheid van Henk en Anne Meijer. Daarnaast is het gewoon lekker om af en toe samen knus te kaasfonduen in een restaurant waar de tijd, qua interieur, heeft stilgestaan. Naast goed eten vind ik het personeel het belangrijkste. Voor onze eigen zaak hebben we dat ook zwaar laten meewegen. Kennis en kunde kun je leren, vriendelijkheid moet in je zitten.'

Prijs: fondue vanaf € 14,75 p.p.

Open: di t/m do en zo: 17-24 uur, vr en za: 17-1 uur

Adres: Korte Houtstraat 1, Haarlem

Info: (023) 531 11 74, www.hetgoedeuur.nl



EETFILM

'Deze – Duitse – film gaat over de kunst van en de liefde voor het koken. Veel aandacht is er voor de passie van Gregor die zijn ziel en zaligheid stopt in de bereiding van zijn bijzondere gerechten. Alles wordt in elk geval uit de kast getrokken zodat het water je in de mond loopt.'

Eden (2006) via bol.com

WIJN

'Het liefst heb ik een Spaanse witte, een Rueda of een wijn van Mallorca. Mijn zus woont al heel lang op Mallorca, dus daar komen we regelmatig. Dan leer je de wijn daar ook erg waarderen.'

Rueda 2009 (€ 6,25

Vindict)



Lydian Zoetman:

'Het bier geeft de soep een frisse toon'



AANRADER

Soep van bietjes met Jopen Bier

'Heel verrassend, zeker met bietjes van Bijma – dé bietenleverancier van Nederland. Ik ben dol op deze groente en het kleurt de soep zo mooi. De crème fraîche haalt de grondsmaak van de biet weg en maakt hem zacht van smaak, het bier geeft de soep een frisse toon, en de spek, appel en shiitake geven hem een pittig zetje.'

Nodig voor 4 personen:

- 500 gram gekookte geschilde rode bietjes
- 2 blokjes groentebouillon
- 1 eetlepel rodewijnazijn,
- 1 bekertje crème fraîche
- 0,04 liter Jopen Lentebier
- 1 eetlepel olijfolie
- 100 gram biologische spekblokjes
- 1 rode ui gesnipperd
- 100 gram shiitakes, in reepjes
- 1 zoetzure appel, in blokjes of stukjes
- zout, versgemalen peper

Bereidingstijd: 25 minuten

Snij de bietjes in blokjes, breng ze aan de kook in 0,6 liter water met de bouillonblokjes en azijn. Laat 3 minuten zachtjes doorkoken. Draai het vuur uit en pureer de bietjes met de staafmixer tot een gladde soep. Roer de crème fraîche en het bier erdoor en laat nog 1 minuut zachtjes koken, draai dan het vuur uit.

Verhit de olijfolie en bak de spekblokjes met de ui al omscheppend op hoog vuur iets uit (ze mogen niet hard worden). Laat eerst het vocht verdampen. Voeg de shiitakes toe, draai het vuur iets lager en bak ze al omscheppend 4 minuten mee. Voeg de laatste 2 minuten de appelstukjes toe en breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Verwarm 4 diepe soepkommen voor, leg in elke kom wat van het shiitakemengsel en schenk de hete soep eroverheen. Je kunt er eventueel nog wat stukjes warme appel als garnering op doen.