

## Het komt voor de bakker bij Van Engelenhoven.

Het is dit jaar 90 jaar geleden dat Jan Willem van Engelenhoven in Scherpenzeel een Brood-, Koek-, Beschuit- en Banketbakkerij opende. Een mooi moment voor Oud-Scherpenzeel om ter gelegenheid hiervan de geschiedenis van het familiebedrijf te beschrijven. In 1921 waren er in ons dorp zeker acht zelfstandige bakkers die hun best deden een goed belegde boterham te verdienen. Als je bedenkt dat Scherpenzeel toen nog geen tweeduizend inwoners telde, dan is het niet moeilijk te begrijpen dat het hard werken was om het hoofd boven water te houden.



*Winkel in Marktstraat, 1935. Jan Willem, Wijntje en Jan van Engelenhoven.*

Jan Willem van Engelenhoven is in 1897 in Ede geboren. Zodra hij van school af is, gaat hij eerst in Scherpenzeel als bakkersknecht bij bakker Van Dusschoten aan het werk en ook nog korte tijd bij Dijkhof. Jan Willem treedt in 1921 in het huwelijk met de Scherpenzeelse Wijntje de Koning.



*Opening 1941. Links echtbaar van Engelenhoven, daarnaast Kees.*

In hetzelfde jaar doet Dijkhof zijn bakkerszaak over aan Van Ginkel en besluit Van Engelenhoven voor zichzelf te beginnen in de Kerkstraat (nu Marktstraat). Hij verkoopt ook allerlei kruidenierswaren en heeft een vergunning om tabaksartikelen te verkopen. Van Engelenhoven *'hoopt door nette en prompte bediening het vertrouwen der ingezetenen zich waardig te maken'*, aldus de advertentie waarin de opening van de zaak wordt aangekondigd. Naast broodbakken en bezorgen was Jan Willem ook druk met het aanslepen van hout dat werd gebruikt voor het verwarmen van de oven.



*Opening in 1941. Midden echtpaar van Engelenhoven naast Ir. Ringers en burgemeester Hoytema.*

Het echtpaar Van Engelenhoven krijgt vier kinderen van wie er later twee in de zaak gaan werken: Cornelis (1922) en Jan (1931). De oude winkel in de Marktstraat werd in 1934 vervangen door een nieuw pand op de plaats waar nu Nicole Mode is gevestigd, tegelijkertijd met nog enkele andere winkels waaronder de manufacturenzaak van Methorst, die zich op de hoek van de Dorpsstraat en de Marktstraat bevond. Ook café Markzicht van J.Boom opende dezelfde week een nieuwe zaak in de Marktstraat. Toen de oorlog uitbrak is ook het pas zes jaar oude winkelpand van Van Engelenhoven verwoest. In ijlt tempo werden tijdens de wederopbouw aan het toen ontstane Plein 1940 nieuwe woon- en winkelpanden gebouwd. Ruim een jaar later, op 9 juni 1941, werd door Dr.ir.J.A.Ringers die Algemeen Gemachtigde voor de Wederopbouw was, het woonhuis met bakkerswinkel geopend. Daarmee had Scherpenzeel een primeur: het pand van Van Engelenhoven was het eerste pand dat in het kader van de Wederopbouw werd opgeleverd. Omdat Plein 1940 de eerste jaren niet werd verhard, werd in 1942 op initiatief van burgemeester Hoytema van Konijnenburg het terrein herschapen in een stukje vruchtbaar bouwland bedoeld om graan te verbouwen. De oogst bestond later uit *'enige mudden rogge'* die onder de armlastigen van Scherpenzeel werden verdeeld. Net als andere bakkers verkocht Van Engelenhoven in die periode door gebrek aan grondstoffen noodgedwongen ook regeringsbrood, het was goedkoop brood dat vooral was gemaakt van rogge-, aardappel- en peulvruchtenmeel. Het zag er wel uit als brood, maar het was donker van kleur en smaakte klef en vies. Het goedkope regeringsbrood kon je tot laat in de jaren vijftig kopen, de kwaliteit was toen wel verbeterd. Al voor de oorlogsjaren kwam ook Cornelis (Cees) van Engelenhoven als volwaardige kracht in de zaak werken, hij trouwde in 1954 met Hennie van de



Bosch. Zij namen de zaak in 1962 over en zijn toen bij de bakkerij gaan wonen. Cees was een verwoed pluimveeliefhebber, achter de bakkerij liepen wel driehonderd krielkippen die Cees in zijn schaarse vrije tijd verzorgde.



*Jan van Engelenhoven met ijsocar, begin jaren 50.*



*Hennie en Cees van Engelenhoven, 1966.*

Toen vader Jan Willem ziek werd, stonden Cees en Hennie er alleen voor. Jan Willem van Engelenhoven is na een kortstondig ziekbed in 1957 op 60-jarige leeftijd overleden. Inmiddels was ook de jongste zoon Jan als bakker in de zaak gekomen. Tot 1965 werd de oven in de bakkerij op hout gestookt, in dat jaar werd overgeschakeld op aardgas. In 1966 werd de winkel grondig verbouwd waarbij het magazijn bij de winkel kwam. Tijdens de verbouwing werden de klanten in de garage bediend. De heropening werd verricht door loco-burgemeester Jan van den Ham.



*Jan Willem en Gerda van Engelenhoven, 1988.*

Jan van Engelenhoven was getrouwd met Ina Pul, het echtpaar kreeg acht kinderen. Jan en Cees bakten vanaf 's morgens 5 uur het brood in de bakkerij. Bakken was vanwege het ontbreken van

moderne hulpmiddelen zeer tijdrovend en nog echt handwerk. Al vroeg in de ochtend gingen de Van Engelenhovens met een broodmand voorop de transportfiets het brood in en buiten het dorp uitventen. Omdat Jan en Cees de tijd namen en ook tijdens het venten nog wel eens kievitseieren gingen zoeken, kon het tijdstip waarop het brood werd bezorgd van dag tot dag verschillen. Daarover maakte niemand zich in die tijd druk overigens. De klanten in de winkel werden door Hennie, bijgestaan door een winkelmeisje, geholpen. Aan de zijkant van de winkel bevond zich een loket waar je heerlijk ijs kon kopen, Jan van Engelenhoven reed tot begin jaren vijftig op warme dagen met de ijscokar door het dorp. Het noodlot sloeg toe toen Jan in 1968 plotseling op 37-jarige leeftijd kwam te overlijden. Hennie en Cees van Engelenhoven ving hierna regelmatig de kinderen van hun overleden broer en zwager op. Zo ging neefje Jan Willem, die pas 10 jaar was toen zijn vader overleed, na schooltijd vaak naar zijn oom en tante in de bakkerszaak en hielp hij hen al snel in de bakkerij. Enkele jaren later toen Jan Willem 16 jaar was, ging hij in de bakkerij bij zijn oom werken die tevens zijn voogd was. Daar werkten in die tijd ook vader en zoon Van Dam. Daarvoor was ook Arris van Dusschoten, bij wiens vader oprichter Jan van Engelenhoven nog had gewerkt, in dienst. Neef Jan Willem was net uit militaire dienst toen Cornelis van Engelenhoven in 1982 op 60-jarige leeftijd kwam te overlijden. Een jaar later is Jan met Gerda Methorst getrouwd en in 1984 toen tante Hennie elders in het dorp ging wonen zijn Jan en Gerda naar Plein 1940 verhuisd waar ze naast de winkel zijn gaan wonen. In hetzelfde jaar hebben ze de bakkerszaak overgenomen. Als Sinterklaaspresentje gaven veel mensen elkaar vroeger een speculaaspop cadeau. Begin december werden de speculaaspoppen met vier auto's bezorgd. Tegenwoordig is deze leuke traditie helaas zo goed als verdwenen. Tot 1988 verkocht Van Engelenhoven ook kruidenierswaren.



*Situatie 1935, midden bakkerij van Engelenhoven naast De Prins.*

Toen werd de winkel wederom verbouwd en legde men zich meer en meer toe op speciaal brood en ook banket kwam meer op de voorgrond. Van Engelenhoven stelt jaarlijks materiaal en ruimte beschikbaar voor het bakken van oliebollen door de supportersvereniging van De Valleivogels. De onderlinge samenwerking met collega's in het dorp is altijd goed geweest. Toen eind vorige eeuw de bakkerij van De Bart afbrandde is Van Engelenhoven direct te hulp geschoten en heeft hij gedurende een aantal weken brood voor De Bart gebakken. Bij de verbouwing in 2000 werd de winkel maar liefst twee keer zo groot, want toen werd het woonhuis van familie Van Engelenhoven bij de winkel

getrokken en ging het gezin boven de winkel wonen. Kort daarna werd de oppervlakte van de bakkerij verdubbeld en kwam er een extra oven en dubbele rijskast. Doordat de ambachtelijke bakkers, waartoe Van Engelenhoven zich ook mag rekenen, versheid, hoge kwaliteit van grondstoffen, een groot assortiment brood en banket en ten slotte veel aandacht voor de bereidingswijze, hoog in het vaandel hebben staan, kunnen zij de concurrentie met de broodfabrieken aan. Dagelijks wordt er vanaf drie uur 's nachts volop gebakken en op vrijdagavond is dat al om negen uur het geval. Naast Jan en Gerda van Engelenhoven staan twaalf medewerkers garant voor kwaliteit en vlotte bediening.