



# Gek op goed bier

---

Michel Ordeman voorziet een opleving van de biercultuur. Niet slempen, maar rustig genieten van smaakvolle brouwsels en bier-spijscombinaties. Zijn Haarlemse thuisbrouwerij Jopen heeft al tien jaar succes met een middeleeuws bierrecept en is nu klaar voor de grote sprong. Binnen afzienbare tijd opent Jopen een eigen brouwerij in een voormalige kerk in de Haarlemse binnenstad.

Tien jaar geleden bond ook Sjaak van der Lee de strijd aan tegen de smaakvervlakking. Met zijn vrienden ontwikkelde de thuisbrouwer op zolder een prijswinnend bier: Beemster Triple. Ook hun Beemster Blond en Beemster Bok wonnen medailles. Het bier van brouwerij De Lepelaer is in trek. Toch wordt er jaarlijks maar 10.000 liter geschonken. Klein is fijn, vindt Sjaak.

Maak kennis met twee eigenzinnige Noord-Hollandse bierbrouwers.

*tekst: Laurentius van de Hordele, foto's: Marc Dorleijn*

# De Lepelaer brouwt voor de lol

Niet alleen in de dorpskroeg, ook in de betere restaurants staan zijn bieren op de kaart. Toch is brouwerij de Lepelaer voor Sjaak van der Lee niet meer dan een prettig uit de hand gelopen vrijetijdsbesteding. Het moet wel leuk blijven.



**T**huis in zijn nieuwbouwwoning net buiten de dorpskom van Middenbeemster staat Sjaak voor zijn buurman een mobiele bierpomp in elkaar te sleutelen. Er is een feestje in de straat vanavond en daar wordt natuurlijk Lepelaer getapt. Lekkerder bier is er niet. Daar is iedereen het hier over eens.

### In de prijzen

Sjaak moet er een beetje om lachen. Tot voor tien jaar bestond er geen bier uit de Beemster. Met zijn vrienden vermaakte hij zich kostelijk met het gerstenat van de bekende brouwers, maar er was ook kritiek. De kwaliteit bleek niet constant en de smaak werd steeds vlakker. Commerciëler, zegt Sjaak. Gemakkelijker voor een groter publiek. De bewuste bierdrinkers in de polder gaan juist voor het bijzondere. Uit pure onvrede werd het besluit genomen dan maar zelf kwaliteitsbier te brouwen. Op zolder bij Sjaak. Uiteindelijk waren de mannen zo tevreden met het resultaat dat een vaatje ‘voor de gein’ werd ingestuurd naar het open Nederlands kampioenschap voor thuisbrouwers. Tot ieders verrassing vielen ze met hun Beemster Tripel meteen in de prijzen. Ook het Beemster Blond en de Beemster Bok, die later volgden, werden met medailles gewaardeerd.

### Fruiting mout

Sjaak is nog steeds ‘gewoon timmerman’ bij de gemeente Purmerend en heeft daarnaast de zorg voor twee opgroeiende zonen. Maar zijn ziel en zaligheid ligt vooral bij het bier. Om zich verder te bekwamen in het brouwen volgde hij de opleiding voor bierkeurmeester. Denk daar vooral niet te licht over. Naast een gezonde dorst, is er veel specifieke vakkennis voor nodig. Je moet alles weten van fruitig mout, bittere hop, zoetige tarwe, vloeibare gisten en kruidenmelanges.

Sjaak: ‘Er zijn 65 geregistreerde biertypen. Bij het driejaarlijkse herexamen worden er vijf geselecteerd voor een blindproeverij. Bovendien zit er in één een brouwfout. Verwacht wordt dat je die eruit pikt en een advies uitbrengt voor verbetering.’

### Afdronk

Aanvankelijk werd er nog zelf gebrouwen. Primitief, met zelfgebouwde apparatuur. Dat gebeurt nu professioneler in België. De productie zit inmiddels op 10.000 liter per jaar. Naast de tripel, de blonde en het bokbier wordt er druk gestudeerd op nieuwe smaken. Sjaak organiseert twee keer per jaar in het clublokaal van de lokale ijsclub proeverijen, waar 35 ervaringsdeskundigen uit het dorp aanschuiven om hun bevindingen te noteren. Dat ge-



beurt in grote ernst. Er wordt nauwelijks gesproken en roken is verboden. Gelet wordt op kleur en smaak. Op het schuim. Op het zoet en het zout. Op de bittertonen, die achter de huig blijven hangen. In tegenstelling tot bij wijn wordt het bier nooit uitgespuugd maar altijd doorgeslikt. Vanwege de afdronk. De proeverij blijft beperkt tot acht soorten. Dan volgt de nazit en wordt het pas echt gezellig.

Het geheim van een goed recept? ‘Wij gebruiken biologische tarwe uit de Beemster. Het gaat om de balans en de smaak die achter blijft. Het draait toch om de juiste dosering van mout, hop, gist en kruiden. We hebben wel eens kardamomzaad en bietensap gebruikt. Maar dat was niet serieus. Er staat hier ook nog een kratje knoflookbier. Daar marineer ik mijn vlees in.’

### ZELF PROEVEN

Wie de bieren van de Lepelaer zelf wil proeven gaat naar Elly van café biljart De Oude Munt aan de oude veemarkt in het hart van Middenbeemster. Ook Reina van het aanpalende pannenkoekenhuis schenkt het graag. Loop dan ook even naar het museum Westerhem verderop in de straat, waar ze alles vertellen over de agrarisch bedrijvigheid in deze prachtige rechtlijnige polder uit 1612 die niet zonder reden op de Werelderfgoedlijst van de Unesco staat.

Kijk voor meer verkoopadressen op [www.lepelaer.nl](http://www.lepelaer.nl)

# Het ongekekende succes van Haarlems hoppenbier

De snelst groeiende onafhankelijk bierbrouwerij van Nederland, noemt directeur Michel Ordeman zijn Jopen bv. Het assortiment bestaat inmiddels uit tien authentieke speciaalbiere en vorig jaar werd niet minder dan 2300 hectoliter omgezet. Bijna een miljoen glazen.



**D**aar waar de doorsnee ambachtelijke brouwer werkt vanuit een schuur of zolderkamer, ontvangt Michel Ordeman zijn bezoek netjes op kantoor boven een grote hal op het bedrijventerrein in Haarlem. Dit is een echte onderneming geworden, en dat lijkt in tegenspraak met het imago dat de makers van speciaalbieren graag uitdragen: geen massaproductie, maar kleinschalig en kwalitatief hoogwaardig.

### Geen concessies

Michel Ordeman schenkt een espressootje in en gaat er eens goed voor zitten. Groot hoeft niet altijd ten koste van het authentieke en oorspronkelijke te gaan, wil hij maar zeggen. 'Wij zijn trouw aan onze principes. Jopenbier doet geen concessies. De eigenzinnige recepturen, die hun oorsprong vinden in de middeleeuwen, liggen aan de basis van ons succes. Daarmee onderscheiden we ons van anderen, dat zullen we zorgvuldig blijven koesteren. Hoe groot we ook mogen worden.'

Ook Jopenbier is ruim tien jaar geleden klein begonnen. Anders dan de meeste initiatieven, niet als een clubje brouwende thuishobbyisten. Er was een feest in Haarlem, vertelt Michel Ordeman. 'De stad bestond 750 jaar. Burgers werden opgeroepen mee te denken om dat gepast te vieren. Haarlem is ooit groot en rijk geworden door de productie en verkoop van een eigen bier. Geen wonder dat er een stuk of twaalf ideeën werden ingediend om iets met die historie te gaan doen. Er werd een Genootschap opgericht en we zijn met die club op onderzoek uitgegaan. Dat bracht ons via het stadsarchief bij twee bijzondere recepten uit 1407 en 1501. De Universiteit van Leuven is het bier gaan reproduceren.'

### Blond met een bittertje

Het meest recente recept bleek het beste aan te sluiten bij de smaak van nu. Een dubbel hoppenbier van hoge gisting. Gebrouwen met haver. Blond, met een bittertje. Qua smaak zat het net zo'n beetje tussen alle gangbare types in, weet Michel Ordeman. Dat maakte het bijzonder. Het moest Jopen gaan heten, vernoemd naar de houten vaten van 112 liter waar Haarlem het bier vroeger in vervoerde. Nog als student hielp hij met de verkoop bij de bierwinkel Deux Bières. 'Het was dat eerste jaar niet aan te slepen. Dus ging het Jopen op rantsoen. Twee flesjes, meer kon je er niet tegelijk kopen.'

Het succes van het feestbier smaakte naar meer. Michel Ordeman was inmiddels als vertegenwoordiger bij een brouwerij en als barman in een populaire kroeg aan het werk. Hij kende het vak vanuit twee invalshoeken. 'Daar heb ik veel aan gehad toen we besloten professioneel



artist impression: E.S.T.I.D.A Amsterdam





artist impression: E.S.T.I.D.A. Amsterdam

door te gaan. Cafés schenken graag speciaalbieren. Als kastelein wist ik dat het niet alleen om het product gaat, maar dat er ook een verhaal bij hoort. Je moet het kunnen verkopen. Dus een mooie ruiterschildje op de tap, een viltje met info en een eigen glas voor elk type.’

### Kerkbrouwerij

Bij Jopen wordt veel zorg besteed aan de vormgeving en voorlichting. ‘De promotie is uiteraard ondergeschikt aan het product zelf, maar de presentatie is een wezenlijk onderdeel. Uit onderzoek is komen vast te staan dat vorm en type glas wel degelijk invloed hebben op de smaak.’ Michel Ordeman ziet steeds meer erkenning voor de smaakbeleving bij het bier drinken. ‘Niet alleen bij wijn, er zijn ook bier-spijs-combinaties. Wij doen al jaren aan Koken met Jopen. Dat gaat ook over de rol van bier bij de bereiding van voedsel.’

En er zijn grootse plannen. Binnen afzienbare tijd opent Jopen in het hart van de Haarlemse binnenstad in een oud kerkgebouw een eigen brouwerij annex café-restaurant. Daar kunnen bezoekers alles te weten komen over de Haarlemse biergeschiedenis, met in 1430 niet minder dan honderd stadsbrouwers. Het brouwproces kan worden gevolgd, er is een proeflokaal en in het leeuwendeel van de gerechten wordt bier verwerkt.’

### Opleving van de biercultuur

Michel Ordeman, die samen met zijn vrouw Lydian en nog vier aandeelhouders dit nieuwe avontuur aangaat, voorziet een opleving van de biercultuur. ‘Ik heb het niet over het slempen van pils. Dit bier verdient beter. Met de

brouwerij en het restaurant geven we Jopen een eigen thuis. Daar komt de smaak het beste tot zijn recht. In combinatie met lekker eten en mooie hapjes. Hollandse producten. Met traditie en karakter. Voor platte pils en smakeloze stuiterballenkaas moet je niet bij ons zijn.’

[www.jopen.nl](http://www.jopen.nl)

