

Wat Ritmeester maakt, dat smaakt!

Met de feestdagen in 't verschiet zijn drukke tijden voor de Scherpenzeelse middenstand aangebroken. Dat geldt zeker ook voor de bakkers die met veel producten inspelen op de feestelijkheden. In de decembermaand waarin half Nederland geniet van extra vrije dagen, zullen slechts weinigen hen benijden. In de banketbakkerij van Ritmeester is men zo langzamerhand wel gewend om tijdens hoogtijdagen onder hoogspanning te werken. De zaak die in 1926 door Gerben Jan Dijkstra werd opgericht, is in 1958 door Gerrit Ritmeester overgenomen. Nu zwaait Bas Ritmeester samen met zijn echtgenote Grietje de scepter in de banketbakkerij annex chocolaterie. Oud-Scherpenzeel informeert u over de geschiedenis van dit ambachtelijk bedrijf.



Bas Ritmeester in de Marktstraat, 1960.



Bas op de bakkersopleiding, 1961.

In 1926 vraagt bakker Dijkstra uit Lunteren vergunning om in de Dorpsstraat in Scherpenzeel een brood- en banketbakkerij op te richten. In hetzelfde jaar kan de bakkerij met winkel worden geopend en in december staat de etalage vol met Friesch taai taai, boterletters en chocoladeletters. Dagelijks werd bij Dijkstra ook boerenkleinrog gebakken dat bij uitstek geschikt was om te beleggen met balkenbrij en hoofdkaas. Het goedkope roggebrood werd vroeger veel meer gegeten dan tegenwoordig. In 1933 opent Dijkstra ook een bakkerij in Veenendaal. Dat de bakkerij goed bekend stond bleek wel uit het feit dat op een dag koningin Juliana met een van haar hofdames onaangekondigd als klant in de winkel in Scherpenzeel verscheen. Toevallig was op dat moment ook mevrouw Van Elst, moeder van Grietje Ritmeester, aanwezig. Wim Dijkstra neemt in de loop der jaren de bakkerij van zijn ouders over, hij besluit in 1958 de bakkerij te verhuren om meer tijd te kunnen besteden aan

zijn hobby, het kweken en verkopen van siervogels. Op dat moment is Gerrit Ritmeester uit Hardinxveld-Giessendam op zoek naar een bakkerszaak.



Mevrouw Ritmeester in de winkel.

Gerrit Ritmeester was daar in 1917 geboren, na zijn schoolloopbaan werd hij bakker. Toen Gerrit echter op 18-jarige leeftijd TBC kreeg, moest hij worden opgenomen in sanatorium Zonnegloren in Soest. Na zijn herstel werd hij vertegenwoordiger in bakkerijproducten, maar daarin was midden jaren vijftig steeds minder werk. Gerrit Ritmeester was inmiddels getrouwd en had vier jonge kinderen, een vijfde zoon was in 1950 op 2-jarige leeftijd door verdrinking om het leven gekomen.



Bas geeft les aan Krek, jaren tachtig.

Het gezin Ritmeester wilde in navolging van vrienden emigreren naar Tasmanië, maar toen zoon Jaap (1940) onverwachts voor een carrière bij de marine tekende, werden de plannen

gewijzigd en werd in 1958 de bakkerij met woonhuis in Scherpenzeel gehuurd. De inventaris van de bakkerij en de winkel werd van Wim Dijkstra overgenomen. Niet lang na de opening stopte Ritmeester met de verkoop van brood en richtte hij zich volledig op banket en chocolade. Bas Ritmeester (1946) hielp evenals zijn broers Gert (1951) en Jan(1953) van jongs af aan zijn ouders in de zaak.



Dorpsstraat jaren zestig.

Bas moest al snel in een voor hem toen nog vreemde omgeving bestellingen wegbrengen, ook in het buitengebied wat hij zeker in de donkere decembermaand geen pretje vond. Na de lagere school volgde Bas een opleiding tot banketbakker in Amersfoort en daarna nog een vervolgopleiding. Wat opvalt is dat Bas naast mooie cijfers voor theorie en praktijk een hoog cijfer haalde voor het mondeling gedeelte van het examen. Wie Bas kent zal dit niet vreemd in de oren klinken... Voordat Bas Ritmeester in 1965 in de zaak bij zijn vader aan de slag ging, werkte hij eerst nog bij twee banketbakkers in de regio. Omdat het moeilijk was om aan personeel te komen, werd Bas vrijgesteld van dienstplicht, zodat hij zijn beroep als banketbakker kon blijven uitoefenen. Een jaar later werd de volledige inventaris van de winkel en de bakkerij vervangen. Grietje van Elst stond sinds 1963 als zaterdaghulp in de winkel en kwam zodoende met Bas in contact. Uiteindelijk leidde dit tot een huwelijk in 1968. Bas en Grietje gingen aan de Broekerlaan wonen waar in 1970 dochter Anja werd geboren. In augustus 1971 sloeg het noodlot toe: door onbekende oorzaak brak er brand uit boven de winkel. De schade bij Ritmeester en de boekhandel van buurman Jac. van Hardeveld was enorm. De eigenaar van het pand wilde het niet herbouwen en zette de afgebrande boel te koop. Het ontbrak Gerrit Ritmeester aan de nodige middelen, zodat hij moest besluiten een punt achter de zaak in Scherpenzeel te zetten. Hij vond al snel een banketbakkerij in Soesterberg waar hij samen met zijn vrouw een nieuwe zaak opbouwde. Bas bleef in Scherpenzeel, maar had geen werk totdat zijn schoonvader schilder Piet van Elst voorstelde het pand te kopen en te laten opknappen. Dat was een lot uit de loterij voor

Grietje en Bas, die nu zelfstandig de banketbakkerij zouden kunnen voortzetten. Tijdens de herstelwerkzaamheden vond de winkelverkoop plaats in het voormalige winkeltje van melkboer Blanken op de hoek van de Lindenlaan, de bakkerij was niet beschadigd en bleef gewoon in gebruik. Van Hardeveld verkocht vanuit de voormalige schoenenwinkel van Jos van der Zijde. Aannemersbedrijf Rein van Elst, familie van Grietje, zorgde ervoor dat op 20 januari 1972 de banketbakkerij en de aangrenzende boekwinkel konden worden heropend door de echtgenote van de toenmalige burgemeester mevrouw H.Heij-Flaming.



Brand in 1971.

De zaken gingen goed, zodat extra personeel noodzakelijk was. Regelmatig werd een beroep gedaan op banketbakkersleerlingen die het vak in de praktijk kwamen leren. Bas was en is ook een goede leermeester voor groepen basisschoolleerlingen die door de jaren heen tijdens projecten zijn onderwezen in het bakkersvak. Dat geldt ook voor deelnemers van Krek-cursussen die de kneepjes van het banketbakkersvak van Bas hebben geleerd. In 1989 opende familie Ritmeester een filiaal in Woudenberg dat dagelijks wordt bevoorradt vanuit Scherpenzeel. De winkel werd tot 2002 gerund door dochter Anja, nu staat schoondochter Wilma een aantal dagen per week in de winkel. Ook de twee zoons hebben in de zaak gewerkt: Johan besloot na 12 jaar de bakkerij vaarwel te zeggen om in de wegebouw aan de slag te gaan, terwijl zoon Piet na 10 jaar zijn eigen weg is gegaan. De winkel en de bakkerij zijn van binnen en van buiten door de jaren heen diverse keren verbouwd. De laatste grote verbouwing heeft vier jaar geleden plaatsgevonden toen de bakkerij werd uitgebreid en voorzien van moderne hulpmiddelen. Bas Ritmeester heeft zich ontwikkeld tot een specialist in siersuikerwerken. In zijn etalage stond een schaalmodel van suikerwerk van 't Koetshuis t.g.v. van de opening van dit gebouw door Prinses Beatrix in 1979 en daarna, in 1983, was dat het geval met Huize Scherpenzeel. Ook sierwerken van marsepein en chocolade zijn regelmatig bij wedstrijden in de prijzen gevallen. De fraaiste bruidstaarten kunnen door Ritmeester worden gemaakt. Jarenlang verkocht Ritmeester bonbons en chocolade van Droste zoals ook op de gevel van de winkel was te lezen. In het begin van de jaren tachtig is Bas begonnen met het fabriceren van eigen chocoladewerken en banketbakkersbonbons. Het maken van bonbons en het vinden van een goede en smakelijke samenstelling van ingrediënten is een tijdrovend werk waarbij Bas werd geassisteerd door zijn schoonmoeder die een fijnproever op dat gebied was. De eigen bonbons kreeg namen van meer of minder

bekende Scherpenzeelse dames. Zo is er een bonbons die Annie (Boelhouver) heet en een ander is vernoemd naar Marja Ebbens, beide exemplaren zijn niet te versmaden... Voor de verkoop van ijs was een speciaal loket aan de zijkant van de winkel gemaakt. Het assortiment in de banketbakkerij kent naast vaste producten een scala van lekkernijen die te maken hebben met verschillende feestdagen zoals oranje tompouces met Koninginnedag, marsepein, chocoladeletters en kerstkransen. Tussen Kerst en de jaarwisseling staat alles in het teken van het bakken en verkopen van oliebollen. Achter de bakkerij worden door vrienden, familie en kennissen volop oliebollen gebakken. In Woudenberg wordt dan voor de winkel een kraam ingericht waar oliebollen worden gebakken en verkocht. Hoewel Bas 65 is, denkt hij nog niet aan stoppen. Op dit moment wordt hij in de bakkerij geholpen door twee banketbakkers en zijn Grietje en schoondochter Wilma dagelijks in de winkels te vinden.