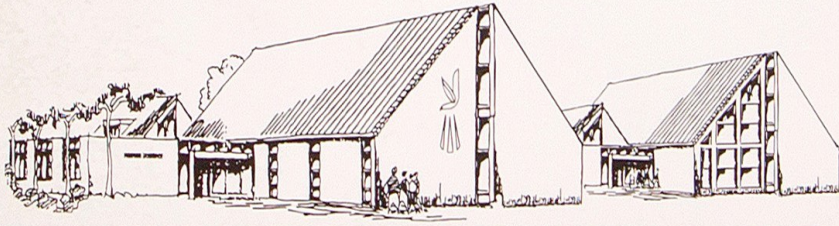


Springlevend graan met oude roots



De graansoort Red Turkey Wheat is eeuwen geleden door doperse gelovigen vanuit Europa meegenomen naar Amerika en sinds enkele jaren weer terug bij de oorsprong.



De Doopsgezinde Gemeente van Ouddorp bestaat 400 jaar. Tot dertig jaar geleden kwamen de gelovigen samen in een zogenoemde schuilkerk, verborgen achter een woonhuis. In 1992 werd een nieuwe kerk gebouwd aan de Dorpstienen.

Kenmerkend voor doopsgezinden zijn de gelovigendoop, navolging van Jezus Christus in woord en daad en het vredesgetuigenis in deze wereld.

Meer informatie op de website:

- Graanproject en 'Menno-brood'
- Jubileum-activiteiten
- Kerkdiensten

www.doopsgezindouddorp.nl



MENNOTARWE 'Red Turkey Wheat' *Springlevend graan met oude roots.*

De beknopte geschiedenis treft u hieronder aan zoals gepubliceerd in het EilandenNieuws van 8 december 2020.

De Doopsgezinde Gemeente in Ouddorp, op het prachtige eiland Goeree-Overflakkee, staat aan de vooravond van een bijzonder moment: de viering van het 400-jarig bestaan in 2022. In de aanloop naar dit feit is er een jubileumwerkgroep gevormd die voorbereidende stappen hiertoe zet en ideeën gaat uitwerken. Eén onderdeel zal zich komend jaar al manifesteren. Dat betreft het oogsten -in de zomerperiode 2021- van een bijzonder sterk soort biologische wintertarwe, het Turkey Red Wheat.

Graan hiervoor is vanuit Ohio (Amerika) via Witmarsum in Friesland, aan de Doopsgezinde Gemeente in Ouddorp aangeboden en vervolgens in oktober van dit jaar(2020) op kerkelijke grond aan de Westduinweg ingezaaid. Het betreft een 1 ha groot akkerland dat gepacht wordt door Jan en Nellie de Jong. De graankorrels van deze wintertarwe hebben door de eeuwen heen een onlosmakelijk band gesmeed binnen de gemeenschap van de mennonieten. Deze volgelingen van Menno Simons, geboren in Witmarsum in 1496, Nederlandse Reformator en grondlegger van de Nederlandse Doopsgezinde kerk, moesten vanwege hun geloofsovertuiging, brute vervolging en hun keuze voor een geweldloze levensstijl hun woon- en levensgebied in Nederland ontvluchten. Ze trokken naar Polen, bij Danzig hebben ze de Weichsel delta ontgonnen, door hun ervaring van inpolderen, ontstonden vele landerijen. Later gingen ze naar de Oekraïne om daar het land vruchtbaar te maken en het volk van voedsel (graan) te voorzien. Tot ver in Siberië waren ze te vinden. Echter door wederom geloofsvervolging zijn er velen in het begin van de vorige eeuw naar Amerika gevlucht. Ze namen steeds hun eigen zaaigoed mee. De graankorrels werden meegesmokkeld, vaak verstopt in kledingstukken.

Cirkel is rond

Rond 1992 bundelden akkerbouwers Danny Jones, Dale Friesen en Edward Hill de krachten om ook in Ohio het wintergraan daar te gaan verbouwen. Het graan van hun ouders die in de eerste helft van de vorige eeuw waren gevlucht, was wel bewaard gebleven maar werd alleen kleinschalig geteeld. Ondanks klimatologische problemen (Ohio ligt vrij noordelijk) lukte de grootschalige teelt. Er werd een koper gevonden en het product kwam in de supermarkt in Ohio. Aan de andere kant van de Atlantische oceaan, in het Friese Witmarsum, werd door melkveehouder/akkerbouwer Menno de Vries in 2017 een klein museum ingericht met de naam 'Menno Simons Groen'. Om met Turkey Red Wheat een verbinding te kunnen leggen met het museum, zocht De Vries via een supermarkt in Ohio succesvol contact met Dale Friesen. Deze stuurde graankorrels naar Witmarsum en daarmee was in feite 'de cirkel' rond. Weer thuis in de geboorteplaats van de stichter van de Doopsgezinde kerk Nederland.

Mennobrood

Eind dat jaar zaaide de Friese akkerbouwer een hectare grond in met het "oergraan", dat storm en lage temperaturen prima kan doorstaan en ook na veel regen zich weer opricht. Na een eerste oogst in 2019 volgde deze zomer 2020 een tweede oogst. Op basis van de ervaring bij de eerste oogst lukte het Menno de Vries nu zes ton tarwekorrels te oogsten, dat voor een deel is gebakken tot Mennobrood. Dit najaar werd het eerste brood in het Friese dorp aangesneden. Een deel van de geoogste tarwekorrels is, zoals gemeld, dit najaar aangeboden aan de Doopsgezinde gemeente in Ouddorp en daar ingezaaid. De oogst maakt komend jaar dan onderdeel uit van activiteiten in de aanloop naar het 400-jarig bestaan van deze geloofsgemeenschap op de Kop van Goeree in 2022.

Nadat het in oktober 2020 is ingezaaid, heeft het graan regen, storm en zelfs sneeuw doorstaan, typisch een wintertarwe dus. In augustus 2021 hebben we het graan geoogst. Niels Voogd van molen de Hoop in Ouddorp heeft het graan gemalen, zo hebben we volkorenmeel en tarwebloem. Dat is ook in de winkel van de molen te koop. In de kerk is een bakgroep ontstaan, waar volop wordt gebakken met dit smakelijke Red Turkey Wheat. Arco Luime en Pieter de Visser, twee enthousiaste bakkers hebben een oerbrood ontwikkeld, de ingrediënten zijn RTW volkorenmeel en water, een prachtig eerlijk brood. Deze unieke broden worden bij Bakker de Visser (Dirksland) hier op het eiland speciaal voor ons gebakken, het brood verkopen we via de kerk.

Er is ook een workshop strovlechten geweest: doordat de halmen lang zijn, maar vooral buigzaam, wat de eigenschap is van oud graan, konden we hier prachtige vlechtwerken van maken. Het is een bijzonder oud graan dat prachtige producten geeft, in alle facetten zitten uitdagingen waarin we van elkaar willen leren. Dit graan met zijn geschiedenis die bij ons hoort is na 400 jaar weer terug, echt uniek, springlevend graan met oude roots, we mogen in onze tijd van duurzaamheid, biodiversiteit en het leren van elkaar dit delen met u.