



*Deze bierwandeling laat je nippen van het rijke  
brouwersverleden van Diest. In authentieke cafés die  
je passeert kan je van de Diestse bieren proeven.*





## HET RIJKE BIERVERLEDEN VAN DIEST

Diest was een belangrijk brouwerscentrum.

**Bierbrouwen was in de middeleeuwen een van de voornaamste nijverheden en in de 19e eeuw zelfs dé belangrijkste.** De talrijke drankbelastingen vormden een belangrijke bron van inkomsten voor de stad. **Bier was in die tijd een populaire drank: het drinkwater was van slechte kwaliteit en het gewone volk zocht zijn amusement in de herbergen en op drinkgelagen.** Wijn was alleen voor de elite weggelegd.

Om bier te brouwen heb je water nodig.

**In de middeleeuwen en de 17e en 18e eeuw vond je de brouwerijen dan ook voornamelijk aan de Demer en de zijrivieren:** in het Wederbroek (de huidige Michel Theysstraat), aan de Lange Steenweg (nu Koning Albertstraat) – met de frontons van de brouwerijen 'De Palmboom' en de 'Drie Kronen' als stille getuigen –, aan de Abalie (deel van de Schaffensestraat), de Visserstraat en de Kaai.

Het brouwersambacht was onderverdeeld in twee groepen: brouwer-tappers en brouwer-leveranciers. De eersten brouwden hoofdzakelijk voor de eigen herberg, de tweede groep leverde ook elders.

### WEETJE:

De doodvermoede arbeider na zijn dagtaak van 12 à 14 uur vaak liever naar een gezellig en mooi lokaal ging dan naar zijn troosteloze stulp met huilende kinderen. In 1879 telde Diest maar liefst 130 bierhuizen. Dit is één voor 57 inwoners, kinderen en zuigelingen inbegrepen.

Voor een borreltje betaalde je 3 cent, voor een glas bier 12 à 14 centiem (1 cent was 2 centiemen). Cafébezoeken eindigden vaak met messengevechten, kloppartijen en droevige taferelen thuis, waar moeder vergeefs op het loon van haar man wachtte.





## HET BEFAAMDE DIESTSE BRUINE BIER

**Een van de belangrijkste wapenfeiten van de plaatselijke brouwerijen in de 19e eeuw was ongetwijfeld de lancering van het 'Diestse bier'.** Omstreeks 1860 kwam een aantal brouwers op het idee om een nieuw soort bruin bier te maken. Ze gebruikten goedkopere uitheemse granen en bevorderden de donkere kleur door tijdens het brouwen kalk toe te voegen. In tegenstelling tot het vroegere bruine bier, dat werd verkregen door het brouwsel voor witbier opnieuw in te koken. Twee jaar later brouwden al vier brouwerijen het 'Diestse bier' en de jaren erna gingen ook de andere brouwers overstag. **Vanaf 1870 was het Diestse bruine bier een begrip in grote steden als Brussel, Leuven, Antwerpen en Luik.**

Het bekendste Diestse bier is het **Diestse Gildenbier**, een bier van hoge gisting, donker, robijnachtig van kleur en met een hoog alcoholgehalte. **De benaming 'Gildenbier' vond vermoedelijk haar oorsprong bij de schuttersgilden die voor hun jaarlijkse feesten een eigen, sterker bier mochten brouwen.**

De bloei van de Diestse brouwnijverheid was een goede zaak voor de werkgelegenheid. In 1846 stelden de brouwerijen 160 mensen tewerk, in 1877 waren dat er 175 en bij de beroepstelling van 1896 werden in de 18 actieve Diestse brouwerijen 188 eigenaars, bedienden en arbeiders genoteerd.



## DE TELOORGANG VAN DE DIESTSE BROUWERIJEN

**Het keurslijf waarin de 19e eeuwse vestingen de stad gevangen hielden, was nefast voor de brouwnijverheid.** Het grondgebied binnen de vestingen was beperkt en buiten de stad was het vanwege de militaire overheden verboden gebouwen in duurzame materialen op te trekken in de buurt van de wallen. **Zo gingen de industrialisatie en mechanisatie grotendeels aan Diest voorbij: grote bedrijven kregen geen kans om zich in Diest te vestigen en het was voor de brouwerijen onmogelijk uit te breiden of te moderniseren.**

Na de declassering van de fortengordel in 1895 werden buiten de wallen enkele grote bedrijven opgericht, maar aan een eigen bierproductie was geen behoefte meer. Vanaf de 20e eeuw verdwenen de brouwerijen één voor één tot in 1979 de laatste grote brouwerij de deuren sloot.

## OPNIEUW LEVEN IN DE BROUWERIJ

In 1995 kwam er letterlijk nieuw leven in de brouwerij met de opstart van brouwerij 'De Loterbol' in de vroegere brouwerij Duysters en recentelijk aan de stadsrand Brouwerij Enigma.

Bezoeken? [www.visitdiest.be](http://www.visitdiest.be)







## WEETJE

Om clandestien leveren tegen te gaan, mochten alleen de gezworen kruiers het bier uit de brouwerij naar de klanten voeren. Alle gebrouwen bieren werden zorgvuldig nagemeten en onmiddellijk belast, tappers mochten slechts één bepaalde biersoort in de kelder staan hebben en moesten ook regelmatig hun bierpotten laten eiken. Brouwers mochten pas na een half jaar op een andere soort overschakelen, voor tappers was dit drie maanden om vermenging van verschillende biersoorten tegen te gaan.

Misbruiken werden streng bestraft en op vergrijpen zoals 'brouwen boven de haard' [= brouwen in eigen huis zonder toelating] en 'buitendrinken' (vooral in Webbekom gaan drinken om de stedelijke belastingen te ontduiken) stonden zware straffen.







## **DE WANDELING**

**VERTREKPLAATS: GROTE MARKT**

---

**AFSTAND: 2,5 KM**

---

**TYPE: STADSWANDELING – VERHARDE WEGEN**

---

**BEWEGWIJZERING: NIET BEWEGWIJZERD  
(ZIE KAART LAATSTE PAGINA)**

---

**GEDEELTELIJK TOEGANKELIJK VOOR ROL-  
EN KINDERWAGENS**



## DIESTSE BIERWANDELING

**1** De **Grote Markt** dankt haar knusse karakter aan de fraaie 17e- en 18e-eeuwse gevels die haar omgeven. Ze wordt beheerst door twee indrukwekkende gebouwen: het stadhuis en de Sint-Sulpitius- en Dionysiuskerk. In de tweede kapel van de zuidelijke zijbeuk van de **Sint-Sulpitiuskerk** bevindt zich het altaar van de H. Arnoldus. Het 18e eeuwse houten altaar, met gebeeldhouwde brouwersattributen, is opgericht door de Diestse brouwersgilde ter ere van haar patroonheilige. Arnoldus was bisschop van Soissons. Volgens een legende was hij op zekere dag in Vlaanderen, waar de pest heerste. In een brouwerij in de buurt roerde hij met zijn staf in het brouwsel en zei dat iedereen die ervan zou drinken, zou genezen ... Wat ook gebeurde. Bovendien zou hij de kennis die hij in Vlaanderen had opgedaan, hebben gebruikt om in tijden van waterschaarste bier te brouwen in de Medardusabdij van Soissons.

In de kelder van **'De Hofstadt'** onder het huidige stadhuis werd vroeger, onder toezicht van een betrouwbaar Gildenlid, het Gildenbier bewaard tot op de avond van het Gildenbal. In de kelders van het naburige gebouw 'de Oord' bevond zich de stedelijke wijnkelder: hier werd alle ingevoerde wijn naartoe gebracht voor keuring.





**'In den Keyser'** (nr. 24) is een dwarshuis van omstreeks 1616. De overgang van renaissance naar barok is duidelijk zichtbaar in de stijl van de gevel. De stad bouwde In den Keyser als verblijfplaats voor de officieren van de legereenheden die Diest tijdens de 80-jarige oorlog aandeden. Nadien werd het de vergaderplaats van de Sint-Sebastiaansgilde.

**'De Lelie'** (nr. 23) is opgetrokken in de tweede helft van de 18e eeuw. Het was eigendom van de oudste rederijderskamer\* van Diest: de Lelie. Het dwarshuis in bak- en zandsteen telt twee verdiepingen en heeft een laatbarokke topgevel met boogvormen. Op de top prijkt een windwijzer, omgeven met ijzeren lelies.

*\*Een rederijderskamer hield zich bezig met welsprekendheid, dichtkunst en toneel. De kernspreuk van De Lelie was 'Reyn Bloeme'. De witte lelie staat symbool voor de maagdelijkheid van Maria, die door de rederijderskamer werd verheerlijkt. Een andere Diestse rederijderskamer waren de 'Christusogen'.*

**'De Nieuwe Haan'** (nr. 20) was vroeger afspanning 'Den Haan'. Deze herberg, waar paarden en rijtuigen konden worden gestald, behoorde samen met 'De Wildeman' (Casino) tot de topherbergen van de stad. Bovendien zijn dit de twee oudste, in de archieven vermelde, herbergen (14e eeuw) van Diest.





*Je verlaat de markt via de Sint-Jan Berchmansstraat en neemt de eerste straat links, nl. de Ketelstraat, tot op het kruispunt van de F. Moonsstraat, Guido Gezellestraat en de Schotelstraat.*

2

Op het kruispunt vind je **De Fortuyn** en **'t Dambord**, twee van de vier bekende hoeken van het 'Roddelkruispunt'. De **vakwerkhuisen** zijn van verschillende makelij. Het Dambord bestaat uit houten balken met stenen ertussen. De Fortuyn heeft balken met rieten matten waarop leem werd aangebracht. Beide gevels dragen uit over de straat. Deze techniek bood bescherming tegen de slagregen en gaf de eigenaars meer ruimte binnen zonder meer grondbelastingen te moeten betalen.

De Diestenaar kent de vier hoekhuizen onder een andere naam:

**'t Gestoeef, 't Gemoef, 't Gespettel en 't Gemettel.**





**'t Gestoeff** [F. Moonstraat 2a] was vroeger een meubelzaak van de welgestelde familie Laureys. Ze hadden acht kinderen, waarvan de drie oudste, dochters, echte ijdeluiten waren. Buren zagen hen wel eens voor de spiegel staan pronken. Rond 15.00 uur hield de familie koffiepauze. Dan ging ze in het uitstalraam zitten en liet zich bedienen door een meid. Al die opschepperij was in de ogen van de gewone mens gestoeff.

**'t Gemoeff** [het Dambord]: in het Dambord was de beenhouwerij gevestigd van de familie Beeken. De vrouw des huizes was niet altijd even vriendelijk tegen de klanten. Ze was een echte moef [een zuurpruim of bazige tante]. Je hoort ook wel eens de naam 't Gepoeff, omdat hier veel op krediet werd gekocht.

**'t Gespettel:** hier woonde een kleermaker met zijn kroostrijke gezin. Bij gebrek aan plaats speelden de kinderen in de winkel waardoor de klanten zich een weg moesten banen door het gespartel van de kinderen.

**'t Gemettel** [De Fortuyn]: begin 20e eeuw woonde hier het echtpaar Tribout. Zij baatten een bakkerswinkel uit die niet echt rendabel was. Zij waren niet erg handig en sukkelden wel eens met het brood of gebak dat verbrandde. Mettelen is Diets dialect voor sukkelen [stuntelen].





*Je gaat naar rechts, de Guido Gezellestraat in, op het einde van de straat ga je naar links naar de Graanmarkt tot aan de Warandepoort.*

Hier bevindt zich het Hof van Nassau, de voormalige residentie van de rentmeester van de Prinsen van Oranje-Nassau [nr. 20-25] .

Aanvankelijk brouwden de Diestse brouwers **gruitbier**. Dat bier dankte zijn smaak en bewaarbaarheid aan de toevoeging van een **kruidenmengeling**, het gruit. Vanaf de tweede helft van de 14e eeuw verdringt het **hopbier** geleidelijk het gruitbier van de markt.

De Diestse hopplantages bevonden zich voornamelijk tussen de Warande, de Overstraat en de Begijnenstraat. Hoewel het gruit als bestanddeel van het bier verdween, bleef de naam nog bewaard in het gruitrecht: een belasting op het brouwen van bier. Van oudsher was het leveren van gruit een privilege van de feodale heren. Zij vertrouwden het op hun beurt aan hun trouwe dienaren toe. Tot eind 18e eeuw was het **gruitrecht in handen van de Prinsen van Oranje**.

*Als je voor de Warandepoort staat, ga je naar links, de Koestraat, je blijft rechtdoor gaan. Op het einde van de Koestraat ga je naar rechts, de Overstraat, je neemt de eerste straat naar links, de Paalstraat. Zo kom je in de Koning Albertstraat. Je gaat naar rechts richting Schaffensestraat.*





In de **Koning Albertstraat** werd ijverig bier gebrouwen. Aan de achterzijde van de straat liep namelijk de Verversgracht. Het water werd gebruikt voor het spoelen en wassen van de biervaten.

In de Koning Albertraat waren zes brouwerijen gevestigd waaronder:

**3 De Ossekop (KBC):** van deze voormalige brouwerij is niets meer te zien. Alleen de aangrenzende brandgang draagt nog de naam Ossekopstraat. De Ossekop was na WO I een van de bekendste brouwerijen waar ze, volgens de oude Diestenaars, het beste Gildenbier brouwden. Na WO II vertrok de brouwer met zijn gezin en kwam er een einde aan de brouwerij.

**4 De Drie Kronen (nr. 72):** opvallend aan deze gevel is het middengedeelte. In het stukwerk vind je tal van brouwerssymbolen terug: vat, spaden, ketels ... De drie kronen staan in het fronton. De brouwerij kwam er rond 1576 nadat het Persoonscollege, verhuisde naar de Overstraat.

**5 In den Palmboom (nr. 74).** Ook hier zie je een rijkelijk versierd fronton met een palmboom en de symbolen van het brouwersambacht: stuikmanden, roervorken en spaden. Beide gebouwen dateren van midden 18e eeuw. Opmerkelijk is dat de bijbehorende herberg geen deel uitmaakte van de brouwerij. Hierdoor bleef café De Palmboom tot eind jaren 1980 bestaan.





## WEETJE

Het Demerwater in de middeleeuwen eveneens gebruikt werd als bluswater bij brand?

De smalle verbindingswegjes tussen de K. Albertstraat en de M. Theysstraat gaven rechtstreeks uit op de Demer en dienden om de verder in de stad gelegen brandende woning te kunnen blussen. Deze brandgangen hebben hun typische benaming bewaard nl. Bloempotgang, Koolgang, Palmboomstraat, Ossekopstraat.

*Je gaat rechtdoor tot op het einde van de straat en gaat naar links, de Schaffensestraat. Huisnummer 21 is de voormalige brouwerij **De Roode Leeuw**. Je gaat verder rechtdoor tot aan de brug. Rechts zie je de Ezeldijkmolen.*

**6 Ezeldijkmolen:** op een aftakking van de Demer stonden hier in de middeleeuwen twee watermolens. Die maakten in 1547-1553 plaats voor het huidige complex dat in opdracht van de prinsen van Oranje-Nassau werd gebouwd. De Ezeldijkmolen herbergde zowel een graan- als een schorsmolen. In deze laatste werd eikenschors gemalen, een belangrijk bestanddeel van run, een looimiddel voor leer.

*Je gaat terug en neemt de tweede straat rechts, Michel Theysstraat.*

**7 De Wereld** (nr. 25) : deze woning met trapgevel wordt bekroond met een vergulde wereldbol waaraan de voormalige brouwerij haar naam dankte. Brouwerij De Wereld was eigendom van Ferdinand Zerezo en al gekend in 1722. De brouwactiviteiten stopten in 1924 en de oude brouwerij werd afgebroken in 1978.

**Brouwerij  
De Wereld.**



**8**

**De Loterbol:** Nadat de brouwerijen Cerckel, Duysters en Ooms de deuren hadden gesloten, leek het bierbrouwen in Diest voorgoed tot het verleden te behoren. In 1995 kwam er letterlijk nieuw leven in de brouwerij met de opstart van een kleine huisbrouwerij in de vroegere brouwerij Duysters (1884-1973). Op deze plek was in 1830 brouwerij De Brouwketel gevestigd. Achteraan is het oude brouwerijgebouw grotendeels bewaard gebleven. Het hoofdgebouw dateert van 1906. Hoewel pompen vandaag het werk van de zwaartekracht hebben overgenomen, heeft de huidige eigenaar de authenticiteit van het brouwerijgebouw bewaard. Vroeger begon het brouwproces namelijk bovenaan in het gebouw en verliep op natuurlijke wijze van boven naar beneden.

**Wil je eens een kijkje nemen? [www.visitdiest.be](http://www.visitdiest.be)**





*Je gaat tot op het einde van de Michel Theysstraat, aan je rechterzijde zie je de toegangspoort van de voormalige brouwerij Cerckel.*

9

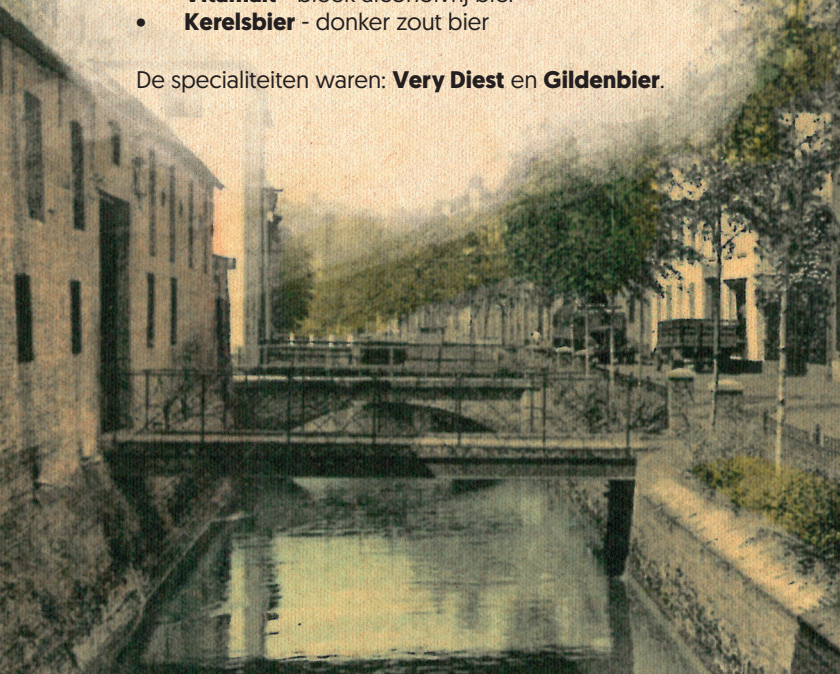
Brouwerij **Cerckel** bestond al in het jaar 1271.

De kloosterlingen van de abdij van Averbode experimenteerden toen met een verraderlijk goedje, dat na veelvuldig gebruik de neus kleurde en de geest benevelde. Frans Pieck (overgrootvader van Paul Cerckel) huurde en runde de brouwerij in 1816. Zijn zoon Charles Pieck kocht de brouwerij in 1862. In 1889 nam Edouard Cerckel-Pieck de brouwerij over. Hij liet ze in 1934 over aan zijn zoon Paul Cerckel. Deze laatste exploiteerde ze verder tot zijn dood, eind 1979. Brouwerij 'Cerckel' kon zich als laatste brouwerij langer handhaven dan alle andere vanwege het water. De Demer was sterk vervuild en niet meer geschikt voor de bierbereiding. Daarom liet Paul Cerckel een artesische put van + 100 m graven om zuiver water te krijgen (water komt door de druk naar boven). Na zijn dood werd de brouwerij gesloten en overgenomen door brouwerij Haacht.

Er werden verschillende bieren gebrouwen:

- **Gala-pils** - soort pilsbier
- **Pilsenbier** - bleek en bitter bier
- **Blond bier** - bleek en zoet bier
- **New star** - donker en zoet bier
- **Vitamalt** - bleek alcoholvrij bier
- **Kerelsbier** - donker zout bier

De specialiteiten waren: **Very Diest** en **Gildenbier**.





# CERCKEL • DIEST

" Da's zeker brune van Cerckel, Menier f...  
" Is. Witte... De Witte dronk bij die  
verzekering de pint verder leeg.  
E. Claes. " De Witte van Zichem ...



**GALA**


1816

INH 1/4 L. GEDEPONEERD MERK. LEEG IF

**CERCKEL**

**DIEST**

BIERE CAT. 1 SUP. N. R. L. 28956



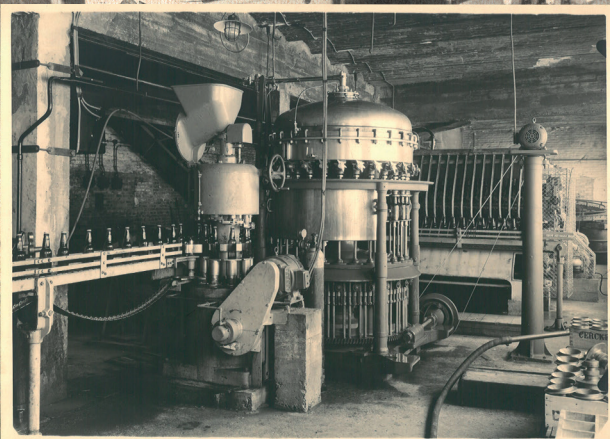
**very DIEST**

1816

BIERE CAT. 1 SUP. BIÈRE

MARQUE DÉPOSÉE  
PUR SUCRE  
SANS ALCOOL

DIEST CERCKEL 1816 ZUIVER SUKKER  
ALCOHOLARM



*Brouwerij Paul Cerckel Diest. Kettingafval bij Stepmachig.*



**ALE**

**NEW • STAR**

**CERCKEL**

**DIEST**

**Gildenbier**

GEDEP. MERK. **11°** MARQUE DÉP.

**LUXE BIER** **CAT "S."** **BIÈRE DE LUXE**

**CERCKEL**

1816

**DIEST**

INH. 1/4 L. CAP. N. R. L. 28956 R. C. L.





**10**

**De Bierproever** is een bronzen beeldje van een brouwersgast. Hij symboliseert het rijke brouwersverleden van de Demerstad. Hij draagt een pet en een kiel (schort). Hij heft de rechterarm, met het typische gildenbierglas in de hand op ooghoogte, de linkerhand op de heup geplaatst. De brouwersgast lijkt het bier eerst te keuren, alvorens het te proeven. Of brengt hij een heildronk uit? Op de plaats waar nu 'De Bierproever' staat, stond vroeger het brouwhuis van brouwerij Cerckel, aan de rand van de Verversgracht.

*Kunstenaar: Kristien Praet.*





### **In de Michel Theysstraat**

Als ik wild enthousiast  
- misschien iets te fel -  
Bij het standbeeld van de bierproever  
vertel,  
dat het hier  
in deze straat  
als een ode  
aan het goddelijke gildenbier  
staat,  
onderbreekt mijn kleinzoon  
me snel:  
'Dat wist ik al wel',  
denkt even na  
vraagt dan: 'Opa,  
stond jij hiervoor model?'

**Marcel Van Passel**

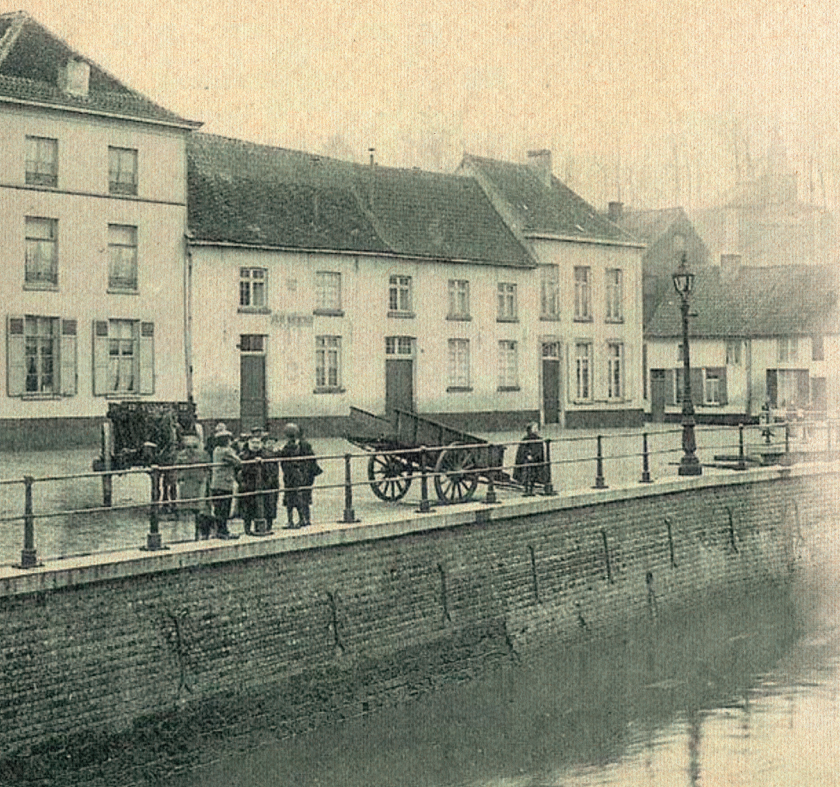




*Je steekt de straat over en gaat via de Brouwerijstraat richting De Kaai. Aan je rechterzijde zie je Het Spijker.*

**11** **Het Spijker** is de voormalige refuge van de abdij van Tongerlo. De naam verwijst naar de Latijnse benaming spicarium, wat graanzolder betekent.

Als geestelijk bestuur van de stad hadden de kloosterlingen het recht om zogenaamde 'tienden', een vorm van belasting, te heffen. Deze tienden werden o.a. in graan betaald. De vele luiken op de bovenste verdiepingen verwijzen nog naar deze functie als graanzolder. Een 'Refugehuis' was een plaats binnen de veilige stadsmuren waar de monniken een veilig onderkomen vonden voor zichzelf en voor hun belangrijke documenten in woelige tijden. Er was ook een lagere rechtbank gevestigd, het 'Hof van Tongerlo', dat de bevoegdheden had over de goederen van de paters in Diest. Later werd Het Spijker de verblijfplaats van de kanunniken van het Sint-Sulpitiuskapitel.







12

**De Kaai** was de aanlegplaats voor schepen (plattodems) die de Demer op- en afvoeren. De schepen gingen onmiddellijk bij het binnenvaren van Diest voor anker voor de sluis van de Ezeldijkmolen. Deze sluis opende tweemaal per week om de schepen te laten doorvaren tot de Kaai. Andere boten die vertrekkens klaar aan de Kaai lagen, konden dan de stad uitvaren. In een strikt gereguleerde volgorde openden achtereenvolgens de sluisen.

Door de vele wachttijden was een schip soms meer dan een maand onderweg van Diest naar Antwerpen. Schippers voeren doorgaans in konvooien van vijf schepen omdat de sluisen maar op bepaalde tijdstippen werden opengezet. Het was dus efficiënter en minder tijdrovend om in konvooi te varen.

De scheepvaart stierf in de loop van de 19e eeuw een langzame dood, enerzijds door de verzanding, anderzijds door de aanleg van de nieuwe verbindingswegen en de spoorlijnen Leuven-Hasselt en Antwerpen-Hasselt.



# BEKENDE DIESTSE BIEREN

## HISTORIEK VAN HET GILDENBIER

De geschiedenis van het Gildenbier gaat terug tot ver in de tijd. In de 'Traité complet de la fabrication des bières' uit 1856 staat een uitgebreide beschrijving van het brouwproces van het toen al geroemde Gildenbier. Dit bier was zo befaamd dat het inspireerde tot gedichten en liederen.

De oorsprong van het Gildenbier is verbonden met de geschiedenis van de Diestse schuttersgilden. Zij brouwden het alleen ter gelegenheid van hun jaarlijks terugkerende gildebaldag. Een jaar op voorhand brouwde de gilderaad onder streng toezicht het gildenbier in een plaatselijke brouwerij. De vaten bier kwamen onder bewaking van een betrouwbaar gildelid in de kelders van het stadhuis terecht, om pas op de avond van het bal aangeslagen te worden. Op dit bal legden de kandidaat-leden de vuurproef af: om 12 uur stipt moesten de nieuwe leden, op één voet en staande op een tafeltje, 1 liter Gildenbier uitdrinken. Wie na het ledigen van de beker, en ondanks de voorafgaande liters Gildenbier en de venijnige duwtjes van de andere leden, nog overeind stond, werd aanvaard als lid. Op het einde van het bal trokken ze de rest van het Gildenbier op flessen. Alleen de gildeleden kregen deze flessen mee, waar ze in hun kelders verder rijpten tot een heuse godendrank.





## DE LOTERBOL

De naam van het bier 'Loterbol' verwijst naar een historisch Diests spotfiguurtje. In de Sint-Sulpitiuskerk versieren deze uit hout gesneden figuurtjes het koor-gestoelte. Loterbol betekent een knappe kop [= bol] die de kunst bezit om plezier of leute [= lote] te maken. Wie het bier drinkt is goed op weg een echte Loterbol te worden.

De 'Loterbol' wordt afgebeeld als een soort nar: in de ene hand draagt hij de narrenstaf of marot en in de andere een steen, symbool van dwaasheid. 'Loterbol' is een volkse spotnaam voor de Diestenaars.

## Loterbol blond

Bier van hoge gisting, niet gefilterd, afgewerkt met dry hopping en hergisting op fles. Droge afdronk, bitter, fruitig aroma

## Tuverbol

Mengeling van Loterbol-blond en lambiek van 3 Fonteynen. Spontaan hergist op de fles. Niet gefilterd. Ten minste 5 jaar na botteljaar houdbaar.

## Sint-Jan

De donkere Sint-Jan met hoog alcoholpercentage is qua smaak en kleur een knipoog naar het Diestse bierverleden. Het leent zich ook perfect voor bereidingen in de keuken.

[www.loterbol.be](http://www.loterbol.be)





## **ENIGMA**

Enigma Brouwerij werd opgericht in 2016 met als doel nieuwe bieren te creëren door gebruik van unieke ingrediënten (nieuwe hoppen, gisten). Enigma is vooral bekend om zijn smaakvolle bieren en kleurrijke etiketten. Hun bieren worden niet alleen in heel België geschonken, maar zijn ondertussen over de hele wereld te verkrijgen, van Europa tot China.

### **Tamera Trippeel**

Tamera, een referentie naar de Demer. Dit komt ook terug in het etiket van deze Trippeel. Ondanks dat dit een Trippeel is heeft het een exotisch fruitige toets, licht zoet met een lagere bitterheid.

### **Baret**

Fris en fruitige Trippeel met een fruitige toets en volle afdrank. De rode Baret is het kenteken voor het 1e bataljon parachutisten dat gestationeerd was, van 1953-2010, op de Citadel van Diest.

### **Ravelijn**

Blond degustatiebier met een fris kruidig palet en florale toetsen.

Overzicht van alle bieren van brouwerij Enigma:  
[www.enigmabrewery.be](http://www.enigmabrewery.be)



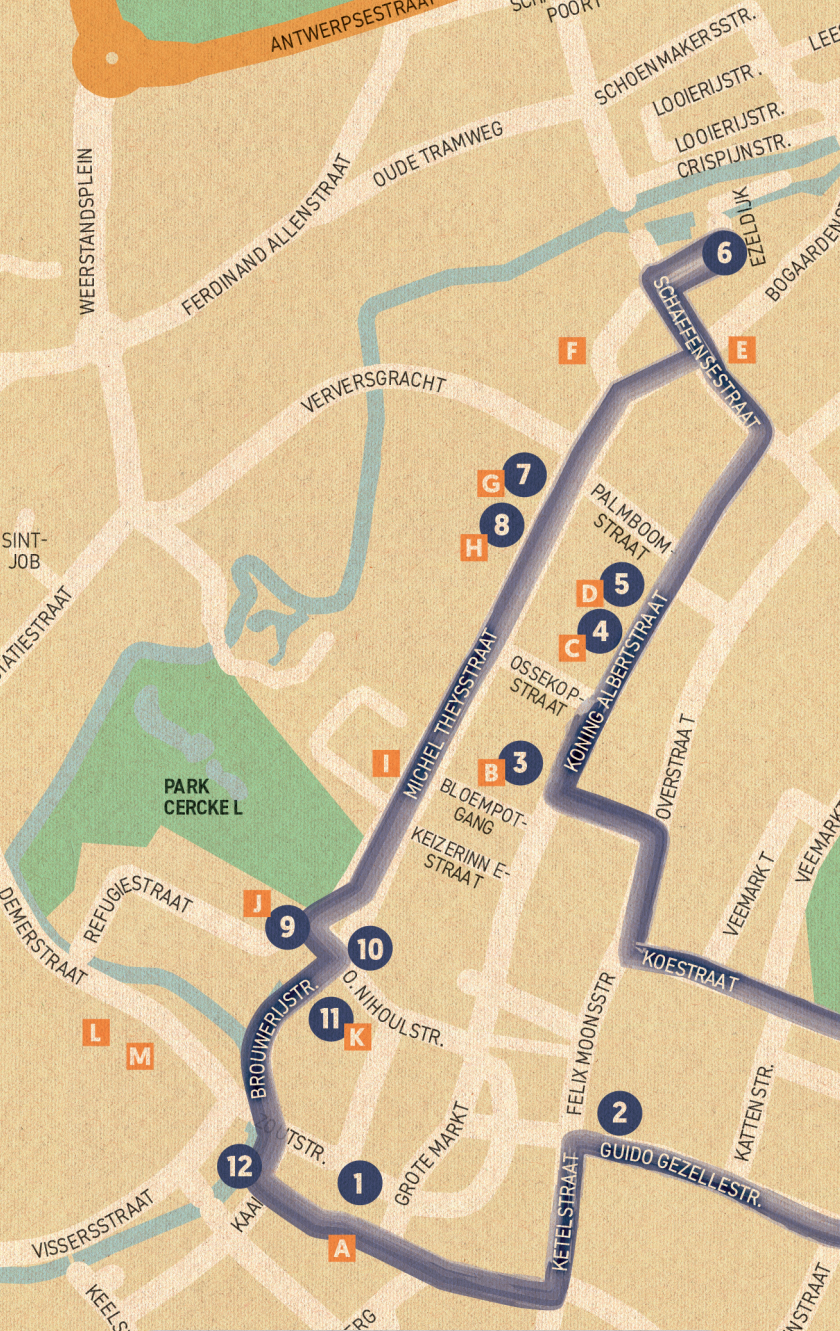


## **GULD**

Dit bier van hoge gisting vindt zijn oorsprong in het traditionele bier van de schuttersgilden. Guld is een stevig amberkleurig bier met een licht bittere afdronk en een zacht zoete toets dankzij de Hagelandse peren, appels en rabarber







**WANDELROUTE**



**Vroegere Brouwerijen**



- 
- 1** GROTE MARKT
  - 2** DE VIER HOEKHUIZEN
  - 3** DE OSSEKOP
  - 4** DE DRIE KRONEN
  - 5** IN DEN PALMBOOM
  - 6** EZELDIJKMOLEN
  - 7** DE WERELD
  - 8** DE LOTERBOL
  - 9** CERCKEL
  - 10** DE BIERPROEVER
  - 11** HET SPIJKER
  - 12** DE KAAI

- A** het 'Paanhuis' (stad Diest)
- B** de 'Ossenkop' (Allen)
- C** de 'Drie Kronen'
- D** de 'Palmboom'
- E** de 'Rode Leeuw'
- F** het 'Hoefijzer' (Ooms)
- G** de 'Wereld'
- H** de 'Brouwketel (Duysters)
- I** het 'Anker' (Thimister)
- J** de 'Kroon' (Cerkel)
- K** de 'Proosdey'
- L** Haesevoets
- M** het 'Anker' (Van Santen)



Verantw. Uitgever: stad Diest – 2024 redactie: Visit Diest  
vormgeving: Rob Hadermann

## **VISIT DIEST**

Koning Albertstraat 16a  
3290 Diest  
[visit@diest.be](mailto:visit@diest.be)  
[www.visitdiest.be](http://www.visitdiest.be)

---