

Mechels donkerrood bier. Onder die benaming staat Gouden Carolus Classic gecatalogeerd als streekproduct. Het recept is van de oom van de eigenaar van brouwerij Het Anker, Charles Leclef. Het is zijn verdienste dat het bier nog bestaat. «Het Anker is de brouwerij van de Mechelaars en dat willen we nog versterken.»

• TEKST: WANNES VANSINA/ FOTO'S: DAVID LEGREVE, RV •

«Gouden Carolus Classic is nu echt een klassieker»

De naam Gouden Carolus werd in 1959 neergelegd bij het merkenbureau. Daarvoor bestond het als Keizersbier en dat was dan weer een verderzetting van de 'Mechelschen Bruynen', een laag alcoholisch bier – zoals de meeste in die tijd – dat hoog stond aangeschreven. Zelfs Karel V was fan, vandaar ook de naam. «Mijn oom heeft het bier verfijnd en gemaakt tot wat het nu is, met een hoger alcoholpercentage. Dat was toen relatief nieuw», zegt Leclef. De visie was er, maar het scheelde niet veel of Het Anker was op de fles gegaan. «Gouden Carolus had

niks. Je hebt mensen rond je nodig die meegaan in je verhaal en je toelaten de volgende stappen te zetten.» Ondertussen zijn die mensen met negentig. Dat zijn er meer dan louter voor de bierproductie nodig zijn. Het Anker omvat dan ook een hotel, brasserie en whiskystokerij. Vorig jaar werden er dertigduizend bezoekers rondgeleid.

Of de Carolus ook veranderd is? «Geen enkel product is hetzelfde als zeventig jaar geleden. Natuurlijk zijn er wijzigingen geweest, al was het maar omdat de technieken anders zijn, net als de grondstoffen. Je zit ook met gisting, een levend product. Al is de smaak niet fundamenteel gewijzigd.»

Whisky

Ondertussen heeft de Classic, enkele jaren geleden nog verkozen tot beste donker bier ter wereld, ook al heel wat broertjes. In 2001 kwam de Tripel, vervolgens de Ambrio (op basis van het eeuwenoude recept van de Mechelschen Bruynen). Daarnaast zijn er tien verschillende Gouden Carolus-bieren, waarvan de Whisky Infused hoge ogen gooit bij het kennerspubliek. Het bier werd geboren in de 'Indulgence'-reeks: elk jaar gebrouwen volgens een ander recept. «Voor dit jaar heb ik de brouwers uitgedaagd een blond bier te maken met cacaobonen», verklaart Leclef.

Begijnen

De bottelarij is een paar jaar geleden verhuisd naar Mechelen-Noord. Volgens de economische logica zou ook de brouwerij verhuizen, maar deze blijft op de plek waar de begijnen in de vijftiende eeuw bier zijn begonnen maken. «Het zou

Uiteraard zijn er al wijzigingen geweest in het product, al was het maar omdat de technieken en grondstoffen anders zijn

CHARLES LECLEF

alle troeven, maar de productie was rampzalig.» Toen Leclef in 1990 overnam, stond hij er alleen voor, samen met één arbeider. «Zou ik het opnieuw doen zonder dat ik wist dat het goed zou aflopen? Ik weet het niet. Het was een beetje onverantwoord. Gelukkig beschikte ik over een sterk relativeringsvermogen, veel geduld en heb ik altijd een hekel gehad aan het idee 'time is money'. Ik wens het hen niet toe, maar ik daag andere merken uit om te overleven wat Gouden Carolus heeft overleefd.» Zelf relativeert hij zijn rol. «Alleen doe je



DONKERROOD BIER

• UIT MECHELEN •



makkelijker zijn, maar verhuizen maakt geen deel uit van ons recept. We staan voor de vernieuwing van de gistingstanks, financieel een zware operatie. Maar eens dat gebeurd is, is de productie-eenheid volledig vernieuwd en kunnen we op een gezonde manier blijven groeien zonder de eigenheid van de site te verloochenen. De laatste stap is dan nog de integratie van het woonhuis in het geheel.»

Ondertussen heeft ook zoon William zijn intrede gedaan in de brouwerij. De zesde generatie wordt klaargestoomd om zijn vader op te volgen. «Hij is van kleins af sterk geïnteresseerd geweest en heeft ondernemersbloed. Net als ik wil hij groeien. Het Anker is de brouwerij van de Mechelaars en dat willen we nog versterken. Ondernemen is voor ons ook sociaal. Er komen misschien nog wel wat verrassingen aan», besluit Leclef.

Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op www.hln.be/streekproduct.