



Wijndrinkers kregen de voorbije week het verontrustend nieuws dat Franse wijnen vol gif zitten van landbouwpesticiden. Koren op de molen van Lydia Verbist en Guy Janssens van het Oostenrijks Wijnhuis uit Massenhoven, die al enkele jaren witte en rode wijnen uit Oostenrijk invoeren, een kleiner wijnland bekend om zijn nultolerantie inzake pesticiden.

Onderzoek van de Franse consumentenbond Que Choisir onthulde deze week dat gemiddeld per fles Franse wijn vier soorten gif te traceren zijn, waaronder stoffen die bekend staan als kankerverwekkend. In [Frankrijk](#) bestaan er - in tegenstelling tot voor veel voedsel en dranken - geen wettelijke maxima voor de hoeveelheid bestrijdingsmiddelen die er in mogen zitten. "Ik heb meteen contact opgenomen met de wijnbouwers waar ik mee samenwerk", zegt Janssens. "Blijkt dat Oostenrijk sinds het grote wijnschandaal van 1985 - toen aan het licht kwam dat Oostenrijkse boeren zich schuldig hadden gemaakt aan het bijmengen van glycol aan hun wijn - de strengste regelgeving ter wereld hanteert."

2005 was een mijlpaal in het leven van Lydia Verbist en Guy Janssens. "Door de minder positieve vooruitzichten in de petroleumhandel, verkocht ik mijn brandstoffenhandel Antol", vertelt Guy. "Mijn vrouw Lydia lijdde sinds 2001 aan kanker, maar gelukkig blijft haar toestand gestabiliseerd en onder controle. Om gezonder te leven en meer te genieten, vestigden wij ons halftijds in Oostenrijk."

"Op een dag kregen we de vraag van een sommelier van een Antwerps toprestaurant om ter degustatie eens wat Oostenrijkse wijnen mee te brengen. Zeker qua rode wijnen is de keuze in België zeer beperkt. Die sommelier was zo onder de indruk van de kwaliteit, dat ik gemotiveerd raakte om me verder te verdiepen."

Met als gevolg dat het Oostenrijks Wijnhuis uit [Massenhoven](#) als enige Belgische wijnimporteur al vier achtereenvolgende jaren met verscheidene witte én rode Oostenrijkse wijnen vermeld staat in de 'Wijnkoop Gids, de 300 beste wijnen onder de 10 euro' van wijnspecialist Frank Van der Auwera.

"Geografisch ligt Oostenrijk op dezelfde breedtegraad als de Bourgognestreek. De temperatuurverschillen tussen dag en nacht zijn echter een stuk groter, wat zorgt voor frisse, aromatische wijnen met veel body en finesse. De wijnstreek in Oostenrijk bevindt zich in het oosten, met de Grüner Veltliner als bekendste druif."

Het huis van Guy en Lydia staat in Noord-Tirol op 150 kilometer van het wijngedebied. "Wij rijden altijd zelf met onze jeep en aanhangwagen heen-en-weer om de tweehonderd verschillende soorten wijnen die wij importeren, 120 witte en 80 rode, bij de wijnboeren te gaan halen. Onze goedkoopste fles kost 7,5 euro, onze duurste 30 euro. Wij waken altijd over de prijs-kwaliteit-verhouding."

Guy's wijnen kan je intussen al proeven in horecazaken als o.a. De Engel en Oliver in Zandhoven, Haute Cookure in [Malle](#) en De Schone van Boskoop in Boechout. Ook veel wijnclubs springen erop. "Oostenrijk heeft drie keer meer wijnboeren dan Australië, wat maakt dat er zeer veel variatie is."

Met de files op de Liersebaan (N14), denken veel passanten dat het Oostenrijks Wijnhuis aan het bouwen is naast tuin- en plantencentrum Leo Nagels. "Nee", lacht Guy. "Leo Nagels is daar een villa voor zichzelf aan het zetten, maar omdat de struiken verwijderd werden, hebben wij van de gelegenheid gebruik gemaakt om als nieuwe tuinscheiding voorlopig reclamedoeken voor ons Oostenrijks Wijnhuis te hangen. Blijkbaar valt het toch op, want er stoppen nu meer mensen aan de deur."

*herfstdegustatie Oostenrijks Wijnhuis op zondag 13 en maandag 14 oktober van 13.30u tot 19u in feestzaal Bärkli, Stationssteenweg in Kessel

guy@oostenrijkswijnhuis.be

Kristin Matthyssen

Foto's Joren De Weerd

Guy Janssens van het Oostenrijks Wijnhuis. "De erkenning in België groeit, maar vooral de rode zijn nog onbekend."