

# Parkzicht eerste brouwhotel van Nederland

## VEENDAM

Hotel Parkzicht in Veendam wordt het eerste brouwhotel van Nederland met unieke zelf gebrouwen streekbieren, waaronder Veenkoloniaal Wietbier, Tammo's Blond en Adriaans Tripel.

De bieren worden gebrouwen met ingrediënten als mout en hennep uit Oost-Groningen. Er zijn contacten gelegd met de nieuwe mouterij in Bad Nieuweschans, waar Groninger graan verwerkt gaat worden tot mout.

Hoteleigenaar Appie Weij liep al enkele jaren rond met het idee om naar Duits voorbeeld het familiehôtel in het centrum van Veendam uit te breiden met een eigen brou-



**Hoteleigenaar Appie Weij: "Parkzicht wordt het eerste brouwhotel van Nederland".** Foto: Peter Panneman

werij. Hij verwacht met het nieuwe voor Nederland unieke concept nieuwe doelgroepen aan te spreken.

Parkzicht is inmiddels begonnen met een ingrijpende verbouwing. Het restaurant, de wintertuin en de grote

zaal ondergaan een metamorfose. Bovendien wordt het hotel uitgebreid naar een naastgelegen pand aan het Museumplein in Veendam. In het restaurant komt een unieke glazen brouwinstallatie en een open keuken. Gasten kunnen zo zien hoe de streekbieren gebrouwen worden. Na het brouwproces vindt de vergisting en lagering plaats in een pand naast Hotel Parkzicht aan het Museumplein.

Parkzicht gaat niet alleen zelf bieren brouwen. Amateurbrouwers, horecaondernemers of een vriendenclub kunnen straks tegen een vergoeding bierbrouwen in de brouwerij van Parkzicht.