

Was krabbelt denn da?

Haushalt Vorratsschädlingen zu Leibe rücken – ganz ohne Gift

Mehl, Nudeln, Müsli, Reis – in Deutschland sind viele Vorratskammern gut gefüllt. Doch was tun, wenn sich dort in den Lebensmitteln Schädlinge einnisten? Im Sommer vermehren sich die Insekten besonders gut – und gelangen durch offene Fenster in Speisekammern und Küchen – oder in den Herstellungsanlagen direkt in die Verpackungen.

„Die Schädlinge verunreinigen Mehl und Müsli zum Beispiel mit Gespins-

ten, Larvenresten und Kotpartikeln“, sagt die Ökotrophologin Tabea Dorendorf von der Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt in Halle/Saale.

Solche Hinterlassenschaften sind nicht nur ekelig. Sie können auch Inhaltsstoffe, Keim- und Backfähigkeit sowie Geruch und Geschmack der befallenen Lebensmittel beeinträchtigen, heißt es auf der Online-Seite des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE). Schlimmstenfalls schaden sie unserer Gesundheit und rufen nach dem Ver-

zehr beispielsweise allergische Reaktionen oder Darmbeschwerden hervor.

Vorbeugend sollte man die Arbeitsflächen regelmäßig gründlich reinigen, Krümel und Speisereste stets entfernen und trockene Lebensmittel wie Nudeln, Haferflocken oder Müsli nach dem Kauf in separate Behälter umfüllen. „Am besten sind Drahtbügelgläser mit Gummidichtung“, sagt Expertin Dorendorf (siehe unten). „Sie dichten besser ab als Kunststoffbehälter oder Schraubgläser.“



Größe:
Milbe bis zu
0,5 mm

Milben

Mehl- und Backobstmilben lieben Wärme und hohe Luftfeuchtigkeit. Befallene Lebensmittel entwickeln einen unangenehm süßlichen Geruch und schmecken bitter. Kommen die Schädlinge massenhaft vor, hinterlassen sie eine Art Staubschicht auf den Produkten. Die Mehlmilbe findet sich häufig in Mehl und anderen trockenen Nahrungsmitteln. Die Backobstmilbe bevorzugt Marmelade und Trockenobst.

Wie wird man die Schädlinge wieder los?

Die Lebensmittel sollten vernichtet werden. Laut BZfE geht man am besten so vor: Das Produkt bei 80 Grad im Backofen erhitzen oder einfrieren. Dann wegwerfen. Die Vorratsschränke gründlich reinigen und trocknen lassen.

Dörrobst- und Mehlmotten

Sie fressen sich fast überall durch – auch durch scheinbar intakte Packungen. Nach dem Öffnen sind darin Spinnfäden zu sehen. Bei Verdacht auf einen Befall sollte man Pheromonfallen aufstellen. Sie locken Männchen mit dem Duft der Weibchen an. Fliegengitter an Türen und Fenstern können Motten davon abhalten, Küche und Speisekammer zu erobern.

Wie wird man die Schädlinge wieder los?

Alle Ritzen in Schränken und Schubladen aussaugen, feucht nachwischen und gut trocknen lassen. Befallene Vorräte einfrieren oder erhitzen, dann erst wegwerfen. Nur so werden die Vorratsschädlinge abgetötet. →

Größe:
Dörrobst-
motte 8
bis 10 mm



Halten Insekten fern:
Drahtbügelgläser mit
Dichtung

Größe: 2 bis 3 mm



**Vorrats-
schrank:**
Alles sicher
verstaut



Brotkäfer

Die winzigen Insekten fallen meist erst auf, wenn sie in der Luft schwirren. In den Vorräten hingegen leben die weißen Larven des Käfers. Sie finden in Brot, Mehl, Tee, Hülsenfrüchten und Tiernahrung ihre Brutplätze. Dort hinterlassen sie Gespinste und Kokons.

Wie wird man die Schädlinge wieder los?

Sämtliche geöffneten Packungen im Umfeld des befallenen Lebensmittels gut kontrollieren. Alle verunreinigten Packungen zunächst einfrieren oder im Backofen auf 80 Grad erhitzen, anschließend wegwerfen. Nur auf diese Weise werden die Schädlinge auch wirklich beseitigt.



Größe:
Wegameise 4 mm

Ameisen

Die umtriebigen Insekten werden vor allem durch zuckerhaltige Speisen angelockt, zum Beispiel offenen herumstehende Marmelade oder Kuchenstücke. Durch kleine Ritzen im Mauerwerk gelangen zunächst einzelne Späherameisen von ihren draußen liegenden Nestern nach innen und prüfen die Nahrungsquelle. Ist sie ein lohnendes Ziel, markieren sie den Weg dorthin mit Duftstoffen als eine gerade Straße, auf der die Ameisen dann unterwegs sind.

Wie wird man die Schädlinge wieder los?

Die Nahrungsquelle dauerhaft entfernen sowie undichte Stellen in Wänden beseitigen. Außerdem die Ameisenstraße unterbrechen, indem man zum Beispiel mit Essig oder Spülmittel darüberwischt. Auch Kreidestriche überqueren die Ameisen nicht gerne. Arten wie die Pharaoameise, die ihre Nester in Gebäuden bauen, müssen professionell bekämpft werden.



Größe: bis
zu 14 mm

Schmeißfliege

Sie verbreiten Bakterien und Krankheitserreger wie etwa Salmonellen. Ihre Eier legen sie vorzugsweise in eiweißhaltigen Lebensmitteln wie Fleisch, Wurst und Käse ab, deren Geruch sie anzieht. In Innenräumen macht sich das Insekt durch Brummgeräusche bemerkbar.

Wie wird man die Schädlinge wieder los?

Fliegengitter halten die Insekten draußen. Drinnen sind an der Decke befestigte Leimstreifen – oder auch eine Fliegenklatsche hilfreich. Mit Fliegenmaden befallene Lebensmittel entsorgen. Vorbeugend Abfallbehälter regelmäßig leeren und säubern, um Geruchsbildung zu verhindern.

Ute Essig ■



Informationen zur Lagerung von Lebensmitteln finden Sie online unter www.bzfe.de