

► Voor wie het minder safe mag

risk



Voor het drinken de kerk in

Haarlem stond rond 1500 in de topdrie van Europese brouwsteden. Binnen twee jaar gaat Michel Ordeman zijn stad weer op de internationale bierkaart zetten.

tekst Frank van Lonkhuizen fotografie Friso Keuris

Deze keer: kleine brouwer begint grand café



'Als ik als specialist iets op het menu zet, gaan de mensen het proberen. Denk aan asperges met biersaus of oesters met stout'

h

Haarlems bier werd honderden jaren lang gedronken van Frans-Vlaanderen tot aan de landen aan de Oostzee. Het gerstenat werd aangevoerd in jopen, grote biervaten van 112 liter. Door concurrentie van industriële pilsbrouwers kwam aan de Haarlemse biertraditie rond 1900 een eind. Maar inmiddels kan proeven weer, dankzij de mensen achter Jopen Bier. Hun kroonjuweel Koyt is een troebel bier met de kleur van roest. De geur is bedwelmend, met duidelijk aanwezige vlierbessen, wat laurier en venkel. De smaak is gebrand en stevig. Er zit een heerlijk bittertje in. Kom daar maar eens om bij de moderne – veelal aangezoete – biertjes uit de supermarkt. Resultaten uit het verleden bieden geen garantie voor de toekomst, maar voor Michel Ordeman (38) is een droom werkelijkheid aan het worden. Als student aan de Haarlemse Heao Small Business liep hij stage bij een Belgische bierbrouwer. Die vroeg hem een scriptie te schrijven over het fenomeen café-brouwerij. Nu, twaalf jaar later, beginnen de contouren van een moderne Haarlemse stadsbrouwerij zich steeds duidelijker af te tekenen.

Jubileumbier

Het begon met de viering van het 750-jarig bestaan van Haarlem in 1995. Enkele liefhebbers richtten het Haarlems Biergenootschap op. Dit gezelschap ging op zoek naar authentieke recepten en blies die vervolgens nieuw leven in. Dankzij de regelzucht van voorouderlijke ambtenaren was de receptuur nog te vinden in de stadsarchieven. Voor het feestjaar werden twee jubileumbieren gebrouwen: Koyt uit 1407 en Hoppenbier uit 1501. Die bieren bleven ook in de maanden daarna goed lopen en het genootschap had al snel eigen kratten, vaten en glaswerk nodig. Een investering van tweehonderdduizend gulden.

Om die te kunnen doen, waren aandeelhouders nodig: Jopen BV zag het licht. De eerste twintig deelnemers meldde zich na een artikel in het *Haarlems Dagblad*. 'Mensen die in de buurt wonen, binding hebben met het product en met ons als ondernemer. Je hebt die betrokkenheid wel nodig bij een onderneming als deze.' De binding met de gemeenschap blijkt ook uit het bestaan van een 'fanclub' van obligatiehouders. Wie een bescheiden bedrag inlegt, krijgt 7,5 procent rente per jaar, in natura uitgekeerd: een sixpack of twee grote flessen Jopenbier, uitgereikt op een bourgondische zondagmiddag in november.

Wijnkerk

Ordeman leidt Jopen al meer dan tien jaar met succes. Maar de ambitieuze bierverkoper is nog niet tevreden. Het idee van een café-brouwerij bleef door zijn hoofd spoken. 'Ik denk dat het zinvol is om een brouwerij te maken in combinatie met horeca. De Duitsers zeggen: "Ein Bier braucht ein Heim." We willen proberen ons merk gemakkelijker verkoopbaar te maken door Jopen meer een gezicht te geven.'

Met dat doel voor ogen werd een geschikte locatie gezocht. Dat werd de Vestekerk op het voormalige Raakscap, in de volksmond ook wel 'de Wijnkerk'. De aanschaf van het kerkgebouw kostte ruim een miljoen euro. 'Niet echt een schenking van de gemeente.' Daar bovenop komen de verbouwing, de brouwinstallatie en de horeca-inventaris. In totaal loopt de investering naar de vier miljoen euro. 'Dat betekent ongetwijfeld dat er bankkapitaal bij zal komen, want dergelijke bedragen kunnen de huidige aandeelhouders niet op tafel leggen. Van bier verkopen worden we niet rijk. Ik krijg een klein salaris uit de Jopen-bv. De laatste drie jaar zit de onderneming

tegen break-even aan. De aandeelhouders hebben nog nooit een cent dividend gehad.' Lachend: 'Dus de obligatiehouders hebben het slimmer gedaan.' In de nog lege kerk is Ordeman niet meer te stuiten: 'Hier kunnen we een horecaconcept neerzetten van eten en drinken in een werkende brouwerij. En we kunnen groepsgewijze aanbiedingen doen. Denk aan bedrijfsuitjes, vrijgezellendagen en toeristen.' Voor klachten uit de buurt over een weeïge sperziebonenlucht is de brouwer in spe niet bang. 'Met een moderne brouwinstallatie kun je alle geuren afzuigen, condenseren en vloeibaar via het riool laten wegglopen.'

Oesters met stout

'Tot op heden hebben we nog geen geld van de bank geleend. Het is nu allemaal aandelenkapitaal en achtergestelde leningen.' Onder de oorspronkelijke aandeelhouders van Jopen zijn er vier die hun nek durfden uit te steken en in de café-brouwerij hebben geïnvesteerd. Dus als het project mislukt hebben die vier een probleem. Ordeman ziet het zover niet komen. 'De afgelopen vijftien jaar is het aandeel speciaal bier in de totale bierplaspas gestegen van één naar tien procent.' Verder is hij optimistisch over de restaurantinkomsten. 'Hop is eetlustopwekkend. Het is een zeldzaamheid dat iemand naar een café gaat, vijf glazen bier drinkt en vervolgens een salade bestelt.' Zelfverzekerd: 'Het aanbod creëert de vraag. Als ik als specialist iets op de kaart zet, gaan de mensen het proberen. Denk aan asperges met biersaus of oesters met stout.' Het was toch oesters met chablis? 'Nee, dat is wat de wijnboeren er met succes in hebben geramd. Probeer het maar eens: het zilte van de oester met het gebrande van de stout. Een prachtige combinatie.'