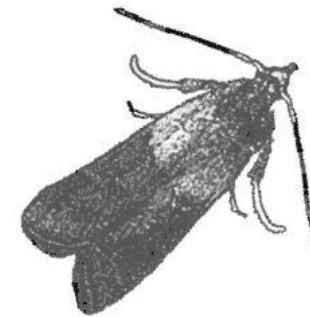


Haben Sie weitere Fragen?

*Ihr Gesundheitsamt
steht Ihnen
für weitere Informationen
gern zur Verfügung:*

Ihr Gesundheitsamt
informiert

**HILFE !
Dörrobstmotten**



*Wissenswertes
über dieses Insekt*

Vorkommen und Aussehen

Motten sind eine in mehr als 2000 Arten weltweit verbreitete Familie von Kleinschmetterlingen.

Die Dörrobstmotten (*Plodia interpunctella*) sind wie fast alle Motten als Vorratsschädlinge bekannt. Die Vorderflügel der erwachsenen Falter sind an der Spitze rotbraun gefärbt und haben blaugraue Querbinden. Die Flügelspannweite beträgt 16-20 mm. Die Raupen werden bis zu 13 mm lang, sie sind weiß, hellrosa oder grünlich gefärbt und fettig glänzend. Der Kopf ist rötlichbraun.

Schaden an Lebensmitteln und hygienische Bedeutung

Eine Dörrobstmottenplage entsteht meist durch Einschleppen von Eiern und Larven mit befallenen Lebensmitteln oder durch eine ungestörte Entwicklung eingeflogener Tiere an schwer zugänglichen Orten (z.B. Scharniere, Bohrlöcher im Küchenschrank, lose Tapete, Fußbodenritzen, Scheuerleisten). Die weiblichen Falter der Dörrobstmotte legen ihre Eier an die Verpackung von Lebensmitteln. Die daraus schlüpfenden Larven oder Raupen dringen durch kleine Öffnungen in die Lebensmittel ein. Vor der Verpuppung spinnen sich die Larven in den Lebensmitteln ein. So kleiden die Larven die Gespinste mit auf Trockenfrüchten liegenden feuchten Kotballen ein und können mit ihren Gespinsten allmählich das ganze Nährsubstrat überziehen. Durch teilweise Verklumpung wird das Material unansehnlich. Weiterhin erhöht sich durch die Raupenentwicklung im Nährsubstrat der Feuchtigkeitsgehalt und die Entwicklung von Schimmelpilzen nimmt zu. Mit dem Kot scheiden die Raupen auch Schimmelpilze aus. Verpuppungsreife Raupen wandern häufig aus dem Nährsubstrat und spinnen sich an weit entfernten Stellen an anderen Materialien ein (z.B. Pappkartons, Zeitungspapier, Papierballen, lagerndes Holz); an diesen Orten können die Larven sich aber nicht entwickeln. In unseren Breiten ist mit 2-3 Generationen im Jahr zu rechnen. Bei Zimmertemperatur beträgt die Entwicklung dieser Mottenart vom Ei bis zum Falter ca. 5-7 Wochen.

Befallene Lebensmittel werden ungenießbar und sollten entsorgt werden (in fest verschlossenen Plastiktüten, um einer Befallsausdehnung entgegenzuwirken).

Befallsursachen bzw. -quellen

- Vergessene Vorräte
- Backwaren, Dörrobst, Nüsse (auch vergoldete Weihnachtsnüsse), Getreideprodukte
- Schokolade, Pralinen
- Müsli, Sonnenblumenkerne, Cornflakes
- Überlagertes Vogel-, Kaninchen-, Goldhamster-, Hunde- und Katzenfutter
- Fruchteees, Schwarztees.

Vorbeugung und Bekämpfungshinweise

- Waren in fest verschließbaren Vorratsbehältnissen aufbewahren, damit ein bestehender Befall sich nicht weiter auf andere Lebensmittel ausbreiten kann.
- Zuletzt gekaufte Lebensmittel immer "hinten" lagern.
- Lebensmittel kühl und trocken aufbewahren.
- Brotreste im und unter dem Brotkasten / Toaster regelmäßig säubern Vorratsschränke alle 2-3 Monate ausräumen und reinigen.
- Bei Befall mit Dörrobstmotten in Abständen von 14 Tagen die Ecken, Ritzen und Winkel in den Küchenschränken mit der Fugendüse absaugen. Staubsaugerbeutel anschließend fest verschlossen entsorgen.
- Im Handel erhältliche Pheromonfallen (Drogerien, Baumärkten, Bioläden) sind als Monitoring / Befallskontrolle geeignet. Die darauf befindlichen weiblichen Sexuallockstoffe fangen männliche Falter weg.
- Durch das Aufstellen sogenannter Trichogramma-Kärtchen (in Bioläden erhältlich) werden winzig kleine Schlupfwespen (0,3-0,4 mm groß, den Menschen nicht stechend) freigesetzt, die ihre Eier in die Dörrobstmotteneier legen.

Der Befall an Dörrobstmotten nimmt erfahrungsgemäß im Laufe von 6-8 Wochen ab, wenn die Kärtchen 14-tägig erneuert werden.