



22. Juni 2009

Schützen Sie Ihre Lebensmittel Keine Chance den Motten!

Es kann jedem passieren: Wenn Sie in Ihrer Küche mehr als eine Lebensmittelmotte oder eine Larve entdecken, ist schnelles Handeln angesagt. Denn die Plagegeister vermehren sich leider allzu schnell!

Die Biester können durchs Lüften in die Wohnung gelangen, meist werden sie aber durch Nahrungsmittel eingeschleppt, in die die Motten Eier abgelegt haben. Besonders betroffen sind Getreide, Mandeln, Nüsse, Reis und getrocknete Früchte. Diese Produkte daher vorsichtshalber gleich nach dem Kauf in

luftundurchlässigen Gefäßen aufbewahren. Die Larven haben keine Probleme, sich durch Plastik zu knabbern. Besser sind Gläser, aber selbst die Schraubgewinde von Deckeln sind nicht unüberwindbar.

Achten Sie daher auf fest schließende Deckel, am besten mit Gumdichtung.

Räumen Sie Ihren Lebensmittelschrank aus und **werfen Sie alles weg**, wo Motten drin sind. Erkennbar ist dies oft an den Gespinsten: Die Raupen spinnen einen klebrigen Seidenfaden, der die Lebensmittel verklumpt. Zudem hinterlas-

EXTRA-TIPP

Stellen Sie Motten eine Falle! Im Handel erhältliche Pheromonfallen (z. B. von Aeroxon) locken die Männchen an, die dann auf einer Leimfläche kleben bleiben. Die Falle am besten als Kontrolle an der hinteren Schrankwand anbringen.



sen sie noch Exkremente. Alles, was nicht sicher verpackt war, vorsichtshalber umfüllen und vor der Verwendung noch mal untersuchen!

Waschen Sie den Schrank gründlich mit einer **Essig-Wasser-Mischung** aus. Achten Sie auf vorgebohrte Löcher, Ritzen und Scharniere. Hier verpuppen sich die kleinen Quälgeister besonders gerne. Saugen Sie

den Schrank aus und pusten Sie heiße Föhnluft in die Ritzen. Dadurch werden Eier und Larven abgetötet.

Verzichten Sie auf Schrankpapier: Es bietet ideale Schlupfwinkel zum Verpuppen.

Bei schlimmem Befall helfen Schlupfwespen. Sie töten die Motten und sterben danach selbst ab (erhältlich z. B. bei natura.de, Tel.: 0800/ 50 10 44 40).