

SCHÄDLINGE: Sind Vorräte von Schädlingen befallen, ist schnelles Handeln gefragt

Wenn es in Lebensmittelvorräten krecht

Motten, Schaben, Käfer sowie Milben und Co. sind unangenehme und unerwünschte Mitbewohner. Was ist zu tun, wenn sich Schädlinge in getrockneten Vorräten einnisten? Eine Expertin gibt Auskunft.

SUSANNE KÜNSCH

Es liest sich wie der Auszug aus einer zoologischen Enzyklopädie der kriechenden Insekten: Rüsselkäfer, Getreideplattkäfer, Leistenkopflattkäfer, Brotkäfer, Getreidekapuziner und Reismehlkäfer. Es sind die am häufigsten anzutreffenden Käfer in getrockneten Vorräten. In den illustren Kreis der unerwünschten Schädlinge gesellen sich zudem Lebensmittelmotten wie etwa Dörrobstmotten, Mehlmotten oder Getreidemotten, um nur einige zu nennen. Und zu guter Letzt Milben und Staubläuse. Generell in Vorräten anzutreffen sind Schaben. Laut der Biologin Bettina Landau von der Schädlingsbekämpfungsfirma Desinfecta AG in Stettlen BE sind dies hauptsächlich die Deutsche Schabe und die Orientalische Schabe.

«Die am meisten betroffenen pflanzlichen Vorräte sind alle Arten von Körnern und von stärkehaltigen Produkten sowie Getreideprodukte, Mehl, Hirse, Samen, Sonnenblumen, Flachs, Erdnüsse, Kakaobohnen und andere Ölsaaten», sagt die für Entwicklung und Qualität zuständige Expertin Landau. Anfällig seien unter anderem aber auch Bohnen, Erbsen, Gewürze, Kräutertee- und Fruchttetee-mischungen, Trockenfrüchte, Schokolade und Tierfutter.

Anzeichen von Befall

Entdeckt man Larven, Gespinste, Kokons oder Falter in den Lebensmitteln, ist Handeln angesagt. Auch kleine runde Löcher etwa in Nudeln oder in einer Verpackung oder Verunreinigungen durch Schabekot sind Anzeichen von Befall. «Schaben brauchen eine Wasserquelle und bevorzugen warme und feuchte Ecken», weiss Bettina Landau und rät, die befallenen Produkte erst nach drei bis vier Tagen im Tiefkühler im Müll zu entsorgen. Restliche Lebensmittel in nicht insektensicheren Verpackungen sollten auf Befall inspiziert und ebenfalls auf diese Weise entsorgt werden. «Wichtig ist, das Regal oder den Schrank mit den befallenen Lebensmitteln zu staubsaugen, sodass keine Lebensmittelreste zurückbleiben. Dabei auch die Löcher in den Schrankwänden mit einem Ohrstäbchen auskratzen und reinigen und versuchen, die Quelle



Kühl, trocken und insektensicher verpackt, so sind Vorräte sicher vor Schädlingen wie dem Rüsselkäfer. (Bilder: Desinfecta)



Die Biologin Bettina Landau von der Desinfecta AG.



Bei uns anzutreffen: die Deutsche Schabe.



Getreideplattkäfer in trockenen Lebensmitteln.



Hier gilt: Nomen est Omen, die Dörrobstmotte.



Unbeliebter Gast: der Kornkäfer.



Die Mehlmotte ernährt sich auch von Nüssen und Mandeln.



Stinkt und befällt trockene pflanzliche Stoffe wie Getreide, Mehl, Erdnüsse oder Trockenobst: Der Reismehlkäfer.

des Befalls zu orten», sagt Landau. Besonders bei Schabenbefall sollten alle offen aufbewahrten Produkte ausserhalb des Kühlschranks oder Schrankes entsorgt werden, da die Gefahr einer Kontamination mit Krankheitserregern bestehe.

Der Plage Herr werden

«Entsorgung der befallenen Produkte, gründliche Reinigung des Lagers und insektensichere Verpackungen sind gute Mass-

nahmen, um grundsätzlich einen Befall von Vorratsschädlingen und Motten in den Griff zu bekommen», so Bettina Landau. Bei einem neuen, leichten Mottenbefall könnten Nützlinge bestellt werden wie zum Beispiel die Schlupfwespe Trichogramma evanescens und Habrobracon hebetor. Das Lager oder die Küche müsse vor dem Nützlingseinsatz gründlich gereinigt werden. Wenn sich Vorratsschädlinge einmal im Lager

oder zu Hause eingestiet haben und der Befall hartnäckig ist, wird empfohlen, eine Schädlingsbekämpfungsfirma zu beauftragen. Dies gilt besonders bei Schabenbefall, denn Schaben sind Hygieneschädlinge.

Gekaufte Lebensmittel in insektendichten Verpackungen zu lagern, sieht die Biologin als eine wichtige Massnahme, um Schädlinge in Vorräten zu vermeiden. So sind getrocknete Vorräte, die kühl und trocken

in insektensicheren Verpackungen gelagert werden, weniger anfällig für Schädlingsbefall. Falls trotzdem Vorratsschädlinge mit den Lebensmitteln eingeschleppt werden, verhindert die insektendichte Verpackung, dass sie herauskommen und weitere Lebensmittel befallen.

Ein Profi muss her

Ist das Einschalten einer Schädlingsbekämpfungsfirma unumgänglich, lohnt sich eine

Direktbehandlung nur, wenn die Schädlinge aus dem befallenen Produkt herausgereinigt werden können. Bettina Landau: «Zum Beispiel bei befallenen Trockenobst wäre die Entsorgung der befallenen Lebensmittel geeigneter. Die Behandlung von befallener Ware erfolgt mit kontrollierter Atmosphäre mit oder ohne Vakuum.» Weise ein Produkt nur einen geringen Schädlingsbefall ohne Veränderungen im Geschmack, Geruch oder Aussehen auf und die Insekten könnten aus dem Produkt entfernt werden, könne es zeitnah verarbeitet werden. Dies sei etwa bei Getreide der Fall.

In befallenen Lagern oder in Küchen in Privathaushalten werden chemische, physikalische oder biologische Bekämpfungsmassnahmen eingesetzt. Hier nennt die Expertin etwa toxische Geltröpfchen zur Schabenbekämpfung als chemisches Verfahren. Zur Bekämpfung von Lebensmittelmotten in Lagern wird mit einem biologischen Verfahren, zum Beispiel der Mottenverwirrtechnik, oder auf chemischem Weg mit Vernebelung gearbeitet, in Privathaushalten werden Nützlinge eingesetzt. Wärmebehandlung oder Schlupfwinkelbehandlung mit Insektiziden werden in Lagern, Silos und in Produktionsstätten angewandt.

Wettereinfluss

Gibt es geografische Unterschiede in der Schweiz beim Schädlingsaufkommen? «Regional können wir keine signifikanten Unterschiede feststellen, jedoch hat das Wetter einen sehr grossen Einfluss auf die Entwicklung der Vorratsschädlinge. Zum Beispiel im Tessin haben wir gegenüber früher jetzt das ganze Jahr Dörrobstmotten in den Anlagen», führt Landau aus. Grundsätzlich spiele die Temperatur eine grosse Rolle bei der Entwicklung, beim Metabolismus und bei der Aktivität der Insekten. Bei warmen Temperaturen zwischen 20 bis 35 °C würden sich die meisten Vorratsschädlinge gut entwickeln und seien aktiv. Bei einigen Schädlingen habe auch die Tageslänge einen Einfluss (Dörrobstmotte).

Da heutzutage Privathaushalte in beheizten Gebäuden sind und die meisten Vorratsschädlinge wärmeliebend, spielt hier das Wetter eine geringere Rolle. Besonders aktiv sind Insekten in unbeheizten Lagern, wenn die Aussentemperaturen steigen und somit auch die Temperatur des Produkts. Die Expertin: «In Getreidesilos zum Beispiel steigt die Aktivität der Motten ab Mai an und versiegt von November bis Dezember, wenn die Aussentemperaturen wieder sinken.»

IMPRESSUM

Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft
www.schweizerbauer.ch

Geschäftsführer: Simon Langenegger

177. Jahrgang
Verbreitete Auflage 28077 Ex.
Verkaufte Auflage 27414 Ex.
Monatliche Grossauflage 47430 Ex.
(WEMF/KS beglaubigt 2022)
Erscheint zweimal wöchentlich, mittwochs und samstags
ISSN 1420-0546
UID-Nr. CHE-108.142.414

VERLAG:
Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»
Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 03
verlag@schweizerbauer.ch • www.schweizerbauer.ch
Leiterin Marketing/Verlag: Irene Opplinger
Leiterin Werbemarkt: Irene Heynen

HERAUSGEBER:
OGG, FMA Fachmedien Agrar AG und Schweizer Bauer
Medien AG, Rütli 5, 3052 Zollikofen
Telefon 031 560 76 50 • info@ogg.ch • www.ogg.ch

GESELLSCHAFTER:
Fachmedien Agrar AG, Bern
OGG, Bern

REDAKTION:
Schweizer Bauer, Dammweg 9, 3001 Bern,
Telefon 031 330 95 33, redaktion@schweizerbauer.ch
Chefredaktion: Chefredaktor: Daniel Salzmann (sal);
stv. Chefredaktor: Adrian Haldimann (hal)
Agenda: Sadia Hug (hug); **Forum:** Anja Tschannen (ats); **Agrarpolitik:** Daniel Salzmann (sal), Adrian Haldimann (hal); **Betriebsführung:** Adrian Haldimann (hal); **Landtechnik:** Daniel Hasler (dha); **Feld & Stall:** Susanne Meier (sum), Marcel Wipfli (wplf); **Extra:** Susanne Künsch (suk); **Markt:** Cyril Nietlisbach (cni); Bettina Kiener (bki); Daniel Hasler (dha); **Regio-Fokus:** Kathrin Herren (khe); **Regionen:** Jacqueline Graber (jgr), Monika Gerlach (mge), Ursula Ruch (uru) Christian Zufferey (czb); **Digitalfenster:** Rahel Wyss (wyr), Julia Schwenter (jsc) **Unser Land:** Julia Spahr (jul); **Haus & Familie / Menschen / Leben & Geniessen:** Julia Spahr (jul), Susanne Künsch (suk), Therese Krähenbühl (tku) **Zeitungsproduktion:** Sadia Hug (hug); Daniel Hasler (dha); Adrian Haldimann (hal); Julia Spahr (jul); **Online:** Reto Blunier (blu); Anja Tschannen (ats); Kathrin Herren (khe); Jacqueline Graber (jgr); Monika Gerlach (mge); Oliver Metzler (ome);

ABO-SERVICE:
Galliedia Fachmedien AG
Abonnementsverwaltung «Schweizer Bauer»
Burgauerstrasse 50, 9230 Flawil
Telefon 0844 10 20 30
abo@schweizerbauer.ch

Bezugspreise Jahresabonnement:
Gedruckt + E-Paper: CHF 255.– inkl. Spezialmagazine
E-Paper CHF 230.– inkl. E-Magazine

WERBEMARKT:
Schweizer Bauer, Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 00, Fax 031 330 95 30
werbemarkt@schweizerbauer.ch

COPYRIGHT:
Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages gestattet. Für unverlangt eingesandene Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen.
AGB: www.schweizerbauer.ch/agb

Schweizer Mitglied EUROPAM

