

Gezamenlijke Drentse bakkers

Gezamenlijke Drentse bakkers Contactpersoon: Ko Pots.
Tel. (0592) 24 13 27

Het verhaal van de zwerfkei

“In mijn tijd was de wereld herhaaldelijk voor een groot deel met ijs bedekt. IJstijden volgden elkaar op als winters. Winters van duizenden jaren. Enorme massa’s ijsgeworden sneeuw kwamen in beweging en name – geen weerstand duldend – alles mee wat op hun pad lag. Ook ik werd door zo’n enorme gletsjer meegenomen. Een stroom vast als water, vloeibaar als steen. Mijn reis startte zo’n 150.000 jaar geleden tijdens de voorlaatste ijstijd de Saale-ijstijd. Samen met vele anderen, waaronder de kei van Gees, werd ik langzaam maar onverbiddelijk door het kruiende landijs voortgestuwd. Na vele eeuwen bereikten we een gebied in het zuiden dat voor het eerst als Threant op schrift werd gesteld en dat men uiteindelijk Drenthe zou gaan noemen. Toen de temperatuur tenslotte steeg, werden we op deze plek door het smeltende ijs achtergelaten.”

“Drentse Zwerfkeien”

De molenaar en bakker lieten zich door het verhaal van de zwerfkei inspireren. Zij kwamen daarop met een eigentijds streekproduct: “Drentse Zwerfkeien”. Het is een heerlijke gevulde koek, waarvan de eigenzinnige vulling verrast, net zoals de zwerfkeien verwondering wekken wanneer zij vanuit het niets, daarbij de zwaartekracht tartend, uit het veen omhoog komen. De koek is o.a. bereid met Drentse heidehoning en het fijnste op Drentse molenstenen gemalen tarwemeel en boekweitmeel. Het vakmanschap van de molenaar en de bakker maken dat “Drentse Zwerfkeien” overal bovenuit steken. Circa 20 bakkers verspreid over de provincie zijn iedere nacht in touw om u – vers uit de oven – hun ambachtelijke producten aan te kunnen bieden.