

JOPEN BIER

Authentiek bier volgens origineel recept

Eeuwenlang was Haarlem één van de grootste bierbrouwersteden van Nederland. Meerdere brouwerijen draaiden op volle toeren en de grote vaten waarin het bier werd vervoerd, ook wel Jopen genoemd, lagen in grote stapels op de kade te wachten om vervoerd te worden.

In 1916 kwam er een einde aan dit tijdperk toen de laatste Haarlemse brouwerij haar poorten sloot. Het zou meer dan een halve eeuw duren voordat de oude brouwerstraditie in ere hersteld werd. Ter gelegenheid van het 750-jarig bestaan van Haarlem in 1994, ging Het Haarlems Biergenootschap in de archieven op zoek naar authentieke recepten voor een speciaal Haarlems ju-

bileum bier. Het resultaat: Jopen Hoppenbier, volgens origineel recept uit 1501. Wegens het grote succes, werd al snel duidelijk dat Jopen Bier zich niet zou beperken tot één jubileumbier.

HELD VAN DE SMAAK NOORD-HOLLAND

Vijftien jaar na dat eerste jubileumbier is Jopen uitgegroeid tot een volwaardig

ge bierbrouwerij met een assortiment authentieke bieren dat zeer gewaardeerd wordt. Zo werd op 6 juli jongstleden Jopen bier verkozen tot 'Held van de Smaak Noord-Holland'. Tijdens de grote finale op 27 september 2009 in Zaandam, wordt door een vakjury de landelijke Held van Smaak gekozen. De verkiezing voor de Held van de Smaak is een initiatief van de Week van de Smaak.

zich kunnen onderscheiden van ondernemers uit een andere regio".

BIER-SPIJS COMBINATIES

In het juryrapport wordt Jopen geprezen om de kwaliteit van zijn bieren en het gebruik van authentieke, Middeleeuwse recepten die de relatie met de Haarlemse regio onderstrepen. Ook



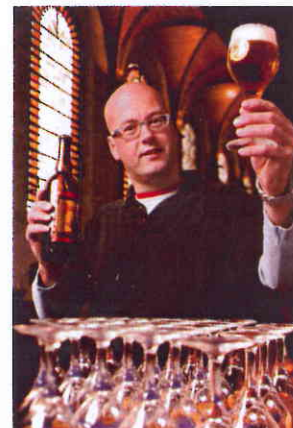
Jopen is onder de noemer streekproduct terug te vinden bij De Kweker.



TROTS

"Wij zijn erg trots op de titel 'Held van de Smaak Noord-Holland' vertelt Michel Ordeman, eigenaar van het jubilerende Jopen Bier. "Door oude Haarlemse recepten opnieuw te brouwen hebben we bierstijlen terug gehaald die al verdwenen waren. Vergeten bieren in plaats van vergeten groenten zeg maar. Nu blijkt dat de hernieuwde interesse in speciaalbier en de hedendaagse interesse in regionale producten hand in hand gaan met Jopenbier".

"En dat is niet alleen goed voor ons als brouwer, maar ook voor (horeca) ondernemers." vervolgt Michel. "Zij hebben een extra product waarmee zij



Michel Ordeman, eigenaar van het jubilerende Jopen Bier

"Wij zijn erg trots op de titel Held van de Smaak Noord-Holland"

spreekt de jury vol lof over de verbinding van smaakbeleving en het drinken van Jopen bieren, met veel aandacht voor bier-spijs combinaties.

De filosofie om (Jopen)bier te combineren met eten is iets waarin de brouwerij voorop loopt. Naast het zoeken van samenwerkingsverbanden met, in de woorden van Michel Ordeman, andere 'productgekkers', start Jopen binnenkort met een brouwerij met daarbij een café/restaurant. Het restaurant, gelegen in een kerk in het centrum van Haarlem, krijgt als pijlers 'koken met bier, Nederlandse (streek)producten en seizoenskeuken'. Michel Ordeman: "Net zoals we heel

blij zijn dat speciaalbier groeiende is, zijn we ook blij met de bredere tendens dat vakmensen en consumenten steeds vaker kiezen voor kwaliteitsproducten uit de regio (biologisch of niet biologisch) en liefst nog in het juiste seizoen. Des te meer we mensen kunnen enthousiasmeren voor mooie eerlijke producten, zowel bier als eten, des te beter het voor alle aanbieders is".

Een groot deel van de authentieke speciaalbieren is onder de noemer streekproduct terug te vinden in het assortiment van De Kweker. Een aantal hiervan vindt u terug in onze zelfbedieningsvestigingen, het grootste deel is verkrijgbaar via de bezorging.

BOKBIER

Jopen heeft sinds jaar en dag een bokbier dat zich onderscheidt doordat het niet zo zoet van smaak is als de meeste bokbieren. Het bier is momenteel het best verkopende bokbier van alle speciaalbier-brouwerijen.

Daarnaast is Jopen, op speciaal verzoek van De Kweker, bezig met het brouwen van een dubbetbok, dat beperkt op vat verkrijgbaar zal zijn.

Vanaf 5 oktober zijn beide bokbieren verkrijgbaar bij De Kweker.

