



Merkblatt

DÖRROBSTMOTTE

Dörrobstmotten gehören zu den Schmetterlingen und sind die häufigsten Vorratsschädlinge. Sie werden aus dem Lebensmittelgeschäft als Eier in den Vorräten mit nach Hause gebracht. Wenn die Vorräte längere Zeit gelagert werden, können sich aus den Eiern Larven entwickeln, die sich von den Vorräten ernähren. Kontrollieren Sie alle Vorräte auf Befall und bewahren Sie diese in luftdichten Einmachgläsern auf. Lockstoff-Klebefallen dienen nur dem Nachweis eines Befalls und nicht der Bekämpfung. Im schlimmsten Fall locken Sie damit über angekippte Fenster Dörrobstmotten aus der Nachbarwohnung an.

AUSSEHEN

Ausgewachsenes Insekt: Flügelspannweite max. 12 mm. Die dachartig über dem Körper gefalteten Vorderflügel sind vorne silbergrau, die hintere Hälfte ist kupferrotfarben.

Die Larven sehen aus wie Raupen oder „Würmchen“ und sind 1.5 bis 15 mm lang, gelblichweiss mit dunkler Kopfkapsel.

Gespinnste oder Klumpen in Müesliflocken oder Reis können auf einen Befall mit Dörrobstmotten hinweisen.

VORKOMMEN

In Gebäuden, ganzjährig.

VERHALTEN

Die Larve lebt hauptsächlich in Getreide und Getreideprodukten, Müesli, Nüssen, Nussschokolade, Dörrobst, Gewürzen, Tees, Tierfutter etc. Nachdem die Larve genügend gefressen und sich ein paar Mal gehäutet hat, wandert sie aus den Lebensmitteln ab und sucht sich ein ruhiges Versteck zur Verpuppung. Das können beispielsweise die Löcher zum Verstellen der Tablare in den Küchenschränken sein oder hinter der Küchenkombination. Die kürzeste Entwicklungsdauer beträgt bei 25° C etwa 5 Wochen. Im Haushalt kann sie je nach Temperatur und Nahrungsangebot auch viel länger dauern, beispielsweise bei 20° C etwa 8 Wochen. Das Puppenstadium ist ebenfalls Temperaturabhängig und kann 12 – 43 Tage oder länger dauern.

VORBEUGUNG / BEKÄMPFUNG

- Quelle suchen, alle Vorräte kontrollieren und befallene entsorgen.
- Vorräte und in gut verschliessbare Behälter wie Einmachgläser umfüllen. Originalverpackungen sind nicht dicht.
- Lebensmittel innerhalb von 4–6 Wochen verbrauchen oder im Kühlschrank aufbewahren.
- Vorräte im Backofen bei 55° C erhitzen oder eine Woche einfrieren (Eier werden so abgetötet).

Trotz aller getroffenen Massnahmen können bis ein oder zwei Monate nach der Entdeckung eines Befalls neue Falter aus den Verpuppungs-Verstecken schlüpfen und wieder Eier legen. Wenn Sie Ihre Vorräte gut verschlossen aufbewahren, finden die aus den Eiern schlüpfenden neuen Larven keine Nahrung und Sie haben den Kreislauf unterbrochen.

Eine Bekämpfung mit Insektizid-Sprays ist nicht empfehlenswert, da Sie damit die Puppen in ihren Verstecken nicht erreichen und die Arbeitsflächen in der Küche mit Insektizid kontaminieren.