

Knol's Koek al bijna 75 jaar een begrip

50



Bang voor concurrentie van grote koekfabrieken is hij niet. Edwin Knol, de derde generatie bakkers van de Echte Groninger Koek, is ervan overtuigd dat de koeken die aan het Hoendiep worden gebakken de vergelijking makkelijk doorstaan. "Toen ik de zaak twaalf jaar geleden van mijn vader overnam, heb ik wel eens getwijfeld of er toekomst zou zijn voor een ambachtelijke bakkerij. Maar de verkoopcijfers drukken alle twijfel de kop in. Er zit nog steeds een stijgende lijn in de vraag naar eerlijke en altijd verse koek."

Conserveringsmiddelen en kleur- en geurstoffen kom je in Knols bakkerij niet tegen. De receptuur voor de Echte Groninger Koek is even traditioneel als het product. Wel heeft Knol zijn assortiment uitgebreid door nieuwe ingrediënten aan de koek toe te voegen. De notenkoek, een Groninger Koek waarvan de kanten van een rijke notenmelange zijn voorzien, is hiervan een goed voorbeeld. Dit relatief nieuwe product sluit goed aan bij de vraag naar gezonde lekkernijen die bij de consument leeft. Knol: "Van koek een echt gezondheidsproduct maken, is niet eenvoudig. Er worden nu eenmaal veel zoetstoffen in verwerkt. We voegen aan sommige koeken wel vruchten toe, die moeten echter eerst worden geconfijt, dus het zoetpercentage breng je daar niet mee naar beneden. Maar vet gaat er in koek nauwelijks, waardoor het toch een verantwoorde versnapering is."

Vakmanschap

Wat voor het recept geldt, gaat ook op voor

de productiewijze. Ook hierin is in de loop der jaren weinig verandering gekomen. Knol: "Anders dan broodbakkers die een deel van hun productieproces kunnen automatiseren omdat ze voornamelijk met droge ingrediënten werken, worden bij ons de bestanddelen nog met de hand afgewogen. Het is vrijwel onmogelijk lobbige en plakkerige ingrediënten als stroop machinaal te verwerken." Het deeg, dat na een rusttijd van 24 uur gereed is om de oven in te gaan, vraagt vanwege de substantie eveneens een ambachtelijke bewerking. De koeken worden stuk voor stuk met de hand gevormd. Een procedure waaraan de Groninger Koek zijn soortnaam 'aanlegkoek' dankt. Dit werkje vraagt van de bakkers de nodige vakkennis en vaardigheid. Knol: "Het vormen van het deeg is lang niet eenvoudig. Je kunt het ook nergens leren. Op bakkersvakscholen wordt de techniek niet onderwezen. Het kost zeker een jaar om je de handigheid van het snel een mooie koek kunnen vormen helemaal eigen te maken."

Specialiteit

Wie de vaardigheid eenmaal beheerst, heeft aan Knol een goede baas. Er is hem veel aan gelegen de specialisten in dienst te houden. Het personeelsverloop is gering. Dat geldt niet alleen voor

de zes fulltime bakkers die het familiebedrijf in dienst heeft, maar ook voor de twee parttime krachten die de winkel aan het Zuiderdiep bemannen.

In deze winkel begon opa Knol in 1923 een brood- en banketbakkerij. Eind jaren vijftig verhuisde het bakkerijgedeelte naar het Hoendiep waar de productie aan de grotere vraag kon worden aangepast. De opkomst van de grote broodfabrieken in de jaren zeventig maakte het bakken van brood voor Knol onrendabel. Door zich helemaal toe te leggen op de Groninger Koek, gaf vader Knol het bedrijf een nieuwe toekomst.

Relatiegeschenk

Met de overgang van brood- en banketbakkerij naar koekbakkerij, veranderde Knols klantenbestand. Een belangrijk deel van de achtduizend koeken die wekelijks uit de ovens rollen gaat naar marktkooplui. Voor Knol zijn zij een ideale afnemer, ze halen de nog warme koeken 's ochtends op bij de bakkerij aan het Hoendiep en verkopen ze dezelfde dag en dat komt het product ten goede. Een andere belangrijke klant van Knol zijn de bejaardentehuizen in Groningen stad. Verder is het de hele week aan het Hoendiep een komen en gaan van mensen die de derde groep afnemers van Knol vormen. Naast de vaste klanten uit Groningen zelf komen er veel oud-Groningers die even terug zijn in hun geboortestreek en mensen die zich de smaak van de koek herinneren van vorige bezoeken aan de provincie. Omdat de naam Knol een begrip is voor Groningen, doen de koeken het ook prima als relatiegeschenk. Vooral rond de kerst merkt de bakker dit aan de aanvragen van ondernemers die hun klanten wel eens iets anders willen geven dan de traditionele fles wijn. Ook voor feestelijke gelegenheden die een Gronings accent vragen, wordt Knol ingeschakeld. "Knol Koek is een goed ambachtelijk product waarmee je voor de dag kunt komen."

Knol's Koek

Hoendiep 93, 9718 TE Groningen
Telefoon: 050-3136357



Edwin Knol twijfelt niet aan de toekomst van de Echte Groninger Koek. Trots toont hij een aantal appetijtelijke notenkoeken.