



Luc De Raedemaeker • Thomas Costenoble

# Stad en streek brouwerijen: Het Anker & Brasserie Dupont

**In lang vervlogen tijden had iedere stad, streek en zelfs ieder dorp zijn eigen brouwerij en bier. Ja, in onze tijd van globalisering en (smaak)vervlakking is dat moeilijk te bevatten. Vandaag de dag zijn er nog slechts een paar kranige overlevende brouwerijen die aan stad en streek gebonden zijn. Pareltjes aan de lokale kroon zijn de Mechelse brouwerij "Het Anker" en "Brasserie Dupont" uit het Henegouwse Tourpes.**



Op de plaats waar Het Anker nu gevestigd is, werd al eeuwenlang bier gebrouwen door de Mechelse begijntjes (die nota bene vrijstelling van accijnzen hadden). In 1865 stopten de begijntjes met het brouwen van bier. Ze verkochten de brouwerij aan de heer Van Caster. Die verkoopt in 1872 de zaak op zijn beurt aan de familie Van Breendam die de brouwerij helemaal moderniseert. In 1904 verandert de brouwerij van naam. Het wordt NV Het Anker. Charles Leclef (afstammeling van de Van Breendams) neemt als jonge snaak in 1990 de leiding van de brouwerij over. Na mislukte romances met de RIVA-groep en met John Martin gaat Charles vanaf 1998 resoluut zijn eigen weg. Op dat moment werd er in Mechelen amper nog 1.600 HL geproduceerd. Al snel beseft Charles dat hij van het grootste verleden en van de lokale "verankering" gebruik dient te maken. Hij opent een brouwerijtaverne met bijhorende shop om zo de brouwerij open te stellen voor het grote publiek. Het Anker gaat nog een stapje verder en opent in 1999 ook een heus hotel-conference center.

Charles Leclef erfde een aantal mooie bieren van zijn voorgangers en voegde er zelf enkele pareltjes aan toe. Bij Het Anker zijn het dan ook bezige bijtjes. Charles laat op 24 februari 1999 -de vijfthonderdste verjaardag van Keizer Karel- voor de eerste maal de Cuvée van de Keizer brouwen. Het is het begin van een mooie jaarlijkse traditie. Elk jaar is er op **24 februari een open brouwdag**. Die dag is het grote publiek welkom en kan iedereen een blik werpen op de geheimen van het brouwproces. Of hoe je de mensen aan je brouwerij kan binden... Het bekendste bier "Gouden Carolus Classic", genoemd naar de gouden munten van de grote keizer, vindt zijn oorsprong in de rijke Mechelse traditie. Een oude Mechelse kroniek vermeldt dat dit bier bij

de vossenjacht werd gedronken "daar dit zowel de ruiters als de paarden in volle vuur bracht en ze deed galopperen zodat de jacht steeds in betere stemming verliep". In 2000 ziet de "Gouden Carolus Tripel" als vervanger van de "Triple Toison" het levenslicht, het eerste bier van Het Anker waarin kruiden worden gebruikt. De "Mechelse Bruynen" ondergaat hetzelfde lot en ruimt plaats voor de "Gouden Carolus Ambrio". De "Gouden Carolus Hopsinjoor" is dan weer een zwaar gehopt bier dat past in de huidige trend van bittere bieren. De naam is een verwijzing naar de pop "Opsinjoor" die al eeuwenlang een bekende is tijdens Mechelse praalstoeten en omme-gangen. Daarnaast zijn er nog de seizoensbieren "Gouden Carolus Christmas" en "Gouden Carolus Easter Beer". "Maneblusser" en "Boscoli" vervollendigen het gamma eigen bieren.

In het landelijke Henegouwen bevindt zich een van de meest klassieke streekbrouwerijen in België. De brouwzaal die dateert van 1844 is de oudste brouwzaal van ons land die nog in gebruik is. Het verhaal achter de huidige brouwerij begint in 1920 wanneer Louis Dupont over-

weegt om naar Canada te emigreren. Om hem echter hier te houden koopt zijn vader, Alfred Dupont, voor hem de hoeve-brouwerij Rimaux-Deridder uit 1759. Zoon Louis blijft zijn geboortegrond trouw en neemt de leiding van de brouwerij op zich. Sinds 2002 heeft Olivier Dedecker, vierde generatie, de roerstok in handen.

Gedurende lange tijd bleef de verkoop van het Dupont-bier zeer lokaal. Tijdens het "Jaar van het Bier" in 1986 maakten veel bierliefhebbers kennis met deze unieke bieren en steeg de verkoop gestaag. Sinds 1992 kende ook de export zijn opmars, zodat de productie verder toenam. Momenteel is 40% van de productie voor de export bestemd.

Het meest kenmerkende bier van de brouwerij is "Saison Dupont". De brouwerij is historisch gezien een brouwerij van seizoensbieren en dit bier bleef trouw aan deze traditie. Oorspronkelijk was "Saison" een bier dat gebrouwen werd in de winter door de boerenknechten. Het bier moest voldoen aan een aantal criteria: het moest een tijdje kunnen bewaren, moest dorst-



## SAISON DUPONT

Brouwerij: Brasserie Dupont (BE)  
Volume: 33CL  
Alcohol Volume %: 6,5%  
Kleur: Blond/koper  
Geur/aroma's: Citrus fruit, hop  
Smaak: Droog en bitter, met fijne hop nuances  
Food pairing: Ideaal als aperitief, plattekaas



## (AVEC LES) BONS VOEUX

Brouwerij: Brasserie Dupont (BE)  
Volume: 75CL  
Alcohol Volume %: 9,5%  
Kleur: Koperblonde kleur, wazig  
Geur/aroma's: Citrus (citroen zeste?), kruidig,  
Smaak: Licht zoete aanzet, fruitig, bittere afdronk  
Food pairing: Aperitief, escavèche

lessend zijn en het alcoholvolume mocht niet al te hoog zijn. Nog steeds voldoet de "Saison Dupont" aan al deze voorwaarden. Al is het % alcoholvolume wel gestegen door de jaren heen. Een andere klassieker van "Brasserie Dupont" is "Bons Voeux". In 1970 bracht men dit bier op de markt. Dit bier werd als nieuwjaarsgeschenk aangeboden aan de beste klanten. (vandaar de naam: Avec les bons voeux de la brasserie Du-

pont). Vandaag de dag is "Bons Voeux" een van de topbieren van de brouwerij en maakt het deel uit van het standaardgamma.

Zowel Brasserie Dupont als Het Anker, allebei lid van de Belgian Family Brewers, zijn twee parels aan de Belgische brouwerskroon. Ze zijn het levende bewijs dat ondernemingen met een rijke traditie nog steeds een toekomst hebben in deze snel veranderende wereld.

## VERSGETAPT

### ■ GREAT DIVIDE STOPT EXPORT NAAR EUROPA



De Amerikaanse craft brewery "Great Divide" uit Denver stopt de export van haar bieren naar Europa. Naar eigen

zeggen is de vraag van de lokale markt te groot. Liefhebbers van Great Divide kunnen, zolang de voorraad strekt, deze bieren nog proeven in het Delirium Café in het hartje van het «Ilot Sacré» op amper 100 meter van de Brusselse Grote Markt.

Delirium Café: Impasse de la Fidélité, 4A - 1000 Bruxelles/ Getrouwheidsgang 4A-1000 Brussel

### ■ WWW.BELGIANBEER.COM TERUG IN BELGISCHE HANDEN



De vernieuwde website van de Belgian Family Brewers is sinds kort ook bereikbaar via belgianbeer.com. Tot voor kort was deze internationaal zeer ge-

geerde domeinnaam nog in handen van een Amerikaanse Volker Stewart. Hij wilde de naam wel uit handen geven maar alleen aan een organisatie die de eigenheid van het Belgische bier voldoende belichaamde. Dit was het geval met de BFB en de deal was snel beklonken. Om het heugelijke feit te vieren vernieuwde de BFB haar website. De nieuwe site is een echte bron van informatie met onder andere mooie filmpjes over haar leden. [www.belgianbeer.com](http://www.belgianbeer.com)

### ■ ANTWERPSE BROUW COMPAGNIE (HER)LANCEERT SEEFBIER

Johan Van Dyck, lanceert met zijn nieuw bedrijf Antwerpse Brouw Compagnie (ABC) het Seefbier, dat gedurende honderd jaar het belangrijkste bier in het Antwerpse was en zijn naam gaf aan de wijk Seefhoek. Als gewezen directeur marketing van Duvel Moortgat en marketing manager van het jaar ontbreekt het Johan niet aan de nodige ervaring. Na een brouwcursus aan het COOVI in Anderlecht bij Luc Pauwels, kan hij ook een brouwtechnisch woordje meepraten. Vanaf februari is het bier verkrijgbaar in de handel. In eerste instantie wordt het Seefbier in opdracht gebrouwen, maar op termijn wil Van Dyck in Antwerpen een nieuwe brouwerij opstarten.

### ■ DE BIERFABRIEK AMSTERDAM



Een tijdje geleden opende "De Bierfabriek" in Amsterdam

haar deuren. Het is een brouwerij met eten, of een restaurant met een brouwerij erin. Er is een fraaie open keuken, waar boerderijkippetjes worden gegaard. Een aantal tafels heeft in het midden een bierpomp, waar de twee ter plekke gebrouwen biersoorten kunnen worden getapt. In totaal serveert men drie biersoorten. De Rosso is een Red Ale en de Nero, een Porter met een licht rokerige smaak en toetsen van chocolade. Het laatste bier is Alfa puur, ontwikkeld door de Alfa Brouwerij. De Bierfabriek Rokin 75, 1012 Amsterdam.

## BIEROTHEEK

### ■ BELGISCHE BIJEN: IN DE KEUKEN EN IN HET GLAS



Scampi op Augustijnse wijze, Paling in het groen met Omer, Gebakken lamsfilet met Orval-sjalottensaus

Chocolade mousse met Ename Tripel. Een greep uit de 110 recepten, die voorkomen in het door Colruyt gepubliceerde boek 'Belgische bieren. In de keuken én in het glas'.

Naast een duidelijke beschrijving van de bereiding van het gerecht in stappen, is er een proefnotitie van het bier dat in het gerecht is verwerkt of als begeleidend bier wordt aanbevolen. De gebruikte ingrediënten en bieren zijn uiteraard bij Colruyt verkrijgbaar.

Met de bij het boek horende dvd 'Bier in beeld van a tot z' en QR-codes die gescand kunnen worden met een smartphone of tablet-pc geeft Colruyt bijkomende informatie over bier en eten.

*Belgische Bieren- In de keuken en in het glas- 179 pagina's - Colruyt 10,95€*

### ■ BIÈRES ET BRASSERIES DES 2 LUXEMBOURG



Jean-Luc Bodeux, journaliste van Le soir en notoir bierliefhebber publiceert

de een boek over de brouwactiviteiten in de twee Luxemburgen. Waarom de Naamse Trappistenbrouwerij Rochefort mee in het boek opgenomen werd, is echter een compleet raadsel. Het valt op dat de Belgische provincie bijna uitsluitend brouwerijen huisvest die bieren van hoge gisting produceren, terwijl het Groot-Hertogdom een pilsparadijs is. Jean-Luc vertelt de verhalen achter de bierproductie en het boek is doorspekt met anecdotes.

*Bières et brasseries des 2 Luxembourg- 215 pagina's - Weyrich Edition 30,00€*

### GOUDEN CAROLUS CLASSIC



Brouwerij: Het Anker (BE)  
Volume: 33CL  
Alcohol Volume %: 8,5%  
Kleur: Robijnrood  
Geur/aroma's: Mout, koffie, karamel,  
Smaak: Milde zachte smaak, toffees, rozijnen, kruidige bitterheid  
Food pairing: Bij de haard, stevige winterse stoofschotel, cake

### GOUDEN CAROLUS HOPSINJOOR



Brouwerij: Het Anker (BE)  
Volume: 33CL  
Alcohol Volume %: 8,0%  
Kleur: Goudgele wazige kleur  
Geur/aroma's: Toetsen van gist, kruiden en hop,  
Smaak: Mout zoet, fruitig met een fijne hopbitterheid  
Food pairing: Witte vis met een fijne roomsaus en groentjes