

## Dörrobstmotten Die Süßwarenspezialisten

Dörrobstmotten befallen Süßwaren, Nüsse, Sämereien, Gewürze, Trockengemüse, Müsli und sogar Getreide und Mehl. Diese in Europa weit verbreiteten Schädlinge legen ihre Eier in geeigneten Nahrungsmitteln ab.

Aus den Eiern schlüpfen weiße bis leicht grünliche Schmetterlingsraupen, die im Nährsubstrat fressen und es durch ihre Gespinstbildung und ihren Kot verunreinigen. Schließlich verlassen sie die Nahrungsmittel und wandern auf der Suche nach einem geeigneten Verpuppungsort in dunkle Ecken. Aus den Puppen schlüpfen kleine Schmetterlinge von 8 bis 10 Millimeter Länge, die keine Nahrung mehr aufnehmen und nach der Paarung neue Eier ablegen.

### Schäden und ihre Vermeidung

In den Lagern von Lebensmittelbetrieben breiten sich Dörrobstmotten rasch aus und werden von dort aus in Privathaushalte verschleppt. Bei einer Vorratslagerung unter 10° C entwickeln sich die Tiere jedoch nicht, daher sollten Vorräte stets kühl und trocken gelagert werden.

### Wie bekämpft man Dörrobstmotten effektiv?

Zunächst einmal muss man sämtliche oben genannten Lebensmittel kontrollieren, um herauszufinden, wo die Motten sitzen. Befallene Lebensmittel müssen für gewöhnlich vernichtet werden. Ein einstündiges Erhitzen der Ware auf 60° bis 70° C oder ein- bis zweitägiges Tiefgefrieren tötet Motten und Raupen darin ab, allerdings können nicht alle Vorräte so behandelt werden.

Umherfliegende Motten können chemisch bekämpft werden, nachdem die Speisekammer leergeräumt wurde. Als zweite Methode nutzt man Sexuallockstoffe zum Abfangen der Männchen, so dass die unbefruchteten Weibchen keine Eier mehr ablegen.



*Dörrobstmotte*



*Dörrobstmottenlarve*