# Artemis brengt Flevolandse grondstoffen, vakmanschap én beleving samen

*Achter een glas lokaal gebrouwen bier schuilt een prachtig verhaal over landbouw, grondstoffen, water en vakmanschap. Brouwerij Artemis in Dronten brengt al die elementen samen in een herkenbaar streekproduct en laat haar bezoekers kennismaken met de wereld achter een lokaal biertje.*

Bij Brouwerij Artemis zijn ondernemerschap en verbondenheid met Flevoland nauw met elkaar verweven. De vruchtbare kleibodem van de provincie biedt perfecte omstandigheden voor de teelt van ambachtelijke soorten gerst en hop. Door deze onderscheidende agrarische grondstoffen lokaal te verwerken, voegt de brouwerij nieuwe waarde toe aan producten uit de regio. Bierbrouwer Theo Hoogendoorn begon ooit als hobbybrouwer in zijn garage en vestigde Artemis in 2017 op het agrarische bedrijf van zijn schoonouders. Inmiddels beschikt de brouwerij over een eigen proeflokaal.

**Van grondstof tot glas**

Bier maakt op een toegankelijke manier zichtbaar hoe landbouw en verwerking met elkaar verbonden zijn. Gerst wordt mout, mout wordt bier en Theo's keuzes tijdens het brouwproces bepalen uiteindelijk geur, kleur en smaak. Zo houdt de waarde van een landbouwproduct niet op bij de oogst. Juist die verbinding met de regio is voor Artemis belangrijk. Theo ziet bovendien kansen voor regionale producten. "Tijdens de coronaperiode voelde ik al dat er meer vraag is naar regionale producten." Bij Artemis draait het daarbij niet alleen om de herkomst van de ingrediënten, maar vooral om wat daarvan wordt gemaakt. De brouwerij omschrijft haar bieren als toegankelijk en karaktervol en benadrukt het gebruik van pure grondstoffen.

**Proeven van Flevoland**

In het proeflokaal en tijdens rondleidingen krijgt het verhaal achter het bier een tastbare vorm. Theo laat je zien welke stappen nodig zijn om van grondstoffen tot een eindproduct te komen en leert je te ontdekken welke rol bijvoorbeeld mout, hop en water spelen. De informatie blijft daardoor niet abstract. Ben je bezoeker, dan kan je het proces zien, ruiken en uiteindelijk proeven. Wie voor een proeverij komt, maakt tegelijkertijd kennis met de herkomst van ingrediënten, lokale productie en ondernemerschap. Zo verkleint een glas streekbier de afstand tussen producent en consument. De omgeving, een van de eerste boerderijen in Oostelijk Flevoland, speelt daarbij nadrukkelijk mee. Theo is vrijwel elke dag in zijn brouwerij Artemis te vinden, midden in het ruime landschap van Dronten. Dat inspireert hem ook om over nieuwe producten na te denken. Zo brouwt Artemis een Tulpenbier als ode aan de bekende Flevolandse tulpenvelden. Artemis laat daarmee zien dat een brouwerij meer kan zijn dan een plek waar bier wordt gemaakt. Landbouw, verwerking, ambacht en recreatie komen er samen. Wie er een bier proeft, krijgt niet alleen een lokaal product in handen, maar ook een stukje van het verhaal van Flevoland.