

Dr Egge Knol

# Groninger koek iets aparts



Foto Groninger Museum

Groninger koek hoort bij de Groninger identiteit. Niet voor niets staat er op veel koekdozen een afbeelding van die andere Groninger identiteitsmarker de Martinitoren. Helaas is de ontwikkeling van Groninger koek maar zelden onderwerp van studie geweest. Toch is het nodige bekend over de koek in het verleden en natuurlijk over ooit bekende bedrijven in de stad zoals Meijers koek of Klaassens Koek. Maar koek werd vroeger door veel bakkers gebakken die zich dan ook vaak afficheerden als brood- koek- en banketbakkers. Een daarvan was Egge Knol, grootvader van de spreker, die in 1923 een bakkerszaak aan het Zuiderdiep in Groningen kocht. In de loop van de jaren vijftig specialiseerde hij zich meer in Groninger koek. In 1958 werd een voormalige wasserij aan het Hoendiep in dezelfde stad gekocht. In dit markante pand zit nog steeds de bakkerij, sinds 1965 geheel gewijd aan de productie van koek. Na zoon Durandus Knol is inmiddels al geruime tijd kleinzoon Edwin Knol de derde generatie koekbakker. Het is op dit moment de grootste koekbakkerij in de stad en al jaren vermaard.

De voordracht gaat over de ontwikkeling van Groninger koek, de productie van koek, aandacht voor andere ooit bekende koekbakkers en natuurlijk over het bedrijf van Knol. Dit alles voorzien van treffend beeldmateriaal.

Dr Egge Knol is bioloog en archeoloog en was bijna dertig jaar lang werkzaam als conservator archeologie en geschiedenis bij het Groninger Museum. Hij publiceert regelmatig op zijn werkerreinen en schreef in 2025 het boek 'Knol's Koek sinds 1923'.