

GRAANGELUK NIEUWSBRIEF 26

Wageningen/Renkum/Oosterbeek/Arnhem/Emst/Hoevelaken/Nijkerk/Ede/
Bennekom/Garderen/Aalten/Harskamp/Lobith/Zutphen/Brummen/
Rheden/Velo/Ursem/Assel

15-08-2024

Zaterdag 21 september GraanGeluk Oogstfeest 2024

Het is bijna zover, de afsluiting van ons GraanGelukseizoen 2024. Nog niet alles is van het land en we hebben ook de lab, bak- en moutwaarde-tests nog niet binnen. Wat we al wel weten, is dat de oogst – net als bij vrijwel al onze graan-collega's in Nederland en Noord-West Europa – minder is in kwaliteit en kwantiteit dan voorgaande jaren. Dus eerst maar even het slechte nieuws en daarna al het goede dat we ook in overvloed hebben! Ooit wordt onze afdeling GraanOngeluk hopelijk kleiner dan die van de afdeling GraanGeluk, ooit.

Regenval

De chronische regenval is er nu al een jaar rond. Al die regen maakte het inzaaien in de winter nagenoeg onmogelijk. We hebben slechts 12 hectare wintergraan ingezaaid terwijl we daar ruim vijftig hectare voor hadden ingeruimd. Maar ook de inzaai in het voorjaar was zeer stressvol. Het bleef maar regenen met bar weinig droge dagen om te kunnen zaaien. Van onze 97 hectare, bleven er 6 hectare braak en 7 hectare is mislukt tijdens het seizoen. Te natte akkers. Het had overigens erger kunnen zijn als GraanGeluk in bijvoorbeeld Brabant of de Betuwe akkers had gehad, we kennen daar collega's die helemaal niets of hooguit de helft hebben kunnen inzaaien. Evenzo ernstig: de regen spoelde ook alle meststoffen weg, dus al die nood- en broodzakelijke voedingsstoffen voor bodemleven en ons graangewas. Of het nu om calcium, stikstof (kalk) of nutriënten gaat, in feite hadden onze granen niet alleen weinig zon en te veel regen, maar ook nog eens te weinig voeding om eiwitten te ontwikkelen.



Hogere zandgronden

De beste oogsten haalden wij dit jaar op onze hogere zandgronden. We haalden zelfs opmerkelijk goede opbrengsten van onze Aalter Troshaver en tartaarboekweit op de uiterst schrale Veluwe klapzand-akker, het Land van Ons Ede-perceel nabij Wekerom (Hoge Valksedijk). Ook op Landgoed Lichtenbeek (Oosterbeek/Arnhem) scoorden we groot succes met een voor ons en het Louis Bolk Instituut zeer geslaagde proef met acht soorten tarwe en vier soorten haver. Later dit najaar vertellen we hier in een aparte nieuwsbrief meer over, maar we zien dit jaar dus heel scherp hoe belangrijk deze akkers in, op en om de Veluwezoom en de Veluwe zijn. Wij hopen het tij te keren dat er in onze bos- en heiderijke regio nog akkers verdwijnen voor natuurontwikkeling, want het klinkt gek maar ten eerste is er op de Veluwe echt geen natuur-tekort en ten tweede zijn wij vanuit GraanGeluk juist natuur- en biodiversiteit bevorderend op de akkers!



Bakkerista

Tijdens ons Oogstfeest geven we ruim graandacht aan ons nieuwe GraanGeluk Bakkerista-team, onze bakkers en het winkelpersoneel. We zijn beretrots op dit team en wat we met de Bakkerista in relatief korten tijd hebben neergezet. Het meeste brood is gebakken van onze eigen GraanGeluk-granen en die zijn nog allemaal desembrood ook! Desembrood, lezen we recentelijk in een serieus medium, heeft liefst 70 (!) procent meer nutriënten, mineralen en andere gezonde voedingsstoffen dan wat er in gistbroden zit! En bij ons eet u ook nog eens onbespoten granen van met ruige stalmeest gevoede bodems. We zijn ervan overtuigd dat onze goede, gezonde en natuurrijke bodems onze streekgranen een veel intensere en betere smaak geven. De goede mest (ons zwarte goud) en het gifvrij houden van onze akkers maakt dat zowel onze natuurstreekbieren als natuurstreekbroden zo ongelooflijk lekker smaken en in de prijzen vallen. Onze GraanGeluk Bakkeristam – de bakkerij met winkel die we van vriend en de nog steeds bij ons bakkende Tom van Otterloo overnamen in de Arnhemse Steenstraat – loopt echt fantastisch! We hadden een prachtig artikel in De Gelderlander. Ook onze ambitie om de Franse Viennoiserie te ontwikkelen is gelukt! Het team van Mathijs Lorier, Danny Heath, Kylian, Nathalie en Tamsir bakt inmiddels echte huisgemaakte croissants, pain au chocolat, kaneelbroodjes etcetera. En onze echt puur Franse desembrood met daarin ons eigen tarwebloem..... we zijn hier ongelooflijk trots op. Het grootste compliment kwam van mijn Franse vriendin Coco die diep onder de indruk was en zei: 'Dit stokbrood zou zelfs in Frankrijk excellent zijn!' En we zijn nog maar net begonnen....



Bakkerista Workshops

In het najaar graan we in onze GraanGeluk Bakkerista workshops geven in het maken van desembroden voor volwassenen en kinderen. Tom van Otterloo ziet hier enorm naar uit, en ook Ad Stolk – met wie Tom eens in de week onze banketproducten in de Steenstraat bakt – helpt ons hierbij. Kortom, stay tuned, wellicht ook een leuk event voor GraanDeelhouders.

Witte Watermolen

Net als vorig jaar houden we ons oogstfeest bij de oer-monumentale Witte Watermolen (1470) en Molenplaats in het Sonsbeekpark waar de kraakheldere Sint Jansbeek omlaag klatert. We beloven u naast alle graandacht voor onze Bakkerista ook een hoogtepunt vanuit onze nu al vijf jaar oude samenwerking met Stadsbrouwerij Wageningen. We wonnen met hen maar liefst drie prijzen. Een mondiale gouden en zilveren medaille (Brussels Beer Challenge 2020 en 2023) voor respectievelijk onze Gelders GraanGeluk en Veluwezoomer GraanGeluk en de publieksprijs UNTAPPD voor onze Hoevelaker GraanGeluk (nu onze GraanGeluk Roggeweizen) als beste roggebier van Nederland! Logisch dat we hem wonnen, ook deze is van onze even zeldzame als smaakvolle Veluws Kruiprogge gemaakt en dit brouwsel is zelfs 80 procent rogge.

Nieuwste bier-primeur

Maar nu komt-ie, onze Europese en eigenlijk zelfs wereldprimeur. Onze Wageningse meesterbrouwers Stefan Duurkoop en Dennis Lebbing flikten het weer, we hebben een gloednieuw 19e eeuws bier in onze collectie die meteen ook de allerlekkerste GraanGeluk is! En dat van eigen land, van eigen granen en van onze eigen brouwerijvrienden: GraanGeluk Ridderspoor, een bier gebrouwen van de tot voor kort nog uitgestorven gewaande Chevaliergerst! Een gerstsoort die vanaf 1848 in Nederland en zelfs in heel Europa werd gebruikt. We wisten dat Ravi van Marissing van de Raatakkers dit gerst had. Hij bleek er zelfs al mout van te hebben. Met 8,5 procent is deze GraanGeluk Ridderspoor een flinke jongen, maar wat een smaaksensatie! De tweede batch zit al in de ketel, één keer raden wat u graan proeven op 21 september van 12.30 tot 17.30 uur.



Programma oogstfeest

Daags voor het oogstfeest sturen we het programma. In verband met de juiste hoeveelheid brood **ALSTUBLIEFT WEL RESERVEREN!** Stuur u dus een mail aan sales@graangeluk.nl en geef daar ook het aantal GraanDelen aan dat u heeft. Omdat we altijd met desembrood werken, uiterlijk reserveren voor 16 september aanstaande.

{<https://youtu.be/iAJ3UUUG8E0?si=kiNlor-LSvMxiVRR>}

--//--