

De Oude Remise in Bad Nieuweschans wordt centrum van de Graanrepubliek

BAD NIEUWESCHANS

'Eerst zien en dan geloven' is een wijs gezegde, maar het lijkt toch bewaarheid te worden. Afgelopen week hebben de initiatiefnemers de sleutel van het monumentale pand de Oude Remise te Bad Nieuweschans ontvangen en per 1 januari wordt het koopcontract getekend. In totaal gaan tien bedrijven zich vestigen in de voormalige locomotieven loods (gebouwd in 1877) gelegen aan de spoorlijn Groningen-Leer. Alle bedrijven hebben een connectie met De Graanrepubliek, zoals het Oldambt ook wel genoemd wordt, naar het boek van Frank Westerman. Zo vestigen zich er een mouterij, een bierbrouwerij, een bedrijf dat haverhout, muesli en cruesli maakt, een afdeling voor verschillende pasta producten, een bakkerij, een ciderproducent en een destillateur die jenever, wodka en andere sterke drank maakt. Verder komt er een proeflokaal in de vorm van een soort Grand Café, waar ook evenementen als bruiloften en concerten georganiseerd kunnen worden. Het is de bedoeling dat zo rond april 2018 de opening zal plaatsvinden en tot die tijd moet er

heel veel gebeuren. De naam van dit complex zal gewoon De Oude Remise blijven dragen.

Initiatiefnemer

Initiatiefnemer is oud-Schanser en landbouwkundige Peter Brul, met een internationale reputatie. Hij is zo'n twee jaar geleden in contact gekomen met Freek Ruis, die een bierbrouwerij/mouterij wilde beginnen en dan het liefst centraal gelegen. In eerste instantie kwamen ze uit bij een kazerne in Ede tegenover het station, maar gedurende de gesprekken ontstonden er bredere plannen en aangezien Peter zijn roots in de Graanrepubliek heeft liggen, kwamen ze tenslotte uit bij de Oude Remise. De remise heeft lange tijd leeg gestaan; af en toe hebben er zich wel bedrijven in gevestigd, maar vaak was het van korte duur. De laatste ondernemer die nog een afdeling huurde, meubelmaker Peter Verhart, verhuisde binnenkort naar Bellingwolde. Het markante half ronde gebouw is niet altijd een remise geweest. Het is van oorsprong een locomotievenloods voor onderhoud en reparatie van stoomlocomotieven. Als remise is het vooral bekend geworden door de stalling van de GADO bussen en graanopslag. Nu wordt het pand dus nieuw leven ingeblazen en de gemeente Oldambt heeft zelfs laten weten dat dit het middelpunt van de 'Graanrepubliek' moet worden.

Initiatiefnemer Peter Brul:

"Ik kom uit Nieuweschans, ben landbouwkundige en heb tijdens mijn studie in een instituut in Darmstadt al veel onderzoek gedaan naar verwerkingskwaliteit van biologische granen en later in Driebergen had ik een eigen proefbakkerij en werkte veel samen met bakkers en akkerbouwers aan verbetering van bakkwaliteit van tarwe. Dat kwam allemaal weer terug in de combinatie van zoeken naar een plek voor een mouterij, brouwerij, proeflokaal, het werken in de graanrepubliek en de mogelijkheden van de oude remise."

Bierbrouwerij

In het voorjaar van 2016 is Peter in Groningen begonnen met het project 'omschakeling naar biologische landbouw in de provincie Groningen'. In dat kader was er ook een samenwerking met de proefboerderijen die vallen onder SPNA (Stichting Proefboerderijen Noordelijke Akkerbouw), waaronder ook Ebelsheerd in Nieuw Beerta. Rond Ebelsheerd zijn zo'n 15 akkerbouwers uit Oldambt in dit project geïnteresseerd. Freek Ruis is met zijn plannen voor een bierbrouwerij en mouterij steeds in beeld

gebleven. Voor Freek ging het aanvankelijk alleen maar om een mouterij te realiseren, in combinatie met een kleine brouwerij om te testen en een proeflokaal om ook workshops te organiseren voor de klanten, de kleine brouwerijen.

Ontontbeerlijk

Peter Brul: "Voor de mouterij die op kleine schaal mout kan maken van lokale grondstoffen zoals brouwergerst, tarwe, haver, rogge, spelt en andere granen, is een combinatie met een bierbrouwerij en een proeflokaal onontbeerlijk. Want je kunt wel gemakkelijk zeggen dit graan gaan wij mouten, maar dan moet je vervolgens wel weten hoe je daar bier van maakt. Het is heel anders dan wanneer je als kleine bierbrouwer een standaard mout produceert. Freek werkt dus met niet standaard producten en dan komt het er veel meer aan op vakmanschap. Zoals voor elke nieuwe onderneming gaat er voor de start altijd een hele geschiedenis aan vooraf. Ik kwam in contact met geïnteresseerde boeren en ik ken de remise al



Brul legt uit. Frans Stegeman



Initiatiefnemer Peter Brul bij De Oude Remise in Bad Nieuweschans. Frans Stegeman

van jongs af aan. En toen dacht ik met mijn achtergrond en het hele verhaal rond De Graanrepubliek er moet er wel iets veranderen, want eigenlijk is het hier een 'Winter Graanrepubliek' dus alleen maar met wintertarwe,

geschikt voor diervoeding, maar niet geschikt voor onze voeding. En ik wist wel dat een klein clubje boeren daar verandering in wilde aanbrengen, naar de biologische kant toe, maar vooral meer diversiteit. Als we het hier over bier hebben, hebben we het vooral over pils, dat wordt gebrouwen van zomergerst. De gerst komt overal vandaan en maar een heel klein deel uit Nederland. De consumptie van het standaard pilsje daalt al jaren gestaag, maar de markt voor bijzondere bieren stijgt explosief en dat biedt ook mooie mogelijkheden voor teelt van andere granen hier in het noorden. Vroeger was brouwhaver het belangrijkste exportproduct van het Oldambt. Wij willen graag weer op zoek naar haver die hier goed geteeld kan worden en die geschikt is voor de bierbrouwerij. Op die manier kan diversiteit weer terug komen, dan wordt er ook haver geteeld en andere graansoorten die geschikt zijn voor menselijke consumptie. Bovendien kan deze teelt voor de boeren extra rendabel zijn, want je zit in een hoger segment en zeker wanneer het ook nog eens biologisch is."

Visitekaartje

De Oude Remise is industrieel erfgoed met een hele mooie uitstraling dankzij de 19e eeuwse combinatie van baksteen, gietijzer en hout. Maar wat het bijzonder geschikt maakt als 'etalage' van de verwerkende bedrijven in de graanrepubliek is de loop-

brug die achter alle segmenten langs loopt. Daardoor kunnen bezoekers alle activiteiten goed zien, zonder dat ze tussen de machines door lopen. Inmiddels zijn er ook nog een aantal andere bedrijven dan graanverwerkers geïnteresseerd in de plannen. Zo komt er de cider makerij Zummer, die volgens de initiatiefnemers heel goed past binnen het geheel, omdat het bedrijf zijn grondstoffen betreft van kleine boomgaarden uit Groningen. De appelloogst is inmiddels in volle gang en de eerste netten met Groninger Kroon en andere (oude) appellen liggen al opgeslagen in de remise. Het mooie van dit initiatief is dat ook oude Groningse appelsorten weer een bestemming kunnen krijgen. En dan gaat niet om grote appelteelaars, maar vooral ook de wat kleinere, maar wel met bijzondere rassen.

Individueel

Alle ondernemers vormen een coöperatieve vereniging, waarvan het bestuur wordt gevormd door de ondernemers zelf en Peter Brul als coördinator. Ook het werkgelegenheidsaspect is aan de orde gekomen en men denkt op korte termijn dat er zo'n 15 arbeidsplaatsen gecreëerd kunnen worden. Met name de mouterij heeft de potentie om goed door te kunnen groeien. Peter Brul: "Het is weer eens een heel andere activiteit die wij hier in het dorp en regio hebben. Ook met de mogelijkheden om evenementen te kunnen organiseren. Allerlei evenementen kunnen hier georganiseerd worden en dan ook nog eens in een bijzondere omgeving. Bruiloften, dansfeesten en andere festiviteiten kunnen vanuit de wijde regio hier een plek vinden.

Het horecagedeelte wordt opgezet als proeflokaal c.q. Grand Café en vele toeristen die per fiets of auto passeren kunnen er een bezoek brengen. Maar het moet ook een begrip worden binnen Bad Nieuweschans waar mensen een kop koffie gaan drinken of een biertje of borreltje, van Oldambster bodem. Maar je kunt straks ook lekker speltbrood krijgen of pannenkoeken met tarwe en eieren uit het Oldambt en rogge en boekweit uit Westerwolde. En echte, lekkere Groninger mosterd met zaden van mosterd, geteeld in Groningen." Met dit project is een investering gemoeid dat richting de

twee miljoen euro gaat. Een aanzienlijk deel hiervan is verkregen uit subsidies, zoals dat uit het Waddenfonds, maar ook de Provincie Groningen en de gemeente Oldambt zien dit innovatieve project zitten en hebben hiervoor geld kunnen vrijmaken. Maar het overgrote deel van deze investering komt van de deelnemende ondernemers zelf. Verder zijn er plannen om in het Proeflokaal/Grand Café een permanente tentoonstelling in te richten omtrent de historie en de toekomst van 'De Graanrepubliek'.

Frans Stegeman

Historische locomotievenloods

Onderstaande foto toont een beeld van 2 april 1910 van de bouw van een grotere draaischiff, omdat de eerste uit 1877 te klein was geworden voor de zwaardere Duitse locomotieven. De in 1868 gebouwde rijtuigenloods wordt in 1877 omgebouwd tot locomotievenloods met bestemming: stalling en onderhoud van stoomlocomotieven. De monumentale loods bestaat uit 12 aan elkaar geschakelde, in baksteen opgetrokken segmenten, die samen een kwartcirkelvormig plattegrond vormen. De middelste tien

dienen als stalling voor locs en hebben brede houten toegangsdeuren. De beide buitenste segmenten worden werkplaats, smederij en kantoor voor het personeel. In de gevels zijn grote gietijzeren vensters aangebracht. De locs kunnen het gebouw in- en uitrijden via de ronde draaischiff. Ook waren er twee seinhuizen. De in 1910 vervangen draaischiff heeft op dat moment een diameter van 16,5 meter, met een kuip van gewapend beton, de eerste in Nederland.

(bron: Stichting V.v.d.N.)



Foto uit 1910 van de bouw van de draaischiff. www.oudezijmemories.nl