

Jopen Lentebier weer volop te verkrijgen

Michel Ordeman: "Een speciaal biertje om echt van te genieten"

HAARLEM - Als straks het voorjaarszonnetje schijnt en de terrassen bevolkt zijn, is het weer tijd voor Jopen Lentebier. Het frisse, fruitige biertje is vanaf deze week volop te verkrijgen in cafés, supermarkten en slijterijen in Haarlem.

door Meta van der Meijden

Het recept van Lentebier is ieder jaar hetzelfde. Een combinatie van geselecteerde brouwgranen, frisbittere hopsorten en korenderzaad. Dit keer is het bier iets zoeter van smaak dan andere jaren. Volgens Michel Ordeman, directeur Jopenbier, is het een speciaal biertje om echt van te genieten. "Lentebier drink je niet voor de dorst. Door de geur en smaak raak je sneller vol dan van een pilsje. Afhankelijk van de oogst verschilt de smaak. Dit jaar is het bier zoeter, maar het had ook frisser of juist fruitiger kunnen zijn. We hebben bewust gekozen voor blond bier met een smaak die past bij het voorjaar."

Ordeman is een echte bierkenner. Vooral de speciale bieren zijn favoriet bij hem. Er zijn veel smaakvarianten, voor ieder moment is er een geschikt bier te vinden. In de zomer op een terras hebben de lichte, fruitige bieren zijn voorkeur. In de winter valt hij meer voor de zware, donkere bieren. Ook bij de maaltijd wisselt Ordeman van smaak. "Als aperitief ga ik voor een licht, bitter biertje. Bij het eten van vis houd ik van een lichte, frisse en bij vlees neem ik een zwaar, donker bier. Bij het dessert ga ik voor bijna zwart, een Imperial Stout. Daar zit een smaak aan, die lijkt op chocolade." Ordeman laat zich ook leiden door zijn stemming bij het kiezen van een biertje. Bij een melancholische bui gaat hij veelal voor de zware bieren.

Historie

Haarlem was eeuwenlang één van de steden in Nederland met de meeste bierbrouwers. Brouwerijen als Het Scheepje, De Olifant en De Drie Lelien draaiden op volle



toeren. De Jopen, grote vaten waarin het bier werd vervoerd, lagen in stapels op de kades langs het Spaarne en de Bakenessergracht. Deze vaten hadden een andere inhoud dan die van de rest in Nederland. Bier uit Haarlem werd ook Jopenbier genoemd. Veel brouwers van speciale bieren wisten Haarlem te vinden. De brouwerijen haalden hun water uit de Brouwerskolk. Een heldere bron, die zorgde voor een goede kwaliteit bier, zonder bijmaak. Bovendien waren de brouw- en exportrechten in Haarlem aantrekkelijk vergeleken met die in andere steden. De stad heeft meer dan honderd brouwerijen gekend en in de hoogtijdagen zelfs tachtig tegelijk. De opkomst van de pilsstijl bete-

Michel Ordeman: "Lentebier drink je niet voor de dorst. Door de geur en smaak raak je sneller vol dan van een pilsje. Afhankelijk van de oogst verschilt de smaak. Dit jaar is het bier zoeter, maar het had ook frisser of juist fruitiger kunnen zijn. We hebben bewust gekozen voor blond bier met een smaak die past bij het voorjaar" (Foto: Meta van der Meijden).

kende de ondergang van veel brouwers in Haarlem. De belangstelling voor speciale bieren nam af. Haarlem had geen pilsbrouwerij. De grote landelijke concerns namen het al snel over. Pas in 1995 werd de oude brouwerstraditie in ere hersteld. Ter gelegenheid van het 750 jarig bestaan van Haarlem, is Jopenbier twee oude stadsrecepten

opnieuw gaan brouwen. Een Jopen Koyt (gruit/kruiden) bier uit 1407 en een Jopen Hoppenbier uit 1501. Later kwam er nog een Stout bij uit 1800. Bierbrouwerij 't Scheepje heeft als laatste nog Stout gebrouwen, maar is in 1917 ook verdwenen. Het Jopenbier wordt buiten Haarlem gebrouwen. Vier verschillende brouwerijen zijn hierbij tot nu toe betrokken geweest.

De Vestekerk

Het speciale bier van Jopen sloeg aan. Er ontstonden plannen, niet alleen voor het feestjaar 1995, bier te brouwen, maar om de brouwactiviteiten permanent terug te halen naar Haarlem. Dit was het moment waarop Ordeman bij de ontwikkelingen betrokken raakte. Hij had voor zijn studie een scriptie geschreven over het fenomeen cafébrouwerij. De initiatiefnemers van Jopenbier lazen de scriptie en haalden Ordeman binnen. Ordeman: "Het is ontzettend leuk, dat we nu vijftien jaar na dato, de plannen van toen werkelijk uitvoeren."

Ordeman en zijn collega's zijn lang op zoek geweest naar een geschikte locatie voor een brouwerij in Haarlem. De Drostefabriek was een optie, evenals de fietsfabriek en de panden van de Johan Enschedé drukkerij. Het liep op niets uit. De gebouwen waren te klein, hadden de verkeerde indeling of lagen te ver van het centrum. De Vestekerk in het Raaksgebied voldoet aan alle eisen en biedt zelfs meer. "We zochten een pand van minimaal vijfhonderd vierkante meter. De Vestekerk heeft maar liefst duizend vierkante meter. Het zal een echte cafébrouwerij worden. Een locatie waar het bier niet alleen wordt gebrouwen, maar ook gedronken. Midden in het café komt de brouwinstallatie te staan. Je hoeft bij ons geen afspraak te maken voor een rondleiding. Je ziet alles recht voor je neus gebeuren."

In Haarlem zal, zoals het er nu naar uitziet, in september 2009 opnieuw een bierbrouwerij de deuren openen. ●