

# Spotlight op De Graanrepubliek



Artist's impression van de tot centrum De Graanrepubliek verbouwde Oude Remise in Bad Nieuweschans.

ILLUSTRATIE SJORS GEERTSEMA

JOHN GEIJP

**BAD NIEUWESCHANS** Bad Nieuweschans krijgt een nieuwe toeristische attractie: De Graanrepubliek.

Het centrum, dat wordt gevestigd in De Oude Remise, belicht niet alleen de landbouw, het landschap en de historie van het Oldambt, maar maakt voor bezoekers ook zichtbaar hoe biologisch geteelde granen uit het gebied worden verwerkt tot producten als bier, whisky, jenever, pasta, havermout, muesli en brood.

De initiatiefnemers hopen met het project ook te stimuleren dat de afwisseling in gewassen en de diversiteit in granen weer terugkeren in het omliggende landschap.

Het initiatief voor het centrum is afkomstig van een groep ondernemers rond de in Nieuweschans geboren landbouwadviseur Peter Brul uit Bellingwolde en bierhistoricus Freek Ruis, die al diverse speciaalbie-

ren op de markt heeft gebracht. Behalve de kleinschalige mouterij De Kiem vestigen Brul en Ruis in de vroegere locomotiefloods een bakkerij, een pastamakerij, een vlokken- en mueslimakerij, een bierbrouwerij en een jenever- en whiskystokerij.

Vooral boeren uit het Oldambt zullen de benodigde graansoorten en andere ingrediënten leveren. De producten worden verkocht in een winkel en komen op de menukaart van het te heropenen grand café in het complex dat eind 2015 dicht ging. Ook Fontana Resort Bad Nieuweschans zal producten afnemen.

Het initiatief is volgens Brul behalve een nieuwe toeristische attractie ook een uitkomst voor het snelgroeiende aantal kleine bierbrouwerijen.

„Tot nu toe is het niet mogelijk om regionale bieren te maken omdat de mouterijen heel grootschalig werken. De Kiem zorgt er voor dat kleine brouwerijen mout kunnen

krijgen van bijzondere granen uit hun regio. De opzet is om nauw samen te werken met proefboerderij Ebelsheerd in Nieuw-Beerta en biologische graantelers uit Groningen en de Duitse Dollardpolders”, aldus de landbouwadviseur.

Brul wil ook afnemers van biologisch brood uit de regio kunnen bedienen. Supermarkten en natuurvoedingswinkels kopen dat nu veelal in bij bakkerijen elders in het land, die hun tarwe betrekken uit verre oorden als Oekraïne, Argentinië of Canada.

De insteek van de initiatiefnemers is dat het complex een open en levend centrum wordt, waar bezoekers kunnen zien hoe van de landbouwgewassen uit de omgeving kwalitatief hoogwaardige levensmiddelen worden gemaakt.

De Graanrepubliek moet ook het thema worden van weekendarrangementen, fiets- en wandelroutes door het gebied.

De ondernemers, die samenwerken in een coöperatie, hebben inmiddels de toezegging van een subsidie van het Waddenfonds van ruim 450.000 euro. Die dekt bijna de helft van de noodzakelijke investeringen.

De ondernemers verwachten dat De Graanrepubliek uiteindelijk zichzelf kan bedruipen. Het initiatief levert naar verwachting om te beginnen twaalf tot twintig al dan niet directe arbeidsplaatsen op, maar dit aantal kan volgens de ondernemers uiteindelijk uitgroeien tot enkele tientallen.

De Graanrepubliek is van oorsprong de naam van het boek dat Frank Westerman schreef over het Oldambt.

Dat boek verscheen in 1999 en werd een bestseller. De initiatiefnemers denken mede daarom dat er veel interesse is voor de geschiedenis en de nieuwste ontwikkelingen in het gebied.