



## NONNEKE EERT DIESTSE BROUWTRADITIE

**Diest heeft een lange traditie van bierbrouwen en die willen Jan Desaer en Viviane Schuer eer aandoen. Daarom hebben ze zopas het bier 'Nonneke' op de markt gebracht. Het nieuwe bier werd op de Begijnhoffeesten in primeur aangeboden. Bovendien zal het eerst in cafés aan de man gebracht worden, en daarna pas in drankencentrales. De eerste reacties op de Begijnhoffeesten waren alvast veelbelovend.**

Voor Jan Desaer en Viviane Schuer is dit een droom die werkelijkheid wordt. "Dit bier is het resultaat van 1,5 jaar voorbereidend werk. Drie brouwsels zijn de revue gepasseerd en bij het vierde was het raak. Nonneke is een authentiek bruin bier met een alcoholgehalte van acht procent", legt Jan Desaer uit. "Het wordt gebrouwen met een mix van water, gist, hop en mouten. Er werden helemaal geen suikers aan toegevoegd, want het zijn net de karamelmouten die het bier zijn typische smaak met aantrekkelijke lichtzoete toets geven. Ook de opvallende bruine kleur heb-

ben we aan het effect van de karamelmouten te danken."

“**een authentiek  
bruin bier**

De lancering van het bier is trouwens geen bevestiging. "We willen van het bier een vaste waarde maken, eerst in cafés, daarna ook bij drankhandelaren. Met dit authentieke biertje willen we terug naar de essentie van onze samenleving: mensen dicht bij elkaar brengen.

We hebben altijd afspraken, we hollen van hier naar ginder, we mailen, twitteren en facebooken tegelijk, ... In dat hectische leven lopen we vaak onszelf voorbij. Nonneke doet je even stilstaan, om te proeven van rust en eenvoud, van warmte en gezelligheid. Om gewoon te genieten. Want zeg nu zelf: meer moet dat niet zijn. Vandaar ook de keuze van de naam: nonnen staan voor samenhangigheid. Ze brengen mensen bij elkaar en zorgen voor rust."

▲ info: tel. 0473 93 20 35,  
[www.nonneke.be](http://www.nonneke.be)

