

Bierwandeling Diest

DIEST
BRENGT
'LEVEN IN DE BROUWERIJ'

Prijs € 1

diest mijn
stad



Bierwandeling Diest

Colofon

Ver. Uitgever: Stadsbestuur Diest - 2019
Redactie: Toerisme Diest – Grote Markt 1 – 3290 Diest
Fotografie: Toerisme Diest
Druk: Chapo
Copywriting: Rita Geyskens
Vormgeving: Brainstorm / Yves Gilissen

DIEST

BRENGT

'LEVEN IN DE BROUWERIJ'

De wandeling

Maak kennis met het rijke brouwersverleden van Diest.

- **Vertrekplaats:** Grote Markt Diest.
- **Parking:** citadel (gratis).
- **Afstand:** 2,04 km (ongeveer 2 uur).
- **Type:** stadswandeling.
- **Wegdek:** verharde wegen.
- **Bewegwijzering:** geen (zie kaart).
- Niet volledig toegankelijk voor rolwagens.



Het rijke bierverleden van Diest

Diest was een belangrijk brouwerscentrum. Bierbrouwen was in de middeleeuwen één van de voornaamste nijverheden en in de 19^e 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 17^e en 18^e 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 Vissersstraat en de Kaai.

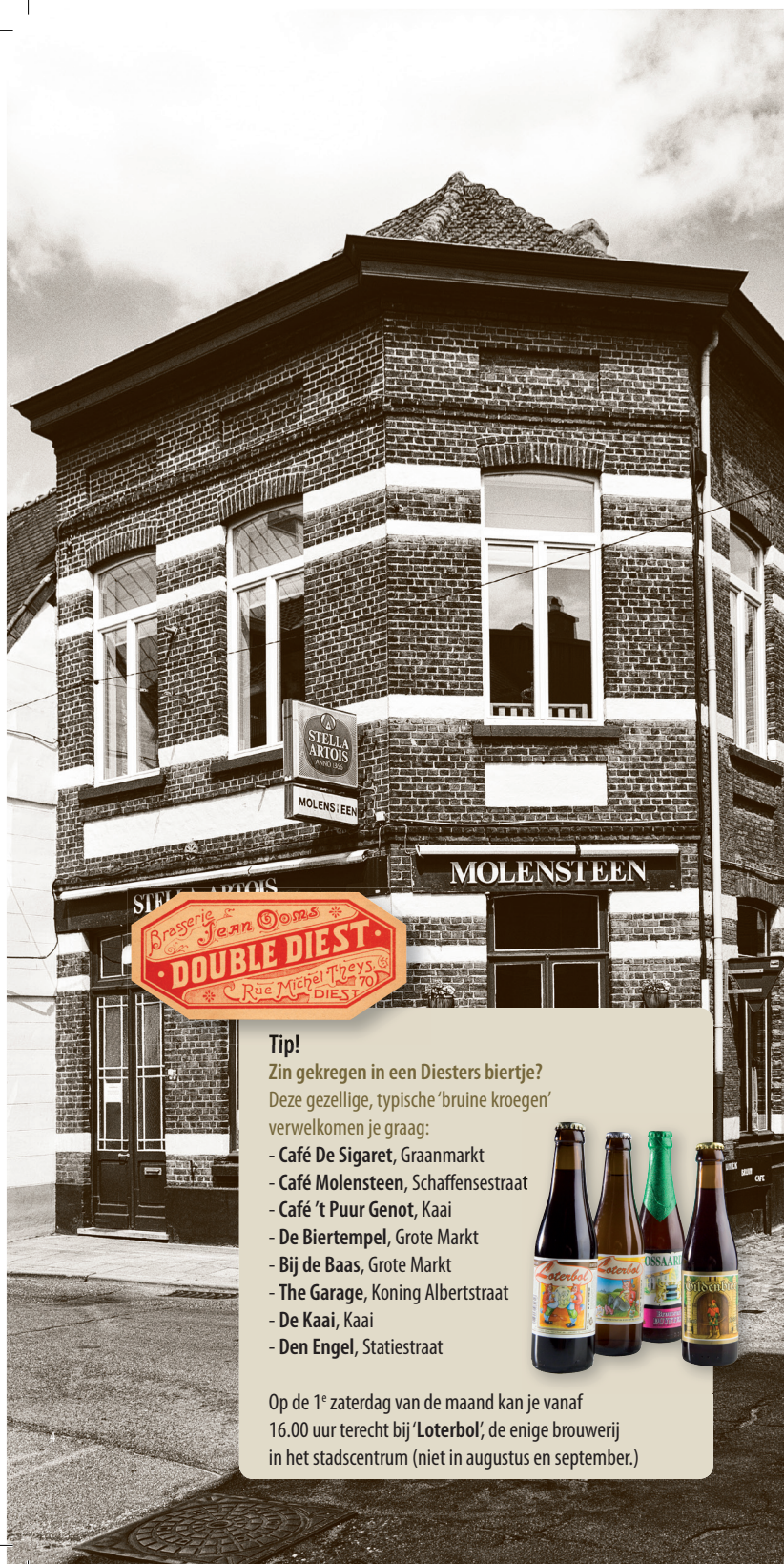
Wist je dat ...

De doodvermoede arbeider na zijn dagtaak van 12 à 14 uur liever naar een gezellig en mooi lokaal ging dan naar zijn troesteloze 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 twee centiem).

Cafébezoeken eindigden vaak met messengevechten, kloppartijen en droevige taferelen thuis, waar moeder vergeefs op het loon van haar man wachtte.



Tip!

Zin gekregen in een Diesters biertje?

Deze gezellige, typische 'bruine kroegen' verwelkomen je graag:

- Café De Sigaret, Graanmarkt
- Café Molensteen, Schaffensestraat
- Café 't Puur Genot, Kaai
- De Biertempel, Grote Markt
- Bij de Baas, Grote Markt
- The Garage, Koning Albertstraat
- De Kaai, Kaai
- Den Engel, Statiestraat



Op de 1^e zaterdag van de maand kan je vanaf 16.00 uur terecht bij 'Loterbol', de enige brouwerij in het stadscentrum (niet in augustus en september.)

Het befaamde Diestse bruine bier

Eén van de belangrijkste wapenfeiten van de plaatselijke brouwerijen in de 19^e eeuw was ongetwijfeld de lancering van het 'Diesterse bier'. Omstreeks 1860 kwamen een aantal brouwers op het idee om een nieuw soort bruin bier te maken. Ze gebruikten goed-kopere 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 'Diesterse 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 19^e-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 20^e 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 een kleine **huisbrouwerij 'De Loterbol'** in de vroegere brouwerij Duysters. **Brouwerij Buvens** groeide sinds 2016 op korte tijd uit tot een volwaardige brouwerij en is ontstaan uit een passie voor bier. Deze brouwerij vind je op het Industrierrein van Webbekom.

Wist je dat ...

Om clandestien leveren tegen te gaan, alleen de gezworen kruiers het bier uit de brouwerij naar de klanten mochten 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 biersoort 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 den haard' (brouwen in eigen huis zonder toelating) en 'buitendrinken' (vooral in Webbekom gaan drinken om de stedelijke belastingen te ontduiken) stonden zware straffen.



DIESTSE BIERWANDELING

1 De **Grote Markt** dankt haar knusse karakter aan de fraaie 17^e- en 18^e-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 18^e-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 Medardus-abdij van Soissons.

In de kelder van **'De Hofstadt'** onder het huidige stadhuis werd vroeger, onder toezicht van een betrouwbaar gildelid, het Gildenbier bewaard tot op de avond van het Gildebal. 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 in Vlaamse renaissancestijl. De topgevel is een mooi voorbeeld van de Vredeman-de-Vriesstijl. Deze architect uit Leeuwarden introduceerde de renaissance in onze contreien. De vlakke geometrische vliechten, spiralen en obeliskken zijn typisch voor deze stijl. De stad bouwde In den Keyser als verblijfplaats voor de officieren van de legereenheden die Diest aandeden. Het is vooral gekend als voormalige vergaderplaats van de Sint-Sebastiaansgilde.

'De Lelie' (nr. 23) is opgetrokken in de tweede helft van de 18^e eeuw. Het was eigendom van de oudste rederijkerskamer 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.

Rederijkerskamer

Een rederijkerskamer 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 rederijkerskamer werd verheerlijkt. Een andere Diestse rederijkerskamer was **'Christusogen'**.

'De Nieuwe Haan' (nr. 19) 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 (14^e 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.



Op de hoeken vind je De Fortuyn en het Dambord, twee van de vier bekende hoeken van het 'Roddelkruispunt'. De vakwerkhuzen 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.

2 't **Gestoeef** (F. Moonstraat 2a): was vroeger een meubelzaak van de welgestelde familie Laureys. Ze hadden acht kinderen, waarvan de drie oudste, dochters, echte ijdeltuinen 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 "gestoeef".

't **Gemoef** (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 Gepoef, 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 20^e eeuw woonde hier het echtpaar Tribout. Zij baatten een bakkerswinkel uit die niet echt rendabel was. Zij waren niet erg handig en sukkelde wel eens met het brood of gebak dat verbrandde. Mettelen is Diesters dialect voor sukkelen (stuntelen).

Bron: boek Prins-heer-lijk wandelen in Diest door Fons Bonroy.

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 brouwen 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 14^e eeuw verdringt het hobbier geleidelijk het gruitbier van de markt. De Diestse hopplantages bevonden zich voornamelijk tussen de Warande, de Overstraat en de Begijnestraat.

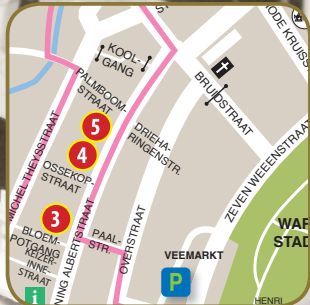
Hoewel het gruit als bestanddeel van het bier verdween, bleef de naam nog bewaard in het gruitrecht: een belasting op het brouwen van bier. Van oudsher was het leveren van gruit een privilege van de feodale heren. Zij vertrouwden het op hun beurt aan hun trouwe dienaren toe. Tot eind 18^e eeuw was het gruitrecht in handen van de Prinsen van Oranje.



3

4

5



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** (in de Diestse volksmond nog steeds Lange Steenweg genoemd) 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 één van de bekendste brouwerijen waar ze, volgens de oude Diestenaars, het beste Gildenbier brouwden. Na de Tweede Wereldoorlog 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 'Persoonsghasthuis', gesticht door Arnold van den Cruce, pastoor van het begijnhof in 1305-1317, 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 18^e eeuw. Opmerkelijk is dat de bijbehorende herberg geen deel uitmaakte van de brouwerij. Hierdoor bleef café De Palmboom tot eind jaren 1980 bestaan.

***Wist je dat ...**

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 Rode Leeuw**.

Je gaat verder rechtdoor tot aan de brug. Rechts zie je de Ezeldijkmolen.



Laterbal



Huisbrouwerij



- 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 prins van Oranje-Nassau werd gebouwd. De Ezeldijkmolen herbergt zowel een graan- als een schorsmolen. In deze laatste werd eikenschors gemalen, een belangrijk bestanddeel van run, een looimiddel voor leer.

Neem het vlonderpad over de Demer tot aan de splitsing, hier ga je nu links. Op het einde van de weg naar rechts. Het eerste gebouw aan je rechterzijde is de Wereld.

- 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.

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 zwaartebracht 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?

Huisbrouwerij De Loterbol, Michel Theysstraat 58a, is elke eerste zaterdag van de maand geopend vanaf 16.00 uur (niet in augustus en september.)

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





9 Cerckel

Brouwerij Cerckel bestond al in het jaar 1271. De kloosterlingen van de abdij van Averbode experimenteerden toen met een verraderlijk goedge, 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. Na zijn dood werd de brouwerij gesloten en overgenomen door brouwerij Haacht.

Er werden verschillende bieren gebrouwen:

- 'Gala-pils': een soort pilsbier
- 'Pilsenbier', een bleek en bitter bier
- 'Blond bier', een bleek en zoet bier
- 'New star', een donker en zoet bier
- 'Vitamalt' een bleek alcoholvrij bier
- 'Kerelsbier' een donker zout bier

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

(*artesische put = is een zeer diepe put waarin water naar boven komt onder druk).

Wist je dat ...

Very Diest

Een donker, voedzaam alcoholvrij bier. Dit tafelbier werd aanbevolen voor vrouwen die borstvoeding gaven. Het stimuleerde namelijk de stuwung van de melk.





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,
onderbreek 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, de voormalige refuge van de abdij van Tongerlo werd gebruikt als graanopslagplaats. De Latijnse benaming spicarium verwijst hiernaar.

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 vensters en luiken verwijzen nog naar deze functie als graanzolder.

Ten slotte was het hof ook een 'Refugehuis' waar de monniken een veilig onderkomen vonden voor zichzelf en voor hun privilegiën in woelige tijden of gewoon, wanneer ze in Diest verbleven.

De Kaai was de aanlegplaats voor schepen (platbodems) 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 vertrekkensklaar 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 5 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 19^e 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. Uit oude documenten blijkt dat dit bier al in de 12^e eeuw werd gebrouwen in de tijd van Hertog Jan I van Brabant (Jan Primus). 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 nauw verbonden met de geschiedenis van de Diestse schuttersgilden. Zij brouwen het alleen ter gelegenheid van hun jaarlijks terugkerende gildebil. Een jaar op voorhand brouwde de gilderaad onder streng toezicht het gildebier 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 24 uur stipt moesten de nieuwe leden, de eed afleggen en op één been staande op een tafeltje, een volle beker 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.

Smaakbeschrijving:

Hoge gistingsbier met een donkere, kandij-achtige kleur en een licht romige schuimkraag. Bij de eerste slok uit de typische seydel proeven we een milde zoetheid.

De stevige afdronk is zacht-zoet met een licht bittere nasmaak. Dit bier is ideaal bij een chocoladedessert.

Wist je dat ...

Het Diestse bier niet alleen in eigen land een afzetmarkt kende, maar ook in Nederland, Canada, Algerije, de Kaapverdische Eilanden en Martinique.



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 koorgestoelte. 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 Fontein. 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 knipooeg naar het Diestse bierverleden. Het leent zich ook perfect voor bereidingen in de keuken.

Drossaardbier

Drossaard is een amberkleurig bier met een zachte afdronk en gisting op de fles.

Wist je dat ...

Een drossaard in de tijd van de Prinsen van Oranje de plaatsvervanger was wanneer de heer afwezig was?



Beker 9

Beker is gebaseerd op een oud recept van Brouwerij Cerckel. Het is een amberkleurig bier van lage gisting en wordt gemaakt met 100% vloermout. Het cijfer 9 verwijst naar het alcoholpercentage van het bier.

Beker 7

Donker, zoet bier.

Nonneke

Nonneke is een uniek, authentiek bruin bier op basis van water, gist, hop en mouten zonder toevoeging van kruiden. Het zijn de karamelmouten die dit bier de typische bruine kleur en de heerlijke unieke smaak geven.

Tripel V

Tripel V is een fris bier met sprankelende afdronk en gekruid met koriander. Het is licht gehopt met magnum en styrian goldings. De stevige schuimlaag is een van zijn grootste troeven!

Buven's Blondin, Rost, Brunet en Fiston

Blondin Triple

Blonde fruitige triple van 8% met toetsen van banaan, De hergisting op fles zorgt voor een fijn parelend, fris koolzuurgehalte. winnaar Bronzen medaille World Beer Awards 2017 en 2018.

Triple Rost

Kruidige amberkleurige triple van 9%, winnaar Bronzen medaille 2017 en gouden medaille 2018 op World Beer Awards.

Brunet 8%

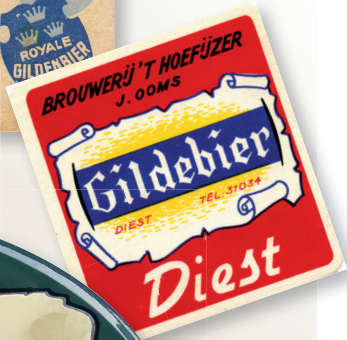
Donker bier met gerookte smaken van chocolade en caramel, een hoppig donker bier, geen zoet bier!

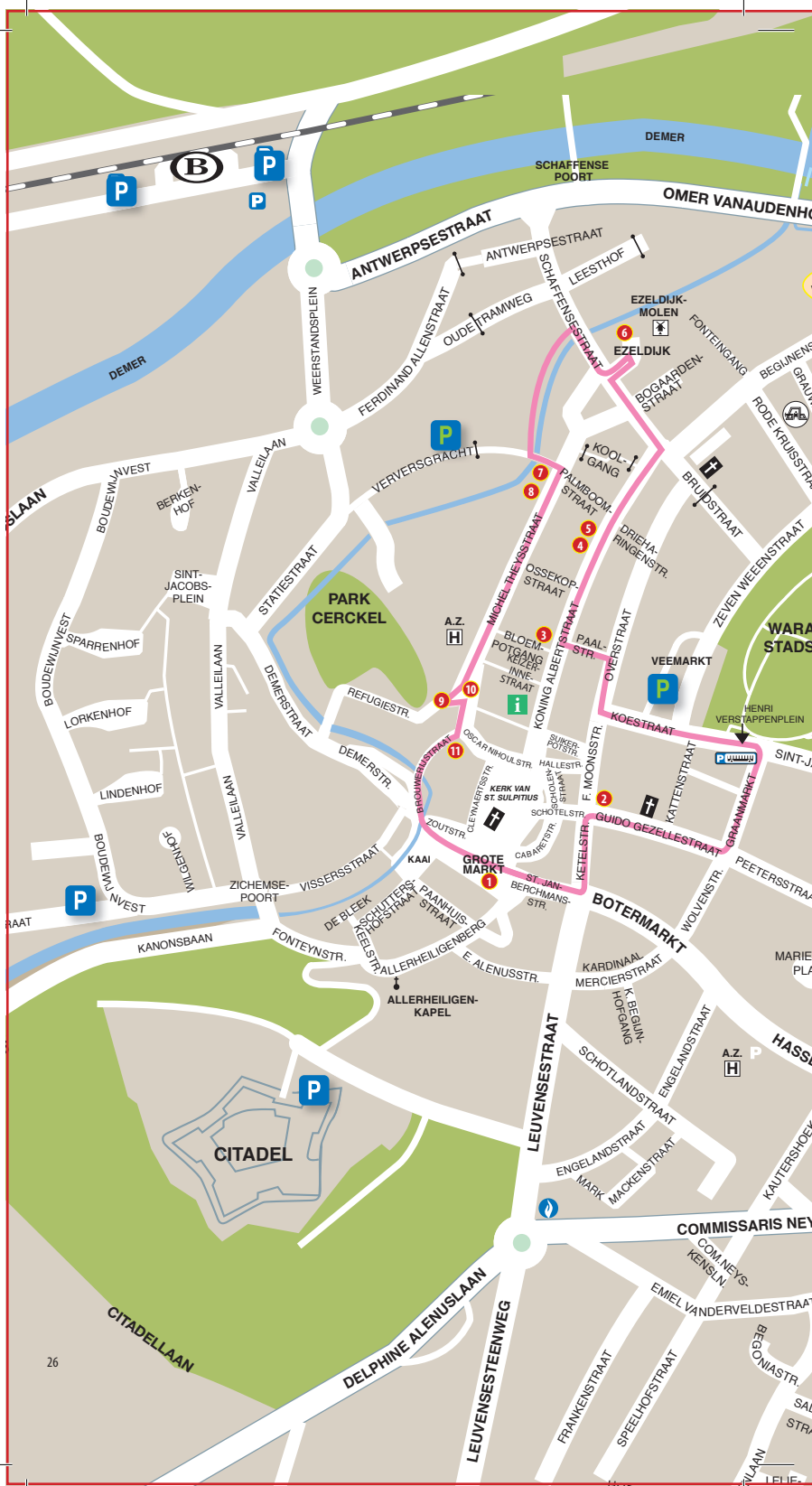
Fiston

Een blond mout bier van 6,5%, enkel gekruid met voorjaarsbloemen honing uit eigen streek.











**BEZOEKERSCENTRUM
WEBBEKOMS BROEK**

**PROVINCIEDOMEIN
"HALVE MAAN"**

**SPORT-
STADION**

**WARANDE-
STADSPARK**

**BEGRAAF-
PLAATS**

**HASSELTSE-
STRAAT**

**EDUARD ROBEYNS-
SLAAN**

**COMMISSARIS NEYSKENS-
SLAAN**

OMER VAN AUDENHOVELAAN

**KONINGIN ASTRID-
SLAAN**

**HASSELTSE-
STRAAT**

**COMMISSARIS NEYSKENS-
SLAAN**

OMER VAN AUDENHOVELAAN

FONTEINGANG

**BRUJD-
STRAAT**

MARKT

STRAAT

ESTRAAT

**WOLVEN-
STR.**

**LAND-
STRAAT**

KAUTERSHOEK

**COMMISSARIS NEYSKENS-
SLAAN**

**BEGONI-
STR.**

**SALVIA-
STRAAT**

WILAN

STADSWALLEN

**KERK-
STR.**

BEGIJNOF

**INFIRMERIE-
STRAAT**

**VESTEN-
STRAAT**

**BEGIJNEN-
STRAAT**

**GRAUJZUS-
TERS-
STRAAT**

**RODE KRUIS-
STRAAT**

**PESTHUIZEN-
STRAAT**

**SINT-
ANNEN-
DAEL
(PS. KLINIEK)**

**ENGLER-
CONVENT-
STR.**

**KRAAIEN-
NEST-
STRAAT**

**OVERDEKT
ZWEMBAD**

**HEILIGE GEEST-
STR.**

**HEILIGE
ENGLER-
CONVENT-
STR.**

**PESTHUIZEN-
STRAAT**

**ZEVEN WEE-
EN-
STRAAT**

**HENRI
VERSTAPPEN-
PLEIN**

**SINT-
JANS-
STRAAT**

ROZEINGAARD

**MARIEN-
DAAL-
PLAATS**

**MARIEN-
DAAL-
STRAAT**

**PEETERS-
STRAAT**

**WUINGAARD-
VELD-
WEG**

**ACACIA-
STRAAT**

**MEIDOORN-
STRAAT**

**MEIDOORN-
STRAAT**

**BEUKEN-
PLEIN**

**BEUKEN-
LAAN**

**OUDE
BAAN**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**KLOOSTER-
BERG-
STRAAT**

**KLOOSTER-
BERG-
STRAAT**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

**STEE-
N-
WEG
OP
PAPEN-
BROEK**

P

**LINDEN-
MOLEN**

P

P

A.Z. H

27

M

DIF

KE

DIEST BRENGT 'LEVEN IN DE BROUWERIJ'

legende van de "brouwerijkaart"

