

Trauwecco – Ein neues Kultgetränk?

In Gönnheim wurde eine originelle Idee entwickelt, um das Problem mit dem Traubenwickler, dem Schädling in den Weinbergen, zu lösen.

Spinnerei? Weit gefehlt!

Basierend auf dem Getränk „Wurm in Mezcal“ oder „Wurm in Tequila“ geht ein Experten-Team das Problem mit einer kulinarischen Lösung an. Das Ganze nennt sich „Trauwecco“. Die Wortspielerei ist gewollt.

Ein in lokalen Schnapsbränden bzw. Secco eingelegter Traubenwickler soll die vielen Events bereichern und wird vielleicht sogar zum Kultgetränk. Eine spezielle Nährlösung, deren Zusammensetzung streng geheim ist, bringt den Traubenwickler innerhalb von ca. sechs Monaten auf die gewünschte Größe. Bevor der Schädling Schaden im Weinberg anrichten kann, wird er daher eingesammelt und „eingelegt“. In Planung ist auch ein spezielles Rüttelsieb, damit die Arbeit auch von einem Vollernter aus verrichtet werden kann. Die Blaupause ist schon auf dem Weg zum Patentamt. Generell kann behauptet werden, das Problem mit dem Traubenwickler wird dann quasi weggegessen bzw. weggetrunken. Schon jetzt sind die Entwickler (Mit einem Augenzwinkern: Nicht vom Traubenwickler abgeleitet) gespannt, wie das Ganze angenommen wird. Zudem kann auf die Pheromone in den Weinbergen verzichtet werden.

Die Natur wird es uns danken! Auf alle Fälle soll der Wurm laut Fachleuten auch eine ideale Nahrungsergänzung sein und viele nützliche Ballaststoffe enthalten. Beim Konsum von zu viel Alkohol ist natürlich Vorsicht geboten.

Fachleute mit Weitblick sind schon jetzt der Meinung, hoffentlich wird der Nachschub nicht zu knapp. Zuchtstationen sind in Planung. Es mutet schon etwas kurios an. Vom Schädling zum „Nützling“, der vielleicht sogar einmal Kultstatus erhält.

Es werden auch Probanden gesucht, die sich für Langzeitstudien zur Verfügung stellen. Interessenten/-innen mögen sich bitte beim Ortsbürgermeister Wolfram Meinhardt in Gönnheim melden.

