

Van kruidenierszaak tot Flower Power

In de oorlog had kruidenier Arie Inkenhaag de slogan *“Er zit schot in”* op de ruit van zijn nieuwe winkel aan het Holevoetplein aangebracht. Na de verwoestingen in de meidagen van 1940 waren ook aan de Holevoet wederopbouwplanden verzezen, waarvan Inkenhaag er in 1943 één betrok. Dat er schot zat in de zaak moge duidelijk zijn: de kruidenierszaak onderging door de jaren heen talloze metamorfoses. De geschiedenis van de kruidenierszaak, die werd omgetoverd tot delicatessenwinkel, cadeaushop en uiteindelijk tot wijnzaak gaat terug tot 1932. Daarover informeert Oud-Scherpenzeel u vandaag.



Gert, Jo en Arie Inkenhaag, 1983.

Op de hoek van de Marijkelaan en het Holevoetplein hadden Albert Geijtenbeek en zijn echtgenote Aaltje Inkenhaag tot 1932 een kruidenierswinkel die in dat jaar werd overgenomen door Arie Inkenhaag. Arie was 27 jaar toen hij de zaak van zijn zuster en zwager overnam. Voorheen had hij bij weverij De Driekleur gewerkt, maar Arie wilde graag als zelfstandig ondernemer de kost verdienen. In zijn winkel werden kruidenierswaren, maar ook textiel, vis en tabaksartikelen verkocht. In 1934 trouwt Arie Inkenhaag met Johanna van de Wetering uit de Nieuwstraat, die toen nog Knopstraat heette. Omdat moeder Jo haar handen vol had met het huishouden en het opvoeden van de drie kinderen, Gert (1935), Jo (1938) en Ad (1949) hielp Hennie du Pré in de winkel en later ook nog Riek Esser en Dicky van de Broek.



Wethouder Kroodsmma neemt huiswijn in ontvangst, 1983.

Zoals vermeld werd in 1943 noodgedwongen verhuisd naar de overkant van het Holevoetplein, dat toen nog bij Woudenberg hoorde. De nieuwe winkel had een oppervlakte van nog geen 25 m², daarachter bevond zich het woongedeelte. Met een transportfiets ging Inkenhaag de klanten langs om de bestelling op te nemen, die daarna met hetzelfde vervoermiddel werd bezorgd. Later werd de fiets vervangen door een brommer en toen Arie op 57-jarige leeftijd zijn rijbewijs haalde, schafte hij een Volkswagen Kever aan waarmee hij de bestellingen rondbracht. Het waren lange werkweken van zes dagen, terwijl dagelijks vaak meer dan twaalf uur werd gewerkt. Het werk was bovendien zwaar, zo moesten balen suiker van vijftig kilo naar de zolder worden gedragen. Het inkomen was zeer matig, want Arie berekende 'billijke' prijzen, omdat zijn klanten vaak ook van een klein loontje moesten rondkomen.



Opening door burgemeester Hoytema van Konijnenburg, 1964.

Inkenhaag was eerst aangesloten bij de Centra en daarna bij de VIVO (Vrijwillige Inkoop- en Verkoop Organisatie). Hij was niet de enige kruidenier in Scherpenzeel die zijn producten via deze organisatie betrok, ook Koster op de hoek van de Glashorst was VIVO-winkelier. Een uitzonderlijke situatie die elders niet of nauwelijks voorkwam. De ontwikkelingen in het kruideniersvak gingen snel, de zelfbedieningswinkels schoten begin jaren zestig als paddenstoelen uit de grond. Inkenhaag wilde niet achterblijven en bouwde in 1964 zijn winkel om tot zelfbedieningszaak. Inmiddels werkte zoon Gert al sinds hij van school af was bij zijn vader in de zaak. Bij deze verbouwing werd de woonkamer bij de winkel gevoegd, wonen deed de familie voortaan boven de winkel. Burgemeester Hoytema van Konijnenburg opende de verbouwde winkel en sprak de verwachting uit dat de nieuwe formule succesvol zou zijn, mede omdat veel kruideniers in Scherpenzeel waren verdwenen, terwijl het aantal inwoners sterk was gegroeid. In 1964 werd het bedrijf van éénmanszaak omgezet in een firma met twee firmanten: Inkenhaag senior en junior.



Heiltje Inkenhaag, 1983.

Gert Inkenhaag volgde een groot aantal avondcursussen en behaalde de nodige diploma's, waaronder zijn middenstands-, kruideniers- en agf-diploma. In 1967 trouwde Gert met Heiltje Helms, dochter van Teus Helms die hier een grossierderij in huishoudelijke artikelen had. Heiltje heeft toen haar baan als handwerklerares opgegeven en is in de levensmiddelenwinkel gaan werken. Het echtpaar kreeg twee dochters: Marian en Karin. In 1972 namen Gert en Heiltje het aandeel van Arie over, dit betekende overigens niet dat Inkenhaag sr. met pensioen ging, hij hielp daarna nog lange tijd in de zaak. Begin jaren 70 besloten Gert en Heiltje het roer om te gooien en de kruidenierszaak te

veranderen in een delicatessenwinkel. Gaandeweg werden de kruidenierswaren vervangen door allerlei delicatessen en cadeaus. Ook het interieur en de naam van de winkel veranderden. Voortaan prijkte 'Inkenhaag's Delicatessen' op de voorgevel. Ondanks het feit dat de omschakeling niet direct het gewenste resultaat opleverde en er in de beginperiode nog wel eens producten als Franse kaas moesten worden weggegooid, omdat de houdbaarheidsdatum was verstreken, zette familie Inkenhaag door. Het spreekwoord 'Wat een boer niet kent dat eet hij niet', was ook op een groot deel van de Scherpenzeelse bevolking van toepassing. Maar in het dorp en in de wijde omtrek nam de waardering voor de speciaalzaak langzamerhand toe. In 1974 werd de zaak opnieuw verbouwd en werd een nieuwe notenbar met eigen notenbranderij in gebruik genomen.



Kruidenierswinkel, jaren 50.

Ook voor dieetpatiënten waren vanaf die tijd verschillende producten verkrijgbaar net als een grote keuze uit select fruit en desgewenst konden bovendien fruitmanden en delicatessenmanden worden besteld. Hoewel de omzet sinds de omschakeling iets terugliep, steeg het resultaat vanwege een duidelijk betere winstmarge op de nieuwe producten. Met het assortiment bleef Inkenhaag de concurrentie steeds voor, telkens werden er nieuwe producten geïntroduceerd. Al was het wel eens frustrerend te moeten constateren dat goedlopende delicatessen na verloop van tijd ook in de supermarkt verkrijgbaar waren. Zo beloofde Hertog-IJs bij de introductie van het merk vijfendertig jaar geleden dat zij alleen aan delicatessenzaken zou leveren om op die manier de exclusiviteit te waarborgen, maar dat beleid is later gewijzigd, want nu is het ijs van deze firma overal te koop. Sinds begin jaren zeventig werd gericht reclame gemaakt voor wijn. Een volgende metamorfose van de delicatessenwinkel vond in 1983 plaats. De naam van het bedrijf werd gewijzigd in 'Delikatessen en Kadoshop Inkenhaag'. De heropening van de winkel werd door Arie Inkenhaag verricht, die toen hij de winkeldeur opende de volgende wens uitsprak: "Ik open deze deur, hopelijk stelt de verkoop niet teleur." Ter opluistering van deze feestelijke gebeurtenis speelde "The Valley Swing Circle" waarvan Gert Inkenhaag deel uitmaakte. Muziek was Gert's grote passie. De wens van Arie Inkenhaag bleek naderhand gelukkig in vervulling te zijn gegaan. Inkenhaag sr. heeft nog tot 1995 van het succes genoten, toen is hij op 91-jarige leeftijd overleden. Kort na de heropening introduceerde Inkenhaag een eigen huiswijn in een fles voorzien van een etiket met daarop een afbeelding van Huize Scherpenzeel. Toenmalig wethouder Douwe Kroodsma nam de eerste flessen in ontvangst. Dat er toen bij de delicatessenwinkel al meer dan veertig soorten thee verkrijgbaar waren, was heel



bijzonder. Eind 1983 werd Inkenhaag officieel ambassadeur van een aantal Franse kaassoorten, waarmee het bedrijf tot een select gezelschap specialisten toetrad.

Afbeelding links: Heiltje en Gert Inkenhaag, 1976.

Op bestelling verzorgde Inkenhaag ook salades en snackschalen die met zorg werden bereid met kwaliteitsproducten. Hoewel Gert in het jaar 2000 de pensioengerechtigde leeftijd bereikte, dacht hij niet aan stoppen met werken. Integendeel, want in 2001 werd de winkel nog maar weer eens opnieuw ingericht en legde Inkenhaag zich meer en meer toe op de verkoop van wijnen. In 2003 werd het grootste gedeelte van de winkel verhuurd aan dochter Marian en haar schoonzus Anouk die de bloemenzaak Flower Power in het pand begonnen. Gert wilde nog niet stoppen met ondernemen en opende vanaf dat moment een wijnkelder onder de winkel. Een jaar later, in 2004, is Gert Inkenhaag plotseling tijdens een vakantie in Oostenrijk overleden, zijn vrouw Heiltje heeft daarna de wijnkelder tot 2006 voortgezet. Nu verkoopt Marian naast bloemen nog steeds wijn waaronder de wijn met etiket Huize Scherpenzeel.