

Vorratsschädlinge

Stand

03/2018

Wenn Nudeln laufen lernen

Alle Sommer wieder haben Vorratsschädlinge Hochsaison. Bei feuchtwarmen, sommerlichen Temperaturen vermehren sie sich besonders schnell und aus wenigen Tieren kann rasch ein riesiger Befall werden.

Das Auftreten von Schädlingen im Vorrat ist nicht unbedingt Zeichen mangelnder Hygiene im Haushalt. Oftmals werden Eier, Larven, Motten oder Käfer mit Lebensmitteln und Verpackungen eingeschleppt. Da-her ist es wichtig, beim Einkauf auf einwandfreie Ware zu achten. Anzeichen für einen Befall können Gespinnste, verklumpte Lebensmittel, kleine Löcher in der Verpackung und auch Kot- und andere Verunreinigungsspuren sein.

Tipps:

- Vorräte regelmäßig kontrollieren, im Sommer alle ein bis zwei Monate.
- Lebensmittel wie z.B. Getreide, Mehl, Nudel, Trockenfrüchte usw. in dicht schließenden Behältern aufbewahren, denn Schädlinge können sich auch durch verschlossene Verpackungen fressen.
- Vorratsmotten lassen sich abwehren, indem im Vorratsschrank kleine – mit Lavendelöl beträufelte – Stoffreste ausgelegt werden oder – zwischen Pergamentpapier gelegt – Walnussblätter.
- Offenliegende Nahrungsreste oder Krümel möglichst sofort entfernen, denn sie ziehen Schädlinge an.

Was tun, wenn eine Schädlingsinvasion nicht vermieden werden konnte?

- Vermeiden Sie den schnellen Griff zur chemischen Keule, er ist wegen der Gesundheitsrisiken nicht empfehlenswert und in den meisten Fällen gar nicht notwendig.
- Befallene Lebensmittel müssen sofort in eine Plastiktüte verschlossen und weggeworfen werden, um ein weiteres Ausbreiten der Schädlinge zu verhindern.
- Noch nicht offensichtlich befallene Lebensmittel gründlich auf Gespinnste und Verunreinigungen untersuchen und ggf. auch diese entsorgen.
- Vorratsschränke mit Essigwasser auswaschen, da sich Eier und Larven häufig in Schrankritzen verbergen. Ergänzend dazu können Insektenfallen mit Sexuallockstoffen aufgestellt werden, welche die Männchen einfangen.
- Während längerer Abwesenheit gefährdete Lebensmittel (Gries oder Vollkornmehle) im Kühlschrank aufbewahren.

In Zusammenarbeit mit der Verbraucherzentrale Bayern