

Jopenbier

In 1992 waren de voorbereidingen voor de feestelijkheden ter gelegenheid van het 750-jarig stadsrecht van Haarlem in volle gang. In de vele lokaliteiten die de stad inmiddels weer heeft werd door de ware liefhebbers van het goede gerstenat gedelibereerd over het helaas verdwenen Haarlems bier. Een groep enthousiaste bierliefhebbers is om de tafel gaan zitten om te zien of hier niets aan kon worden gedaan. Hieruit ontstond het Haarlems Biergenootschap. Het idee ontstond tenminste voor het feestjaar 1995 de Haarlemmers hun

eigen bier terug te geven, daar de laatste traditionele brouwerij 'het Scheepje' in 1915 zijn poorten sloot.

Na enig speurwerk bleek dat de oude receptuur voor een deel in het Gemeentearchief, in de stadskeuren, bewaard te zijn gebleven. Dit kwam doordat vroeger iedere brouwer die voor de export brouwde verplicht was volgens stadskeur te brouwen, een soort kwaliteitscontrole dus. Aan de Universiteit van Leuven, waar een kleine brouwfaciliteit aanwezig is, hebben we de Jopen bierrecepten proef laten

brouwen. Na een paar weken was het 'moment suprême' daar, er moest geproefd worden! Zo reisde een delegatie van het Biergenootschap, waaronder schrijver dezes, af naar Leuven. En wie schetste onze verbazing? Het was lekker!! Nu hebben we het hier over bovengistend bier, een brouwtraditie die in Nederland verloren was gegaan. Het enige referentiekader werd gevormd door de Belgische bieren. Er werd een brouwerij gezocht en gevonden: de Halve Maan in Hulst. Hier zwaaide onze alom gewaardeerde brouwer, Chris Wisse, de scepter. Aangezien we een zo groot moge-





lijk publiek wilden bereiken (de gemiddelde Nederlander denkt bij bier aan de bitterheid van hop) kozen we voor het Hoppenbier uit 1501 om het spreekwoordelijke ijs te breken. Er werd 1500 liter gebrouwen en de presentatie van het Jopenbier, op St. Maartendag = 11 november, geschiedde in de brouwerskapel van de Oude Bavo en de dégustatie vond in de Refter van het stadhuis plaats. Het succes was groot en binnen 14 dagen was het bier op! Na wat kinderziektes en dankzij het doorzettingsvermogen van onze voorzitter Michel Ordeman bleven de brouwsels in aantal hectoliters groeien. Toen de Halve Maan in 1996 sloot moest er leeggoed, kratten en vaten, worden aangeschaft en zo is er (noodgedwongen) een BV uit het Biergenootschap ontstaan. We kwamen uiteindelijk na een korte zoektocht terecht bij de Trappistenbrouwerij te Berkel-Enschot bij Tilburg. Door de grotere apparatuur trad hier dan ook voor Jopenbier 'schaalvergroting' op.

Wat de distributie van het Jopenbier betreft zijn we toegetreden tot de B.S.B. (Brewers Special Beer) in Raamsdonksveer, een distributeur die fijnmazig werkt. Na drie jaar werd de trappistenbrouwerij door Bavaria opgekocht en deze wenste geen loonbrouw. Dus moest de productie van Jopen weer elders worden ondergebracht. Het wordt nu gebrouwen bij brouwerij Van Steenberghe in Eertvelde, net over de Zeeuws-Vlaamse grens en vlakbij onze brouwer Chris Wisse die al die jaren de supervisie over de Jopenbrouwsels voert.

De volgende bieren werden op de markt gebracht:

- 1994 Jopen Hoppen
- 1996 Jopen Koyt
- 1996 Jopen Bok
- 1999 de eerste Jubelloop, ter gelegenheid van het eerste lustrum