



De eerste 'stop' van onze trip door HAARLEM op 27 augustus 2016 zal zijn in de JOPEN-kerk.

Lees eens door hoe de biertraditie in Haarlem en het **JOPEN-BIER** is ontstaan:

Jopen door de jaren heen

Eeuwenlang was Haarlem één van de grootste bierbrouwerssteden van Nederland. Duik in de eeuwenoude geschiedenis van Jopen. Een ode aan onze rijke biertraditie.

Hoe het allemaal begon...

De vroege middeleeuwen

Sinds mensenheugenis is bier een populaire drank. In de vroege middeleeuwen koopt men bier bij kloosters en abdijen of drinkt men een biertje van eigen makelij: vrouwen brouwen thuis bier voor eigen gebruik.

13e eeuw

Wie dorst heeft, drinkt bier

Vanaf de 13e eeuw worden de brouwactiviteiten geleidelijk aan door de burgerij overgenomen. In de middeleeuwen is bier zo'n beetje de enige veilige drank. Wie dorst heeft, drinkt bier.

14e eeuw

De Haarlemse biertraditie

Brouwen wordt een serieus beroep, uitgevoerd door ambachtslieden met het oogmerk er winst op te maken. In de 14e eeuw produceert men in Haarlem bier op commerciële basis. Veel Haarlemse brouwerijen staan aan het Spaarne en de Bakenessergracht. De grondstoffen voor het brouwen van bier worden namelijk via het Spaarne aangevoerd en de rivier levert schoon water voor de productie. Op de kades staan biervaten met een inhoud van 112 liter. Deze worden aangeduid als 'Jopen'.

15e eeuw

1407

Haarlems gruitbier Koyt

Om het bier een betere smaak te geven en de houdbaarheid te verbeteren wordt gruit toegevoegd. Een mix van kruiden met als hoofdbestanddeel gagel. Bij het verhandelen en distribueren wordt door de landsheren belasting geheven op het brouwen van bier. De brouwers worden verplicht hun gagel bij een aangewezen gruitier af te nemen. Het Haarlemse stadsbestuur stelt een groot aantal verordeningen en keuren op die het productieproces van bier tot in de details beschrijven. In 1407 wordt in Haarlem volgens het brouwerskeur (gemeentelijk voorgeschreven recept) Koyt gebrouwen. Het is de constante kwaliteit die het Haarlemse gruitbier tot ver over de landsgrenzen bekend maakt. Koyt is in de vijftiende eeuw het meest gedronken bier van Antwerpen.

Nationale en internationale erkenning

Er geldt een forse belasting op de productie (brouwersgeld), een belangrijke inkomstenbron voor de stad. Samen met de belasting op de consumptie van bier (de bieraccijns) leveren deze heffingen in de jaren 1430 tot 1443 ruim 50% van het stedelijk inkomen op. Maar er wordt niet alleen voor de Haarlemse bevolking gebrouwen. Het bier vindt ook zijn weg naar andere steden in binnen- en buitenland. In de eerste bloeiperiode van de bierbrouwerijen, tussen 1430 en 1450, verkoopt Haarlem haar bier voornamelijk in het zuiden van Holland, in Zeeland, Brabant en Vlaanderen.

16e eeuw

1501

Hopbier

Hop wordt als smaakmaker geïntroduceerd. In 1501 wordt in Haarlem voor het eerst volgens het brouwerskeur een stadsrecept gecreëerd met hop als ingrediënt. Hop geeft het bier de kenmerkende bittere smaak en een vollere afdronk.

Verstedelijking

Na een recessie aan het einde van de 15e eeuw floreert de Haarlemse brouwnijverheid tussen 1590 en 1610 als nooit tevoren. De toegenomen verstedelijking in de 16e eeuw en de groei van het scheepsverkeer draagt bij aan een flinke stijging van de bierconsumptie. Door de verstedelijking worden het Spaarne en de grachten in de loop van de 16e eeuw ernstig vervuild, mede door de groei van de lakenindustrie. Om gezondheidsproblemen te voorkomen mag enkel nog duinwater worden gebruikt. Vanaf de Brouwerskolk wordt het water voortaan via de speciaal daarvoor gegraven Brouwersvaart in vaten naar Haarlem verscheept.

Sint Maartensgilde

De brouwers verenigen zich in het Sint Maartensgilde. Sint-Maarten is de beschermheilige van de Haarlemse brouwersgilde. Uitsluitend leden van de brouwersgilde mogen brouwen. Het gilde stelt zich ten doel het brouwersambacht in de steden te bevorderen en de economische situatie van hun leden te verbeteren. Samen met het stadsbestuur probeert het gilde de stedelijke inkomsten te verhogen. Een aantal leden heeft zitting in het stadsbestuur en vormt mede het corps van officieren van de Haarlemse schutterijen. Veel bekende Haarlemse burgemeesters, zoals Schatter, Van der Meer, Van Loo, Druyvesteyn en Osdorp waren brouwers. Sommige van hen heeft de Haarlemse meesterschilder Frans Hals op zijn schutterstukken vereeuwigd.

17e eeuw

Gloriedagen

In de jaren 1620-1640 groeit het aantal commerciële Haarlemse brouwerijen van 20 naar 52. Op het hoogtepunt, rond 1648, worden 450.000 fusten bier gebrouwen, ofwel 67.500.000 liter.

18e eeuw

Bierproductie loopt terug

Halverwege de achttiende eeuw loopt de bierproductie drastisch terug. De brouwers moeten veel belasting betalen om te mogen brouwen en op de grondstoffen rusten zware accijnzen. Bovendien worden andere dranken, zoals koffie en thee, steeds populairder. Een groot deel van de Haarlemse brouwerijen sluit haar poorten. Van enkele Haarlemse brouwerijen zijn de panden bewaard gebleven, zoals De Olifant op de hoek van het Korte Spaarne, De Passer en De Valk op de Bakenessergracht 84 en Het Scheepje op de Houtmarkt nummer 7.

1916

Het Scheepje sluit haar poorten

De markt voor bier wordt steeds kleiner. Pils groeit snel aan populariteit en verdringt het Haarlemse bier. De laatste Haarlemse brouwerij, Het Scheepje aan de Houtmarkt, sluit in 1916 haar poorten.

1992

Stichting Haarlems Biergenootschap

Gemeente Haarlem plaatst een oproep in de krant om ideeën in te zenden om het 750-jarig bestaan van de stad in 1995 te vieren. Er worden ideeën ingediend om iets met bier te doen. De Spaarnestad is tenslotte ooit groot geworden met de productie en verkoop van eigen bier. In 1992 wordt de Stichting Haarlems Biergenootschap opgericht om de traditionele bieren van Haarlem opnieuw op de markt te brengen. Walter Schelfhout speurt in het stadsarchief naar oude stadsrecepten en tovert er twee boven water, uit 1407 en

1501. Stadsarcheoloog Maarten Poldermans en Haarlem-historica Loes Vroom bevestigen dat het authentieke recepten zijn en de Universiteit van Leuven reproduceert het bier.

1994

Het merk Jopen

Het bier wordt Jopen genoemd, naar de houten vaten van 112 liter waar het bier vroeger in werd vervoerd. Met het jongste bier, Hoppen uit 1501, wordt het feestjaar ingegaan. Er wordt 1500 liter bier gebrouwen en op 11 november 1994 wordt Jopen, in de aan Sint-Maarten gewijde brouwerskapel van de Grote of St. Bavokerk, ten doop gehouden. Locoburgemeester Mooij schenkt op de trappen van het stadhuis een 9-literfles Jopen uit.

1995

Tweede historische brouwsel

Aan het einde van het feestjaar besluit Jopen ook het tweede recept uit 1407, Koyt, te brouwen.

1996

Jopen BV wordt geboren

Er worden investeerders gezocht én gevonden! Jopen BV ziet het levenslicht. Jopen maakt ondertussen gebruik van de brouwfaciliteiten van diverse brouwerijen. Vanaf eind jaren negentig wordt er gezocht naar een eigen brouwlocatie in Haarlem.

1997

Jopen Adriaan wordt gebrouwen

Jopen Adriaan wordt gebrouwen. Het witbier is vernoemd naar stadsmolen De Adriaan. Deze molen stond eeuwenlang aan de oever van het Spaarne en maalde graan voor Haarlemse brouwers. De molen ging in 1932 in vlammen op. Toen het initiatief werd genomen de molen te herbouwen, heeft Jopen dit gesponsord door middel van de verkoop van het witbier.

1998

Eerste stripbier

Vanaf 1998 brouwt Jopen om het jaar een stripbier ter gelegenheid van de Haarlemse Stripedagen. Iedere editie wordt een striptekenaar gekozen die een bierfles ontwerpt en mag bepalen wat voor bier er wordt gebrouwen. De flessen zijn ware *collector's items*.

2000



Het eerste contact

In 2000 wordt voor het eerst gesproken met de toenmalige eigenaar van de Jacobskerk over een mogelijk gebruik van de kerk.

2005

De Jacobskerk wordt aangekocht

In 2005 wordt de Jacobskerk in het Raaksgebied aangekocht met de bedoeling om deze om te vormen tot restaurant, grand café en brouwerij. Zo kunnen gasten tijdens het nuttigen van een maaltijd of drankje het brouwproces met eigen ogen aanschouwen.

2009

Jopen bestaat 15 jaar

Op 11 november 2009 bestaat Jopen 15 jaar. Om dit te vieren wordt voor de derde keer een lustrumbier gebrouwen: JubelJoop III. Als basis voor de tripel staat het historische Hoppenbier van gerst, haver en tarwe en dit wordt aangevuld met een klein beetje korianderzaad.

2010

Jopen krijgt een thuis

Op 8 juni 2010 slaat brouwer Chris Wisse officieel de eerste paal en de verbouwing van de kerk gaat van start. De kerk wordt omgedoopt tot Jopenkerk. Op 11 november 2010, de zestiende verjaardag van Jopen, kunnen de eerste bezoekers genieten van het Haarlemse bier en de bijbehorende spijzen. Op 8 december 2010 wordt de Jopenkerk officieel in gebruik genomen. Het Haarlemse biermerk krijgt weer een thuis.

2013

Mooiste Bar van Nederland

De Jopenkerk wint de titel *Mooiste Bar van Nederland 2013*. De verkiezing werd uitgeschreven door *Proost*, een onafhankelijk vakblad voor de drankverstrekkende horeca. 'Alles klopt; je raakt er niet op

uitgekeken en ook een tweede of derde bezoek zou nog steeds het bijzondere gevoel oproepen', aldus het juryrapport. Ook besluit Jopen te exporteren buiten de landsgrenzen.

Het buitenland lonkt

De markt voor speciaalbier is wereldwijd volop in beweging. Om de groeiende vraag vanuit binnen- en buitenland beter te bedienen, start de bouw van een nieuwe productiehal in de Waarderpolder.

2014

De nieuwe bottellijn wordt geopend

De nieuwe bottellijn wordt in gebruik genomen en getest met Gerstebier en Jopen Bokbier. De bovenruimte van het pand in de Waarderpolder wordt ingericht als proeflokaal en tevens wordt gestart met de bouw van het tweede brouwhuis.

2015

Het tweede brouwhuis

Jopen Mooie Nel IPA, oftewel Jopen Northsea IPA, wordt verkozen tot 'Het beste bier van Nederland 2015'.

Jopen opent in de zomer van 2015 een tweede brouwhuis op het dynamische bedrijventerrein de Waarderpolder in Haarlem. Een bijzonder moment in het twintigste levensjaar van Jopen. Het eerste brouwsel van het nieuwe brouwhuis, Jopen Bokbier, is een karaktervolle 4-granenbok.

Bovendien wordt op 11 november de tweede Jopenkerk geopend. Distilleerderij, grand café en restaurant Jopenkerk Hoofddorp is gevestigd in de oudste kerk van Haarlemmermeer. Het merk Jopen is uitgebreid met distillaten. In de kerk prijkt een ambachtelijke distilleerderij waar Gospel Gin wordt gestookt.

2016

Jopen grote winnaar tijdens Dutch Beer Challenge 2016

Jopen kaapte tijdens de Dutch Beer Challenge 2016 zeven medailles weg en streefde daarmee alle Nederlandse brouwerijen voorbij. Jopen Mooie Nel IPA – Northsea IPA won voor het tweede jaar op rij goud in de categorie 'Amber Ale: IPA'.