nieuws

Hoeilaart krijgt winkel die druiventherapie aanbiedt

nieuws

De druiven van Hoeilaart, Overijse, Huldenberg en Tervuren zijn bekend om hun uitstekende kwaliteit. Spijtig genoeg is de productie de voorbije decennia fors gedaald door de goedkope invoer. In afwachting van een Europese erkenning als streekproduct proberen creatievelingen de bakens te verzetten. Na de druivenconfituur brengt de jonge Huldenbergse druiventeler Hans Meyhi nu de enige druivenadvocaat uit. En in Hoeilaart opent vrijdag een cosmeticawinkel die 'vinotherapie' aanbiedt de deuren.

1 MEI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:37

De druiven van Hoeilaart, Overijse, Huldenberg en Tervuren zijn bekend om hun uitstekende kwaliteit. Spijtig genoeg is de productie de voorbije decennia fors gedaald door de goedkope invoer. In afwachting van een Europese erkenning als streekproduct proberen creatievelingen de bakens te verzetten. Na de druivenconfituur brengt de jonge Huldenbergse druiventeler Hans Meyhi nu de enige druivenadvocaat uit. En in Hoeilaart opent vrijdag een cosmeticawinkel die 'vinotherapie' aanbiedt de deuren.
Vinotherapie is een huidbehandeling op basis van druiven en druivenpitten, die veel succes kent in de ons omringende landen en Zuid-Afrika. Met een eigen persinstallatie zal de nieuwe winkel (Sylvitis) de druivenpitten zelf koudpersen. Voor één liter olie zijn zowat 50 kilogram druivenpitten nodig. In de jaren negentig ontdekte men dat in deze pitten krachtige vitaminen en polyfenonen zaten. De behandeling zorgt er volgens initiatiefneemster Sylvia Mohar voor dat de huid zachter aanvoelt en gezonder oogt, en dat het lichaam langer jong en vitaal blijft.
Voor de productie van zijn druivenadvocaat werkt Hans Meyhi samen met een Limburgse distillerie. "We hebben wel achtendertig keer moeten proeven voor we het juiste recept vonden. Het resultaat mag er zijn. Net als onze druivenconfituur, willen we de advocaat als streekproduct laten erkennen", zegt de teler. Aan de basis van de confituur en de advocaat liggen zoete en rijpe Royaldruiven. "Daarvoor gebruiken we druiven waarvan de trossen er wat kleiner of minder mooi uitzien".

Net als de druivenconfituur zal de advocaat enkel bij Meyhi zelf en in een handvol Huldenbergse handelszaken te koop zijn. "Van de confituur gingen er in de voorbije maanden dik vierduizend potten over de toonbank. De productie is voor honderd percent handwerk. Samen met enkele seizoenarbeiders hebben we vorig jaar, enkele dagen aan een stuk druiven gesneden en ontpit om er daarna confituur van te maken. De potten vullen, de doekjes voor de versiering aanbrengen, de etiketten opplakken en het verpakken zijn arbeidsintensieve bezigheden", verzekert Meyhi.
Hij wacht ondertussen ongeduldig op de Europese erkenning van de Vlaams-Brabantse tafeldruif. "We hadden gehoopt dat we die erkenning nog voor de aanvang van het druivenseizoen zouden hebben. Maar het ziet er naar uit dat dit niet meer zal lukken en dat we weer eens zes maanden zullen moeten wachten. Dit keer draait alles rond de foutieve benaming die men bij de vertaling van het dossier aan onze Royaldruif heeft toegekend. Maar we blijven hopen", klinkt het.(KS)
Lees ook: geVILT: Bezorgt label tweede adem aan streekproducten?

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy

Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada