

GRO

De Graanrepubliek opent de deuren

De Graanrepubliek in Bad Nieuweschans, waar wordt geëxperimenteerd met voedsel, is na anderhalf jaar verbouwen open. „Het eerste stel dat over de drempel stapte, vroeg of ze hier konden trouwen.”



Brouwmeester Tom Hendriks (links) en directeur Niels Grootenboer bij de brouwerij van De Graanrepubliek in Bad Nieuweschans. FOTO'S HUISMAN MEDIA

LUUK SPORREL

Zo'n uitspraak is koren op de molen voor Niels Grootenboer. De directeur van De Graanrepubliek heropende afgelopen weekend de deuren van de voormalige locomotievenloods in het grensdorp. „De oeh's en aah's vlogen mij om de oren.” De komende maand is hij iedere zaterdag geopend om proef te draaien. Op 1 maart is de officiële opening.

Hoewel Grootenboer evenementen en partijen als een bruiloft een fantastische toevoeging vindt voor de Graanrepubliek, is de kern van de zaak voedselinnovatie. Een *hotspot*, waar doordeweeks wordt geëxperi-

menteerd met vooral graan uit de lokale omgeving. Dit moet nieuwe lokale producten opleveren van biere, brood, taart en jenever. Op termijn wordt het in een winkel in de Graanrepubliek en in de provincie Groningen verkocht.

Bij de producten moet veel aandacht zijn voor smaak, biodiversiteit én de portemonnee van boeren en makers. Met een korte productieketen wil de Graanrepubliek de kosten drukken. Daarnaast wil Grootenboer waardering voor het product. Niet alleen door het goed te laten smaken, maar ook door te vertellen hoe het tot stand komt in De Graanrepubliek.

Daarom is de plek van het werken

‘De oeh's en aah's vliegen mij om de oren’

aan steengoede lokale producten de oude locomotievenloods, een iconische plaats die volledig is verbouwd. Gietijzeren palen ondersteunen het hoge gewelf, de oude bruine stenen muren zijn een stevig contrast met de nieuwe, gladde betonnen vloer. Dat de loods in drie delen is opgedeeld, valt niet op dankzij de hoge glazen wanden.

„Het heeft echt veel energie gekost, maar eindelijk staat het”, zegt

Grootenboer. In een grote open keuken oefenen en experimenteren koks, van onder andere het Noorderpoort College. Straks kijkt het publiek toe en krijgt het uitleg over het kookproces. Er is een pastamakerij en een ‘gewone’ keuken om te experimenteren. In de ruimte daarnaast staan zes vaten voor 2000 liter, om lokale craftbieren mee te maken. Elk vat is goed genoeg voor zo'n 6000 flesjes, zegt de lokale brouwmeester.

De laatste ruimte is een stokerij. In een imposante koperen ketel wordt hier, onder andere met moutwijn uit de brouwerij, sterkere drank gemaakt, zoals whisky, gin en jenever. In allerlei kamertjes kunnen bezoekers workshops volgen en er zijn

ruimtes voor teamuitjes en vergaderingen. De laatste hand aan de kamers moet nog worden gelegd. Op een plateau boven de stokerij komen nog kleinere ketels. „We geven daar verschillende soorten workshops. In de grotere ruimtes is plek voor evenementen, waarvan de belangrijkste natuurlijk het oogstfeest in september is.”

Tussen al het fonkelnieuwe brouw- en stookmateriaal spant het erom wie harder glimt: de ketels of Grootenboer. De directeur van De Graanrepubliek ziet steeds meer boeren en bedrijven uit de voedselindustrie aansluiten: „We zijn van 15 naar 34 leden gegaan. Het gaat nu echt lopen.”



De open keuken in De Graanrepubliek om te experimenteren met voedsel uit de regio.



De stoomruimte met daarin de glimmende ketel voor het stoken van jenever.