

CAFE MENU

JOPENKERK HAARLEM

In de 14e eeuw groeide Haarlem uit tot een van de belangrijkste brouwsteden van Nederland. Het bier werd in vaten van 152 liter (Jopenvaten genoemd) over het Spaarne vervoerd.

Ter gelegenheid van Haarlem 750 jaar stadsrechten werd er in 1994 een bier gebrouwen met recept afkomstig uit de middeleeuwse stadsarchieven: het Hoppenbier. Het bier was een succes! "Kunnen jullie niet vaker dan eens in de 750 jaar zulk fantastisch bier voor ons brouwen?" En zo werd brouwerij Jopen, vernoemd naar de grote bliervaten, geboren.

Ná een periode als huurbrouwer vestigde Jopen zich na een grondige verbouwing en renovatie in de Jopenkerk die op 11 November 2010 haar deuren opende als bierbrouwerij met café en restaurant.

In the 14th century Haarlem became one of the most important beer brewing cities in the Netherlands. Beer was transported in "Jopen barrels" of 152 liters across the Spaarne. For the celebration of Haarlem 750 years city rights in 1994, a traditional beer recipe from the medieval city archives was brewed again; the Hoppen beer. It was a huge succes and the Jopen beer brewery, named after the original beer barrels, was born.

After a period as a gypsy brewer, Jopen finally got their own brewery in 2010 in a former church in the city center. After thorough renovation the Jopenkerk opened its doors on 11th November 2010 as a beer brewery with a café and restaurant.

EVENTS | MEETINGS | LUNCH | BOBBEL | HIGH BEER | DINER | SHOP

www.jopenkerk.nl

