Verbraucherzentrale Hamburg

So wird man Lebensmittelmotten wieder los

Dass sich in den Vorräten Lebensmittelmotten eingenistet haben, erkennt man meistens erst dann, wenn die ersten Tiere geschlüpft sind und in der Wohnung herumfliegen. Das bedeutet: Alle Vorräte müssen kontrolliert und manches leider auch weggeworfen werden. Doch einem Schädlingsbefall lässt sich vorbeugen. Wir sagen Ihnen, wie.



© iStock.com/Valeriy_G

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Um sich vor einem Schädlingsbefall zu schützen, sollte man Lebensmittel nur für den absehbaren Gebrauch einkaufen und keine großen Vorräte anhäufen.

2. Verpackungen sollten beim Kauf auf Fraßmehl, Bohrlöcher, Gespinste und lebende Insekten geprüft werden.
3. Die Aufbewahrung von lange haltbaren Lebensmitteln in insektensicheren Behältnissen lohnt sich.

Stand: 24.03.2023

Ein Schädlingsbefall durch Lebensmittelmotten ist vor allem eins: ärgerlich. Nicht nur müssen Sie viel Zeit und Energie investieren, um Ihre Lebensmittel zu untersuchen, den Befall zu beenden und einen weiteren Befall vorsorgend zu verhindern. Sie müssen die befallenen Lebensmittel auch entsorgen. Viel entspannter ist es daher, von vornherein ganz bewusst mit Lebensmittelvorräten umzugehen. Wir sagen Ihnen, worauf Sie achten müssen.

Was mögen Lebensmittelmotten?

Am häufigsten von Lebensmittelmotten befallen werden:

- Getreideprodukte, wie zum Beispiel Mehl, Grieß, Couscous
- Verarbeitete Getreideprodukte, wie zum Beispiel Kekse, Müsli, Tierfutter (z.B. für Katzen und Hunde)
- Samen und Nüsse (auch in Nussschokolade)
- Hülsenfrüchte
- Kräuter- und Früchtetees
- Getrocknete Pflanzen und Gewürze
- Trockenobst und -gemüse

Selten befallen werden Öle, Fette, Zucker und Produkte, die viel Zucker enthalten, Salz, geräucherte Waren, schwarzer Tee und Kaffee.

Kann man befallene Lebensmittel noch essen?

Nein. Befallene Lebensmittel sollten Sie unbedingt entsorgen, da sich durch die Larven der Lebensmittelmotten Kotverunreinigungen und Spinnfäden darin befinden. Ein Verzehr dieser Lebensmittel kann zu Allergien, Hauterkrankungen oder Magen-Darm-Erkrankungen führen. Zudem besteht die Möglichkeit, dass durch die Lebensmittelmotten Pilze oder Milben eingeschleppt wurden.

Wie kommen die Schädlinge in meine Wohnung?

Lebensmittelmotten werden am häufigsten passiv eingeschleppt, also mit gekauften Lebensmitteln in die Wohnung gebracht. Das kann auch mit Eiern oder Larven befallenes Verpackungsmaterial sein. Manchmal – aber sehr selten – fliegen die Motten auch durch ein offenes Fenster hinein.

GUT ZU WISSEN

Lebensmittelmotten werden als Eier in der Nähe von Getreideprodukten, Nüssen oder Trockenobst abgelegt, zum Beispiel in Ritzen im Vorratsschrank oder Falten von Verpackungen. Durch Duftstoffe von Nüssen, Getreideprodukten und anderen Vorräten finden die geschlüpften Larven dann zu ihrem Ziel. Sie sind so klein, dass sie durch unvollständig verschweißte Siegelnähte oder die Löcher einer Perforationslinie in einer Faltschachtel passen.

Die tagaktiven Larven spinnen ein feines weißes Gespinst, mit dem sie ihre Nahrung überdecken und zusammenkleben. Nach mehreren Häutungen verpuppt sich das Insekt direkt auf der Nahrung oder in Spalten und Fugen in der Nähe. Die ausgewachsenen Falter, die dem Kokon entschlüpfen, nehmen keine Nahrung mehr auf. Sie leben nur kurze Zeit, paaren sich und legen ihre Eier ab.

Wie werde ich Lebensmittelmotten wieder los?

Wenn Sie Lebensmittelmotten bemerken oder aus einem anderen Grund einen Befall vermuten, sollten Sie zunächst alle Vorräte sorgfältig überprüfen. Alle Packungen, in denen Sie Gespinste finden, sollten Sie direkt entsorgen – am besten in einer Mülltonne, die sich nicht in Ihrem Haus befindet.

Auch wenn Sie hier noch keine Gespinste entdecken: Packungen aus dem gleichen Schrank sollten ebenfalls sehr sorgfältig untersucht werden. Hier können bereits Eier in Verpackungsfalten gelegt worden oder geschlüpfte Larven unterwegs sein. Nahrungsmittel mit geringem Wassergehalt können als Vorsorge ein paar Tage eingefroren werden. So sterben auf der Verpackung abgelegte Eier ab. Bewahren Sie geöffnete Lebensmittel in insektensicheren Gefäßen auf.

In jedem Fall müssen Sie Ihre Schränke bei Befall sorgfältig reinigen. Eier oder Larven, die sich in Ritzen von Regalböden oder Bohrlöchern in den Schrankwänden verstecken, können Sie mit einem Fön abtöten und mit dem Staubsauger entfernen.

Haushaltsinsektizide wie zum Beispiel chemische Sprays, Strips oder Elektroverdampfer sind grundsätzlich nicht zu empfehlen. Ein Gebrauch solcher Mittel kann ein mögliches Gesundheitsrisiko mit sich bringen. Rückstände dieser Nervengifte können noch sehr lange in den Wohnräumen verbleiben und stellen besonders für Risikogruppen wie zum Beispiel Babys und Kleinkinder ein unnötiges Risiko dar.

Klebefallen können zwar einen vorhandenen Befall nicht beseitigen, aber unterstützend eingesetzt werden. Sie locken männliche Motten mit Pheromonen an und schränken so die Fortpflanzung ein.

Eine menschen- und umweltfreundliche Alternative zur Bekämpfung von Lebensmittelmotten stellen Schlupfwespen (Trichogamma evanescens) dar. Sie können als Schlupfwespeneier im Baumarkt oder im Internet erworben werden. Die Schlupfwespen sind nur bei genauem Hinsehen sichtbar, da sie kleiner als ein halber Millimeter sind. In Kärtchen werden sie in Vorratsschränke gelegt und etwa zehn Wochen lang drei bis vier Mal erneuert. In dieser Zeit schlüpfen die Schlupfwespen und legen ihre eigenen Eier in die Motteneier. Diese sterben dadurch ab. Die Schlupfwespen sind für den Menschen vollkommen unschädlich und verschwinden von selbst, wenn keine Motteneier mehr vorhanden sind.

Wie kann ich Lebensmittelmotten vorbeugen?

Lebensmittelmotten fühlen sich in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit und über 15° Celsius am wohlsten. Dieses Klima ist durch das Kochen vor allem in der Küche gegeben. Da es in modernen Wohnungen nur noch selten kühle Vorratsräume gibt, werden Vorräte meist in der Küche gelagert – sie sind deswegen anfälliger für Vorratsschädlinge. Deshalb gilt:

- Lagern Sie gefährdete Lebensmittel grundsätzlich kurz, kühl, trocken und insektensicher. Große Vorräte für einen langen Zeitraum sind also nicht zu empfehlen.
- Prüfen Sie Lebensmittelverpackungen auf ihre Unversehrtheit: Fraßmehl, Bohrlöcher in der Verpackung, Gespinste und natürlich auch lebende Insekten deuten auf einen Befall hin.
- Bewahren Sie Ihre Vorräte nicht in der Verkaufsverpackung auf. Nutzen Sie Behältnisse mit fest schließenden Deckeln. Dies können Schraubgewinde sein oder auch spezielle Dichtungen. Einfache Blechdosendeckel sind in der Regel nicht ausreichend.
- Achten Sie darauf, dass Sie schon länger lagernde Lebensmittel vor neu eingekauften verbrauchen.
- Reinigen Sie ihre Vorratsschränke sowie das Gewürzregal regelmäßig und kontrollieren Sie auch hier auf Befall.
- Bewahren Sie Nüsse im Kühlschrank auf.

UNSER ANGEBOT

Produkte gegen Schädlinge gibt es viele, aber was hilft wirklich gegen das Ungeziefer in Haus oder Wohnung? Und wie kann man ohne gefährliche Chemie umwelt- und gesundheitsgerecht bei einem Schädlingsproblem vorgehen? Unsere Infobroschüre „Ohne Chemie! Schädlingsbekämpfung im Haushalt“ informiert darüber, wie Sie Hausschädlinge

erkennen, bekämpfen und ihrer Anwesenheit vorbeugen können.

Sie haben Fragen zum Thema? Dann wenden Sie sich gerne telefonisch an unsere Umweltberatung unter: (040) 24832 260 (Di bis Do, 10 - 13 Uhr). Dort bekommen Sie unabhängigen Rat und nützliche Hinweise.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/schadstoffe-lebensmitteln/so-wird-man-lebensmittelmotten-wieder-los