

GRAANGELUK NIEUWSBRIEF 16

Wageningen/Renkum/Wolfheze/Oosterbeek/Arnhem/Emst/Hoevelaken

01-12-2023

Zaai weer mee als GraanDeelHouder 2024

[te koop via onze website www.graangeluk.nl]

GraanGeluk lanceert Bakkerista en wint weer een wereldmedaille

Ons graanvontuur heeft vanaf 3 november een nieuwe dimensie gekregen. Op die dag ondertekenden de vanuit de Stichting GraanGeluk voortgekomen kakelverse Bakkerista B.V. en Tom van Otterloo de overname van de bakkerij met winkel aan de Steenstraat 81 in hartje Arnhem. Samen met Tom ontwikkelen we hier de beste ambachtelijke warme bakkerij waar we jonge en professionele bakkers van heinde en verre zullen graan opleiden in het werken met een keur aan (onbespoten) streekgranen om daar de lekkerste en meest gezonde streekdesembroden van te bakken. Op den duur kunnen zo in heel Nederland Bakkerista's graan de slag krijgen.



Kop boven het Graanveld

De GraanDeelhouders die afgelopen zomer graanwezig waren tijdens de akkerwandeling op Landgoed Lichtenbeek om het GraanGelukpakket te ontvangen, hoorden mij eind juli staand naast Tom van Otterloo al zeggen: 'Tom heeft het niet gemakkelijk, maar GraanGeluk zal er alles aan doen om onze geliefde top-streekbakker in de benen te houden.' En dat hebben dus ook echt gedaan, van de drie locaties heeft Tom zijn winkel in De Steeg beëindigd en de winkellocatie Graaf van Lodewijck verkocht om zich vanaf nu samen met GraanGeluk op de eerste 'Bakkerista' in de Steenstraat te focussen. Van precies dit event zijn trouwens prachtige filmbeelden gemaakt door het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) die ons nomineerde als pionierende koploper met de innovatiewedstrijd kop boven het graanveld.

<https://www.kopbovenhetgraanveld.nl/graangeluk/>

We hebben er een rotsvast geloof in dat GraanGeluk samen met Tom en een team bakkers en winkelpersoneel een succesvol nieuw concept graan neerzetten. We hebben het woord Bakkerista zelf bedacht en onthullen medio april 2024 het nieuwe concept. Tom had al goed personeel in de Steenstraat, maar met versterking van de ervaren bakker Matthijs Lorier hebben wij nu helemaal een dreamteam op een droomlocatie. Gemakkelijk zal het niet zijn om de kleinschalige passievolle hoogkwalitatieve ambachtelijke streekbakker in deze donkere tijden rendabel te krijgen, maar we hopen dat mede met jullie steun als GraanDeelHouders te kunnen graan doen. We doen deze keer echt een oproep aan al onze 973 GraanDeelhouders om weer een jaarlijkse donatie te doen. En we hopen dat iedereen zijn best doet om minstens nog een of twee GraanDeelhouders onder familie, vrienden en kennissen te werven. Wij op onze beurt doen ons best om de Bakkerista in de Steenstraat op de kaart van Arnhem en omstreken te zetten! En het mooie is, we hebben vanaf nu ook een afhaalpunt voor de GraanGelukpakketten voor onze Graandeelhouders 2024!

We haalden meteen al veel regionale en landelijke media met onze Bakkerista.

Hier twee links: <https://www.gld.nl/nieuws/8039593/kleine-bakkers-vallen-om-hoog-tijd-voor-meer-bakkeristas>

En Trouw: <https://www.trouw.nl/duurzaamheid-economie/van-akker-naar-bakker-hoe-een-lokaal-initiatief-de-ambachtelijke-bakker-redt~b5750128/>



Opnieuw een wereldmedaille voor GraanGeluk.

Het klinkt gek, maar letterlijk na mijn eerste slok van onze dit jaar voor het eerst gebrouwen Veluwezoomer GraanGeluk op basis van drie granen (spelt, emmer en gerst) en klaproos en korenbloem, zei ik het al meteen: 'Deze gaat weer een medaille winnen bij de Brussels Beer Challenge!' En ja hoor, dat deed hij! Op maandag 20 november kwam het nieuws dat we de zilveren medaille hadden gewonnen in de zeer toepasselijke categorie Flavoured Beer: herbs & spices, nota bene met gedroogde biologische akkerkruiden klaproos en korenbloem die tussen de drie gebruikte streekgranen ook op onze streekkalkers op en om de Veluwezoom staan en ons bier een magische mooie oudroze kleur en zomerse geur geven.

Najaar 2020 wonnen we met ons Gelders GraanGeluk (zomergerst en Veluws Kruiprogge) de gouden medaille in ook nog eens de aller zwaarste categorie, Best Specialty Beer (onder de 7 procent). Ofwel, het beste speciaalbier en dat voor ons allereerste natuur- en streekbier van hier! We zijn fier op de brouwmeesters Stefan Duurkoop en Dennis Lebbing van Stadsbrouwerij Wageningen. Iemand zei het ons al: 'Dit is geen geluk meer, dit is de kwaliteit van jullie passie en vakmanschap.' Wij denken dat onze gezonde bodems en het geen gebruik maken van chemie ook meespelen. Helaas kwam ook dit artikel achter de betaalmuur, maar we zijn er niet minder blij mee:



Brussels Beer Challenge

EDITIE 2023

Home / Editie 2023 / Alle resultaten / Veluwe Zoomer GraanGeluk



VELUWE ZOOMER GRAANGELUK

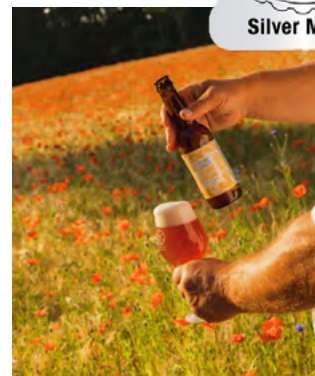
Silver Medal 2023
Flavoured beer - Herb & Spice

GraanGeluk
Netherlands

Productgegevens

ABV 5,8 %
Bitterheid (BU) 26

Producent informatie



GraanDeel-investeringen

Vanzelfsprekend willen we meer mensen in onze streek en elders in Nederland ook laten genieten van onze GraanGeluk bekroonde producten zoals ons prijswinnende bier. Samen met de Europese Arca Deli Award van de in Zwitserland gevestigde Save Foundation (voor het herintroduceren van onze Veluws Kruirogge) en de Gouden Mispel, de landelijke landschapsprijs van de Vereniging Nederlands Cultuurlandschap, hebben we nu in amper drie jaar tijd dus al vier prestigieuze prijzen gewonnen!

Naast onze investering in de Bakkerista kunnen we door alle GraanDeelHouders en de inzet van private investeerders en in samenwerking met de Stadsbrouwerij Wageningen ook investeringen doen in een nieuwe pure GraanGeluk brouwketel en mogelijk zelfs een nieuwe streekmouterij. Zowel bij de Bakkerista als deze investeringen overwegen we een crowdfunding, maar mogelijk werkt het evengoed als we van duizend naar 2000 donateurs graan, ook een leuke missie voor 2024!

Dramatisch Winterseizoen en de Jumbo

Er zijn meerdere redenen dat we deze nieuwsbrief pas nu versturen. We hebben een zwaar boerenjaar en in feite en nog zwaarder najaar voor de kiezen gekregen door tal van bizarre weersextremen. We hebben in de afgelopen tien (!) weken geen enkel droog moment gehad om onze wintergranen in te kunnen zaaien. We hebben moeten besluiten om onze bouwplannen aan te passen en voor veel akkers te wachten op het voorjaar waardoor wij helaas heel weinig zwarte emmer, eenkoorn en wintergerst hebben kunnen inzaaien. Ook de overname van de bakkerij nam en neemt heel veel tijd en focus in beslag, dit proces zou normaal een half jaar duren, wij deden het in twee maanden. Daarnaast hebben we nog een – hoogstwaarschijnlijk goed aflopend – avontuur met de Jumbo, in een volgende nieuwsbrief melden we daar meer over.



Oogstfeest 2023 en 2024



We kijken met veel trots en voldoening terug op ons zeer zonnige en geslaagde oogstfeest bij de 553-jaar oude Witte Watermolen en Molenplaats in het Arnhemse Sonsbeekpark met wederom mooie mediagraandacht in de Gelderlander. <https://www.gelderlander.nl/arnhem/deze-man-wil-van-arnhem-weer-graancentrum-maken-maar-dan-zonder-grote-schuren-op-korenmarkt-en-schepen-alhoewel~a681ea70/>

Er zijn veel leuke foto's gemaakt van het oogstfeest die we binnenkort op onze Website zullen zetten. Laatste nieuws is dat filmmaker Barend Hazeleger graangeboden heeft om een documentaire te maken van een heel GraanGelukseizoen. Van het oogstfeest maakte hij deze mooie teaser: <https://vimeo.com/873270614>



SAVE THE DATE: want vanaf nu graan we ieder jaar op de laatste zaterdag van september ons vaste oogstfeest houden op deze majestueuze mooiste en oudste plek van Arnhem waar we ook nog meer mee graan samenwerken dan we al deden!

En nog een keer de oproep, koopt onze GraanDelen 2024, we hebben ieders steun hard nodig met ons pionierswerk tegen de stroom in.

P.S. Voor alle GraanDeelHouders die geen kans hebben gezien om het GraanGelukpakket tijdens onze events op te halen, organiseren we die mogelijkheid nog. Daarover meer in nieuwsbrief 17 die we medio half december nog toesturen.

- Marcel van Silfhout -