

Zusätzliche Tipps für den Einsatz von chemischen

Schädlingsbekämpfungsmitteln

- Wenn chemische Behandlung notwendig ist, holen Sie sich am besten von einer Fachperson Rat!
- Nur wenig giftige Mittel verwenden
- Vorräte nicht direkt behandeln
- Nur so viel Fläche behandeln, wie notwendig
- Nie überdosieren, Gebrauchsanweisung beachten
- Behandelte Flächen nach der notwendigen Einwirkzeit sorgfältig säubern. Erst danach wieder neue Vorräte einlagern

Wenn Unklarheiten herrschen, wenden Sie sich bitte an das öko-forum. Wir geben Ihnen kostenlos Auskunft.

öko-forum

Umweltberatung
Umweltbibliothek
Umweltvideothek

Bourbaki Panorama Luzern

Löwenplatz 11

6004 Luzern

Tel: 412 32 32

Fax: 412 32 34

E-Mail: oeko-forum@umweltberatungluzern.ch

Web: www.umweltberatungluzern.ch

Öffnungszeiten:

Mo: 13.30 - 17 Uhr

Di – Fr: 10.00 – 17.00 durchgehend

öko-forum/8.02/Thomas Meienberg



Stichwort

Haushalts- Schädlinge



**Stadt
Luzern**
öko-forum

**Umweltberatung
Umweltbibliothek
Umweltvideothek**

Bourbaki Panorama Luzern

Löwenplatz 11

6004 Luzern

Telefon: 041 412 32 32

Fax: 041 412 32 34

E-Mail: [oeko-](mailto:oeko-forum@umweltberatungluzern.ch)

forum@umweltberatungluzern.ch

Web: www.umweltberatungluzern.ch

Was ist ein Schädling?

Diese Frage ist nicht einfach zu beantworten. Schädlinge sind keine einheitliche Tiergruppe, wie Fische, Vögel oder Insekten. Der Begriff "Schädling" ist durch die subjektive Betrachtung des Menschen entstanden, der alle Tiere als schädlich ansieht, die ihm Schaden zufügen. In diesem Heft sollen jene Tiere behandelt werden, die mit dem Menschen im Wettstreit um Nahrung und Material stehen. Diese Tiere werden als Haushaltsschädlinge bezeichnet.



Das Haus als Lebensraum für Schädlinge

Das Klima in den Häusern hat sich in den letzten Jahrzehnten sehr zugunsten der Schädlinge verändert. Arten, die feuchte Räume bevorzugen, finden diese ebenso wie trockenheitsliebende Arten. Ähnlich ist es mit lichtliebenden und lichtmeidenden Schädlingen. In modernen Häusern sorgt die Zentralheizung für einen Anstieg der Temperatur und einen Rückgang der relativen Luftfeuchtigkeit im Keller. Rohrleitungen verschiedener Art sind in senkrecht verlaufenden Schächten gemeinsam verlegt. Damit sind Wanderwege für Schädlinge (Schaben, Ameisen, Ratten, Mäuse) geschaffen, und sie können sich auf alle Etagen ausbreiten.

Die meisten Lebensmittel werden heute sicher in der Küche gelagert, denn unbeheizte Vorratskammern oder Keller gibt es kaum noch. Dort, wo gekocht wird, sind Temperatur und Luftfeuchtigkeit in der Regel für Schädlinge äusserst günstig. Hinzu kommt noch, dass durch Einbauschränke, festinstallierte Herde und Kühlschränke geschützte Ecken und Ritzen geschaffen werden, die praktisch nie zu erreichen sind und somit hervorragende Verstecke für Schädlinge (Ameisen, Schaben, Mäuse) bilden.

Lebensmittel werden oft in grösseren Mengen eingekauft. Sie lagern lange und stehen dem Schädling ständig zur Verfügung. Einer Massenvermehrung über Generationen hinweg ist dadurch erst möglich. Zu lange und unsachgemäss gelagerte Abfälle locken vor allem Fliegen, Schaben, Mäuse und Ratten an. Essigfliegen können sich in grossen Mengen an faulem Obst entwickeln. Einem Schädlingsbefall kann vorgebeugt werden, indem der "Lebensraum Haus" für den Schädling möglichst ungemütlich gestaltet wird.

Vorkommen, befallenes Gut: Asseln werden häufig in feuchten Kellern gefunden - im Freien leben sie unter Steinen, an faulem Holz oder auf dem Kompost.

Schäden, Befall: Kotsuren, pilzbesetztes Holz sowie Vorräte an Kartoffeln und Obst können durch Frass geschädigt werden, sonst unbedenklich.

Bekämpfung: Türöffnungen, vor allem Richtung Garten, können eine Backpulverbarriere erhalten, die ab und zu erneuert werden muss. Es ist wichtig, auch die Versteckmöglichkeiten der lichtscheuen Tiere zu beseitigen und also Löcher und Fugen mit Spachtelmasse abzudichten. Grössere Mengen Asseln kann man gut mit halbierten Kartoffeln oder Rüben (am besten angefault) anlocken. Auch Blumentöpfe, locker mit Moos oder Holzwolle gefüllt und mit der Öffnung gegen die Wand gelehnt, locken die Tiere an. So angelockte Asseln sollte man auf den Kompost geben, wo sie beim Zersetzen der organischen Materialien sehr hilfreich sind.



Ratten und Mäuse

Aussehen und Eigenschaften: Aussehen allgemein bekannt. Kot der Ratte etwa 2 cm lang, 4 - 5 mm Durchmesser, eine Seite spitz ausgezogen. Kot der Hausmaus etwa 3 - 6 mm lang und 2 - 3 mm Durchmesser.

Vorkommen, befallenes Gut: Lebensmittel aller Art.

Schäden, Befall: Frass, Verunreinigung durch Kot, Urin und Haare, Übertragung von Krankheitserregern, Materialschäden.

Bekämpfung: Mausefalle, Bekämpfung mit Ködermitteln (Mischung eines Nahrungsmittels mit einem Gift, meist Substanzen, die die Blutgerinnung hemmen), Vorsicht mit chemischen Bekämpfungsmitteln: nur an Stellen auslegen, die für Kinder und Haustiere nicht erreichbar sind!



Silberfischchen

Aussehen und Eigenschaften: 7-11mm langes, flügelloses Insekt, Körper mit silberglänzenden Schuppen bedeckt, 3 Schwanzanhänge. Eier: zuerst weiss, später bräunlich, länglich oval 1,5 x 1,0 mm. Larven: Aussehen wie Elterntiere nur kleiner. Das Weibchen legt im April bis August bis zu 100 Eier in Ritzen und Fugen.

Vorkommen, befallenes Gut: Lichtscheu, halten sich tagsüber versteckt in Ritzen und Spalten, Futtersuche bei Nacht, bevorzugen warme und feuchte Lebensräume. Stärke- und Zuckerhaltige Stoffe wie Mehl, Griess, Haferflocken, Mehlkleister daher auch Massenaufreten bei geklebten Papiersäcken oder Schachteln, geklebten Tapeten.

Schäden, Befall: Kotpuren.

Bekämpfung: Natürliche Feinde sind Spinnen. Beseitigung der Versteckmöglichkeiten durch Verschliessen von Fugen und Ritzen mit anorganischem Material. Trocknung der Räume und Beseitigung der Feuchtstellen.



Asseln

Aussehen und Eigenschaften: Asseln sind eigentlich landlebende Krebse. Ihre Kiemenanhänge, die immer von einem Wasserfilm überzogen sein müssen, ermöglichen ihnen die Luftatmung. Sie besitzen sieben Paar gleichförmige Beine, ihr Körper ist flachgedrückt. Die Kellerassel zeigt sich einfarbig grau, die Mauerassel ist schwärzlich-braun und hat auf dem Rücken zwei helle Fleckreihen. Ebenso heimisch ist bei uns die Rollassel, deren Körper glatter ist. Sie rollt sich bei Gefahr ein. Diese Asselarten ernähren sich vorwiegend von pflanzlichen Abfällen, Pilzen usw. Die Tiere benötigen zum Überleben eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit. Asseln werden etwa 14 bis 15 mm lang.

Wie werden Lebensmittel befallen?

Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten, wie Schädlinge in Küche und Vorratshaltung gelangen können: das aktive Eindringen der Tiere und das passive Einschleppen. Um Vorräte aktiv befallen zu können, muss der Schädling seinen Weg zu den Lebensmitteln finden. Zumeist wird er vom Geruch des Lebensmittels angelockt. Um einem Schädlingsbefall vorzubeugen, ist es daher sinnvoll, Lebensmittel geruchsdicht in Gläser, Vorratsdosen oder Büchsen zu verpacken. Oft werden Schädlinge unbeabsichtigt in den Vorrat eingeschleppt, wenn bereits befallene Lebensmittel und Verpackungen eingelagert werden. Neue Ware sollte gründlich auf Schädlingsbefall untersucht werden.

Welche Lebensmittel werden bevorzugt befallen?

Schädlinge brauchen für ihre Entwicklung alle Nährstoffe, die der Mensch auch benötigt: Kohlenhydrate, Eiweisse, Fette, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine usw. Es ist deshalb kein Wunder, dass sie praktisch alle Lebensmittel befallen.

Unter den Schädlingen gibt es aber auch Spezialisten, die sich auf eine bestimmte Nahrung eingestellt haben. Manche leben nur von Produkten tierischer Herkunft, andere bevorzugen pflanzliche Nahrung. Arten, die alles konsumieren, was an organischer Substanz angeboten wird sind Allesfresser. Von der Palette der Vorräte, die in einem normalen Haushalt vorkommen, sind bestimmte Produkte besonders gefährdet. Das sind in erster Linie Getreideprodukte, wie Mehl, Griess und Teigwaren. Eine andere Gruppe von Nahrungsmitteln, die häufig befallen wird, umfasst die Backzutaten wie Nüsse, Mandeln oder Rosinen. Sie sind besonders gefährdet, weil sie nicht laufend verbraucht werden. Angebrochene Packungen liegen oft wochen- oder monatelang in der hintersten Ecke eines Vorratsschranks. Schädlinge, die den Weg hierher gefunden haben, können sich ungestört über lange Zeit entwickeln und dann auf andere Produkte übergehen.

An Dörrobst, Datteln oder Feigen können sich verschiedene Milbenarten vermehren. Wegen ihrer geringen Grösse bleiben sie oft unbemerkt und werden so nicht selten sogar mitgegessen. Schokolade und Schokoladenerzeugnisse werden vor allem von gewissen Mottenarten befallen. Massenvermehrungen kommen im Haushalt aber nicht häufig vor.

Weniger gefährdet sind Hülsenfrüchte, vor allem wegen ihrer Härte. Der Bohnenkäfer, in Hungerjahren ein weit verbreiteter Grossschädling, tritt heute nur noch selten in Erscheinung. Gewürze haben ihre spezielle Schädlingsfauna.

Da auch diese Produkte manchmal sehr lange lagern, kann es vorkommen, dass es in ihnen von Schädlingen wimmelt. Schliesslich hat eine veränderte Ernährungsweise dazu geführt, dass im Haushalt Produkte vorrätig gehalten werden, die es bis vor kurzem dort kaum gab. Gemeint sind Getreidearten und verschiedenartige Samen. Mit ihnen sind neue Schädlinge in die häuslichen Vorratslager gekommen, die normalerweise nur in grösseren Getreidelagern anzutreffen sind.

Produkte tierischer Herkunft, wie Fleisch, Fleischwaren, Fisch oder Käse, können wiederum von anderen gefährlichen Schädlingen befallen werden. Diese Lebensmittel sind jedoch in der Regel nur kurzzeitig dem Angriff von Schadorganismen ausgesetzt, da sie vorwiegend in Dosen, im Kühlschrank oder in der Gefriertruhe aufbewahrt werden.

Im Grunde können alle Lebensmittel von Schädlingen befallen werden. Besonders gefährdet sind Lebensmittel, die lange haltbar sind und ungeschützt aufbewahrt werden.

Welche Schäden verursachen Vorratsschädlinge?

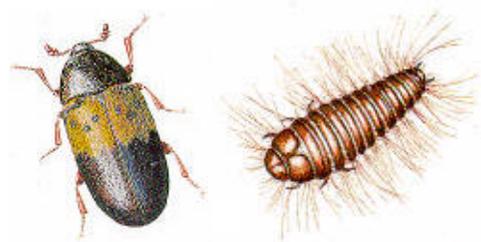
Schädlinge sind "Fresskonkurrenten" des Menschen. Die Schäden sind also oft in erster Linie Frassschäden. Wo Schädlinge vorkommen, treten auch Verschmutzungen auf: tote Tiere, Häutungsreste, Kot, Urin, Spinnfäden oder (bei Nagetieren) Haare machen ein Nahrungsmittel ungeniessbar und können Gesundheitsschäden verursachen. Reste von Insekten (Motten und Käfern) können Hauterkrankungen, Allergien der Atemwege, Störungen im Darmtrakt oder Augenschäden hervorrufen.

Durch Ausscheidungen der Tiere oder durch die Veränderung von Inhaltsstoffen können Geruch und Geschmack des Lebensmittels soweit beeinträchtigt werden, dass es nicht mehr geniessbar ist. Manche Schädlinge verändern das Aussehen der Lebensmittel, indem sie Löcher in das befallene Gut fressen. Qualitätsmerkmale, wie Inhaltsstoffe, Keim- oder Backfähigkeit, können verändert werden, wodurch ein Produkt seinen Nährwert oder seine Verwertbarkeit verliert.

Doch nicht nur direkte Schäden, die durch die Anwesenheit des Schädlings hervorgerufen werden, sind hier zu nennen. Auch indirekte oder Folgeschäden sind von Bedeutung.

Schäden, Befall: Übler Geruch (Ausscheidungen durch Stinkdrüsen), Frassschäden an Vorräten und verschiedenen Materialien, Verunreinigungen, Übertragung von Mikroorganismen (vorratsschädigende und krankheitserregende Bakterien und Pilze sowie tierische Parasiten), Hervorrufen von Allergien, sehr lichtscheu, deshalb tagsüber schwer zu entdecken, sie werden erst in der Dämmerung aktiv.

Bekämpfung: Bekämpfung schwierig, da sehr verborgen lebend, meist im ganzen Haus vorkommend, Bekämpfungsaktionen müssen immer den ganzen befallenen Bereich erfassen und sollten nur von einer professionellen Schädlingsbekämpfungsfirma mit den jeweils neuesten Mitteln und Verfahren durchgeführt werden. Fugen abdichten, keine Essensreste offen stehen oder auf dem Boden liegen lassen, Abfälle laufend entsorgen, Köderdosen mit Lockstoffen aufstellen, etwa 3 Monate stehen lassen, damit auch Jungtiere erfasst werden.



Speckkäfer

Aussehen und Eigenschaften: Larve bis zu 13 mm lang, länglich, stark behaart. Käfer etwa 8 - 11 mm gross, helle Haabanden auf den Flügeln, Grundfarbe braunschwarz.

Vorkommen, befallenes Gut: Produkte tierischer Herkunft, wie Fleisch, Wurst, Speck u.ä., aber auch Materialschädling an Fellen, Häuten usw.

Schäden, Befall: Gesundheitsschäden durch Haare der Larven (Allergien, Darmerkrankungen). Frassschäden an Lebensmitteln. Lochfrass an Textilien, im Freien an Aas und in Vogelnestern, Erkennung auch durch Käfer, die an geschlossenen Fenstern sitzen, um ins Freie zu gelangen sowie an den leeren Larvenhäutchen an den befallenen Produkten.

Bekämpfung: Lebensmittel gut abgeschlossen lagern, gefährdete Materialien regelmässig auf Befall untersuchen.



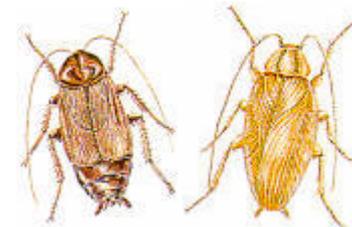
Kleidermotten

Aussehen und Eigenschaften: Die erwachsene Kleidermotte ist gelblich-weiss und wird etwa 9 mm lang. Andere Mottenarten sehen sehr ähnlich aus: Die Weibchen legen ihre bis zu 100 Eier einzeln an Stoffen ab. Es dauert etwa zwei Wochen, bis die Larven (Raupen) schlüpfen, die eine gelbliche Färbung aufweisen.

Vorkommen, befallenes Gut: Textilien aus tierischen Fasern. Die befallenen Textilien und Stoffe werden völlig durchlöchert..

Schäden, Befall: Die befallenen Gewebe sind mit sichtbaren Gespinströhren durchzogen - gerade diese Röhren erschweren eine effektive Bekämpfung dann sehr.

Bekämpfung: Gelagerte Kleidungsstücke sollten regelmässig kontrolliert werden und möglich kühl und trocken aufbewahrt. Kleidermotten mögen bestimmte Gerüche nicht, so dass sich Duftsäckchen empfehlen, die z.B. Lavendel oder Kampfer enthalten. Auch das stark duftende Zedernholz eignet sich bestens.



Schaben (Küchenschabe, Deutsche Schabe, Schwabenkäfer, Kakerlake)

Aussehen und Eigenschaften: Deutsche Schabe: 11 - 14 mm, lehmgelb bis braun, Eikapsel hellbraun, 6 - 8 mm deutlich gekammert. Küchenschabe: 23 - 28 mm, kastanienbraun bis lackschwarz, Eikapsel dunkelbraun bis schwarz, 10 - 11 mm.

Vorkommen, befallenes Gut: Vor allem saftreiche, weiche pflanzliche Produkte aber auch Abfälle, Aas und andere Produkte tierischer Herkunft, weiche faulende Materialien (Gewebe, Leder, Papier).

So können Vorratsschädlinge Mikroorganismen (zum Beispiel Bakterien und Pilze) auf ein Nahrungsmittel übertragen. Diese können einmal das Lebensmittel noch weiter vernichten, wenn es sich um kohlenhydrat-, fett- oder eiweisszersetzende Mikroorganismen handelt, oder aber - was noch gefährlicher ist - Krankheiten bei Menschen (und Haustieren) hervorrufen, wenn es sich um pathogene (krankheitserregende) Erreger handelt.

Wichtige Krankheitserreger wie Salmonellen, Streptokokken, u. a. können zum Beispiel von Fliegen, Schaben oder Ratten übertragen werden. Bei dem Befall eines Lebensmittels durch Schädlinge kann sich dieses so stark verändern, dass sich zusätzlich andere Organismen ansiedeln und vermehren können: die Temperatur kann ansteigen, die Luftfeuchtigkeit kann zunehmen, Schimmelpilze, Milben und Schimmelkäfer finden optimale Bedingungen vor und fördern die Vernichtung des Lebensmittels.

Weitere Schäden durch Schädlinge umfassen auch Zerstörungen von Materialien. So können sie Verpackungen zerfressen, wenn sie an ein Nahrungsgut heran wollen oder wenn sie sich aus einer befallenen, verpackten Ware herausarbeiten wollen. Schränke und Regale, die zur Lagerung von Lebensmitteln dienen, können zerstört werden, wenn zum Beispiel Raupen der vorratsschädigenden Motten Vertiefungen fressen, um sich darin zu verpuppen. Aber auch Möbel, Textilien oder Bücher können als Verpuppungsort oder als Material für den Nestbau dienen.

Schliesslich sind noch die finanziellen Einbussen zu erwähnen, die durch Vorratsschädlinge entstehen. Hierzu zählen die Kosten durch die Vernichtung von befallenen Lebensmitteln, Aufwendungen für eventuell notwendige Bekämpfungsmassnahmen, Anschaffung von schädlingssicheren Vorratsbehältern, Ausgaben für verschiedene andere vorbeugende Massnahmen und Reparaturen oder Ersatzbeschaffungen.



Wie kann ein Schädlingsbefall erkannt werden?

Schädlinge sind nicht nur fast durchweg sehr klein, sie sind auch zumeist lichtscheu. Es ist deshalb bei einer oberflächlichen Betrachtung von Lebensmitteln nicht immer einfach, einen Befall zu erkennen. Bei der laufenden Kontrolle der Vorräte sollten die folgenden Hinweise beachtet werden.

Die sorgfältige äussere Kontrolle muss sich besonders auf die Vorratsschränke konzentrieren. Hier können bei einem Befall erwachsene Schädlinge, umherlaufende Raupen oder versponnene Puppen gefunden werden. Lichtscheu, wie die Schädlinge nun einmal sind, kann man sie an verschiedenen versteckten Orten antreffen: hinter Leisten, unter Verpackungen, in Winkeln. Ein heller Untergrund des Vorratsschranks erleichtert das Auffinden der Tiere. Enge Spalten hinter Fussleisten oder Hohlräume unter Einbauschränken und Elektrogeräten sollten gezielt nach Schädlingen abgesucht werden. Danach sollten die Verpackungen auf Frassschäden hin untersucht werden. Besonders deren Ecken, Kanten und Falten sind oft den Mundwerkzeugen der Schädlinge ausgesetzt.

Beim Öffnen von Verpackungen sollte schnell ein Blick hineingeworfen werden, weil sich Schädlinge eventuell bei Lichteinfall umgehend in tiefere Schichten einbohren. Raupen - die Larven von vorratsschädigenden Mottenarten - halten sich bevorzugt in den äusseren Schichten der Vorräte auf. Da sie ständig beim Umherlaufen einen Spinnfaden ausscheiden, kann man ihre Anwesenheit meist sehr leicht daran erkennen, dass sich diese Fäden auf der Oberfläche des Gutes und an der Innenseite der Verpackung entlang ziehen. Sie bleiben auch erhalten, wenn der Schädling das Lebensmittel schon lange verlassen hat. Störungen werden von einem Schädling meist mit Fortlaufen beantwortet. Leert man eine Packung aus, so kann man bei einem Befall Tiere beobachten, die aus dem ausgeschütteten Lebensmittel davonkrabbeln. Auch hier erleichtert eine helle Unterlage das Erkennen.

Sind Schädlinge tief in ein Lebensmittel eingedrungen, so kann man oft ein einfaches Verfahren anwenden, um einen Befall nachzuweisen: das Sieben. Voraussetzung ist natürlich, dass sich das Gut hierfür eignet, was bei den meisten Produkten sicher der Fall ist. Handelt es sich um Mehl, Griess oder ähnlich feine Ware, bleiben die Schädlinge in einem feinen Sieb zurück. Bei gröberen Produkten, etwa Getreide, Graupen oder Hülsenfrüchten, fallen sie durch ein Sieb mit einer gröberen Maschenweite hindurch und können so leicht erkannt werden.



Mehlkäfer

Aussehen und Eigenschaften: Larven gelblichbraun, bis 20 mm (die bekannten "Mehlwürmer"). Käfer schwarz-braun, bis 18 mm.

Vorkommen, befallenes Gut: Vor allem Mehl und Getreideprodukte aber auch viele andere tierische und pflanzliche Produkte, Mehl wird klumpig und riecht muffig, fliegt im Sommer oft in Wohnungen und fällt dort wegen seiner Grösse leicht auf.

Schäden, Befall: Frass an Lebensmitteln und an morschem Holz.

Bekämpfung: Selten notwendig, da die Tiere wegen ihrer Grösse schnell auffallen und wegen ihrer langsamen Entwicklung nicht zur Massenvermehrung neigen, befallene Lebensmittel wegwerfen.



Dörrobstmotte

Aussehen und Eigenschaften: Raupe bis 17 mm, gelblich-weiss, rötlich oder grünlich. Vorderflügel der Falter innen silbergrau, aussen mit rötlicher bis bronzefarbiger Binde.

Vorkommen, befallenes Gut: Fast alles, was an pflanzlichen Lebensmittel vorkommt, vor allem Getreide und Getreideprodukte, Nüsse, Mandeln, Trockenobst und Schokolade.

Schäden, Befall: Frass, starke Verunreinigung durch Spinnfäden und Kotkrümel, Larven können im gesponnenen Kokon eventuell monatelang ohne Weiterentwicklung ruhen, plötzlich treten dann wieder Falter in der Wohnung auf, Larven kriechen auf der Suche nach Verpuppungsorten oft an Wänden und Decken umher.

Bekämpfung: Befallene Vorräte wegwerfen, Lebensmittel in fest verschliessbaren Gefässen aufbewahren, um Neubefall zu vermeiden.



Fliegen

Aussehen und Eigenschaften: Eier gelblich-weiss, länglich. Larven sind weissliche, fuss- und kopflose Maden, bis 10 mm lang. Erwachsene Tiere sind die typischen bekannten Fliegen, gescheckt, goldgrün, oder dunkelblau bis schwarz.

Vorkommen, befallenes Gut: Fleisch, Fleischwaren, Fisch, Käse sowie in Zersetzung befindliche organische Substanzen, Stubenfliegen bevorzugen pflanzliche, die anderen Fliegen tierische Stoffe, kommen im Freiland überall an Aas und Exkrementen vor, Eiablage in Klumpen, meist versteckt in Vertiefungen der Lebensmittel, Larven können eventuell kurz nach der Eiablage ausschlüpfen und sich sofort einbohren, Befall bleibt deshalb oft unbemerkt.

Schäden, Befall: Frass, Verflüssigung der Produkte, Übertragung von Krankheitserregern und lebensmittelzersetzenden Pilzen und Bakterien, Belästigung.

Bekämpfung: Gefährdete Lebensmittel nicht unverpackt liegen lassen, bei starkem und dauerndem Befall (Nähe von Stallungen) Fenster mit Fliegengitter versehen, eventuell Fliegenklebefallen aufhängen.



Getreideplattkäfer

Aussehen und Eigenschaften: Larven gelblich, glänzend, bis 4 mm, schlank. Käfer braun, flach und schlank, bis 3 mm.

Vorkommen, befallenes Gut: Getreideprodukte, Teigwaren, Nüsse, Mandeln, vor allem kohlenhydratreiche Produkte.

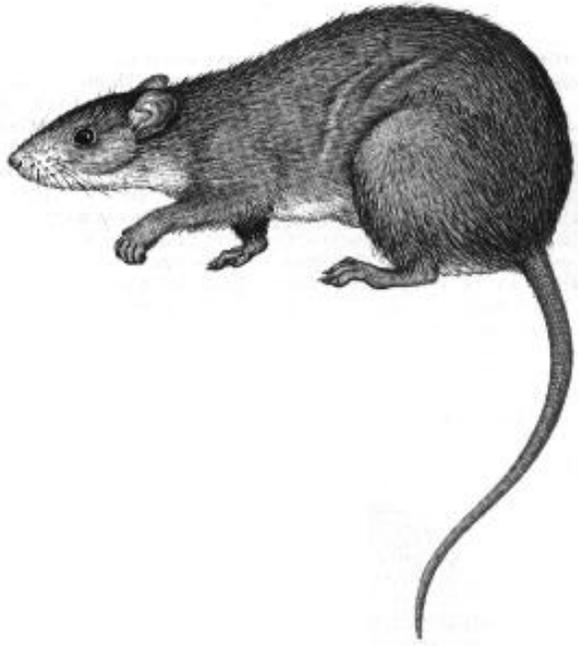
Schäden, Befall: Frassschäden an Lebensmitteln durch Larve und Käfer.

Bekämpfung: Befallene Lebensmittel für etwa 10 Tage einfrieren oder für 1 - 2 Stunden auf 60 - 80° C im Backofen erhitzen, dann wegwerfen, Vorräte in fest verschliessbaren Gefässen lagern, um den Befall zu vermeiden.

Wie können Schädlinge bekämpft werden?

Da, wie oben gezeigt, eine Vielzahl von Schäden auftreten kann, darf ein Schädlingsbefall nicht toleriert werden. Der erste Schritt muss immer sein, die befallenen Lebensmittel zu beseitigen. Das heisst aber nicht, wahllos die ganzen Vorräte wegwerfen, sondern wirklich nur die, die befallen sind. Damit vom Abfalleimer aus kein neuer Befall erfolgt, muss der Kehrichtsack, fest verschlossen und sofort ausserhalb der Wohnung gebracht werden.

Nur wenige Bekämpfungsmethoden sind zur Anwendung im Haushalt empfehlenswert. Gebrauchen Sie möglichst keine chemischen Bekämpfungsmittel. Bei unsachgemässer Anwendung können sie eine Gefahr für Menschen, vor allem für Kinder und auch für Haustiere sein. Sollten Sie einen Befall feststellen, wenden Sie sich an eine geprüfte Schädlingsbekämpfungsfirma beziehungsweise an das öko-forum. Hier erhalten Sie Ratschläge für den konkreten Fall.



Wie kann einem Schädlingsbefall vorgebeugt werden?

Vorbeugen ist bekanntlich immer besser als heilen. Das gilt im besonderen Masse für den Schutz von Küche und Vorrat vor Schädlingen, da die Bekämpfung sehr schwierig ist.

- Vorratslager sauber und übersichtlich halten. Bei Regalen (möglichst aus Metall) auf Fussbodenfreiheit achten, damit sich unter ihnen kein Schmutz anhäufen kann. Verstecke vermeiden oder beseitigen. Schon 1 mm breite Spalten sind optimale Verstecke für Schädlinge.
- Neue Ware auf eventuellen Befall kontrollieren.
- Wenn möglich, Vorräte in dicht schliessenden Behältern aus Glas, Metall oder Kunststoff aufbewahren. Verpackungen aus Papier oder Kunststoffolie bieten keinen ausreichenden Schutz. Der aromadichte Abschluss verhindert das Anlocken der Schädlinge.
- Nicht zu viel einlagern. Lange Lagerzeiten erhöhen die Gefahr des Befalls. Zuerst eingelagerte Ware auch zuerst verbrauchen. Zuletzt gekaufte Lebensmittel hinten einordnen.
- Möglichst kühl und trocken lagern. Niedrige Temperaturen und niedrige Luftfeuchtigkeit verlängern die Entwicklungsdauer von Schädlingen oder machen eine Entwicklung eventuell sogar ganz unmöglich. Die Küche mit hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit ist kein geeigneter Aufbewahrungsort für lang haltbare Lebensmittel.
- Für gute Durchlüftung sorgen! Stehende Luft ist meist feucht und begünstigt die Ausbildung von Schimmel, der wiederum einigen Vorratsschädlingen und Ungezieferarten als Nahrung dient. Besonders gefährdet sind Küchen mit Einbaumöbeln und dicht an der Wand stehenden Herden und Kühlschränken.
- Während der Lagerung immer wieder Befallskontrollen durchführen.
- In gefährdeten Gebieten in den warmen Monaten die Fenster mit Fliegengitter abdichten, um den Einflug von Fliegen und Motten zu verhindern.
- Abfälle schnell aus dem Haus entfernen. Sie locken u. a. Fliegen und Schaben an.
- Futtermittel für Haustiere genauso beachten wie Lebensmittel. Sie sind oft Ausgangspunkt für einen umfangreichen Befall.

Kurzportraits der wichtigsten Schädlinge

Erfahrungsgemäss treten im Haushalt immer wieder dieselben Schädlinge auf. Diese kleine Gruppe soll nachfolgend näher beschrieben werden.



Ameise (Wegameise)

Aussehen und Eigenschaften: 4 mm lang, gelblich-braun bis schwarzbraun. Die in Vorräten vorkommenden Tiere sind flügellose Arbeiterinnen. Seltener gibt es auch in Häusern Nester, dann treten auch geflügelte Formen auf.

Vorkommen, befallenes Gut: Vor allem zuckerhaltige Produkte.

Schäden, Befall: Frass, Verunreinigung der Nahrung durch festklebende Tiere.

Bekämpfung: Ameisen leben normalerweise in Nestern im Freiland und wandern auf bestimmten Strassen in die ebenerdig liegenden Wohnungen ein. Durch Beobachtung können diese Strassen leicht ausgemacht werden. Eventuell Verwendung von Ameisenköderdosen.



Essig- oder Taufliiegen

Aussehen und Eigenschaften: Larve ist kopf- und fusslose Made, 5 - 6 mm lang. Erwachsene Tiere 2 - 4 mm lang, schwarz, dunkelbraun oder gelb gefärbt.

Vorkommen, befallenes Gut: Obst und Gemüse, Essig, Bier und Wein, vor allem wenn es bereits in Zersetzung übergegangen ist, Larven ernähren sich hauptsächlich von den dort auch vorhandenen Mikroorganismen (Pilze, Hefe, Bakterien).

Schäden, Befall: Vorkommen in Lebensmitteln, Übertragung von Mikroorganismen.

Bekämpfung: Sauberkeit, schnelle Beseitigung von Abfällen, um Anlocken zu vermeiden, Lebensmittel mit Folie abdecken.