

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 72 (2015)
Heft: 9: Gefälschte Medikamente

Artikel: Das grosse Krabbeln
Autor: Zehnder, Ingrid
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-594459>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das grosse Krabbeln

Motten, Kakerlaken, Fliegen – ungebetene Untermieter im Haushalt, die auf unser Essen und unsere Vorräte fixiert sind. Ob nur lästig oder gar gesundheitsschädlich – wir geben Tipps, wie man sie erkennt und wieder los wird.

Ingrid Zehnder

Manche kriechen nachts unter Schränken und aus kleinsten Ritzen hervor, andere verderben Lebensmittel mit Gespinsten und Eiern, wieder andere hocken – wie von Zauberhand herbeigelockt – auf dem Obstteller. Einige dieser Vorratsschädlinge sind nur lästig und eklig, andere können Krankheiten auf den Menschen übertragen.

Fruchtfliegen – nur lästig

Nichts ahnend nimmt man eine Birne aus dem Früchtekorb und schreckt einen Schwarm winziger, dunkler Fliegen auf, der sich dann im Raum verteilt und quasi unsichtbar wird.

Doch woher kommen die leidigen Viechlein bloss? In den meisten Fällen bringen wir sie vom Markt oder Geschäft mit nach Hause. Eier und Maden von Fruchtfliegen sind so klein, dass sie mit blossem Auge kaum zu erkennen sind. Brutstätten sind oft schon Obstplantagen oder Lagerräume. Manchmal schwirren sie auch durchs offene Fenster, denn ihr ausgeprägter Geruchssinn zeigt ihnen den Weg zu den reifen bis überreifen Früchten, die den sogenannten Essiggeruch ausströmen.

Bei uns am häufigsten ist die winzige, nur zweieinhalb bis drei Millimeter grosse Fruchtfliege *Drosophila melanogaster*, die auch Essig-, Obst- oder Mostfliege genannt wird. Die Weibchen legen in ihrem 40 bis 50 Tage dauernden Leben etwa 400 bis 500 gelblich-weiße, einen halben Millimeter grosse Eier, deren Entwicklungszeit von der Wärme der Umgebung abhängt. Bei 29 °C schlüpft nach nur acht Tagen das flugfähige Insekt. Die kurze Entwicklungszeit und die enorme Zahl der Nachkommen führt im Sommer und insbesondere auch im

Herbst zu einer Massenvermehrung. Im Übrigen kommen (eingeschleppte) Fruchtfliegen in unseren normalerweise warmen Wohnungen das ganze Jahr über vor.

Nicht nur Obst, auch offene Biere, Weine oder Fruchtsäfte sowie Küchenabfälle für den Kompost ziehen die Essigfliegen magisch an.



Appetitlich sind sie nicht, aber auch nicht schädlich. Wer sich ekelnt, kann die von Fruchtfliegen (*Drosophila melanogaster*) heimgesuchten Früchte (nochmals) waschen.

Da die Insekten praktisch nur in unmittelbarer Nähe von Nahrungsmitteln auftreten, ist eine Bekämpfung mit Insektiziden auszuschliessen. Ein Glas oder eine Flasche mit einem Gemisch aus einem Teil Essig, drei Teilen Frucht- oder Apfelsaft und zwei Teilen Wasser lockt die Fliegen an. Gibt man zwei bis drei Tropfen Spülmittel dazu, sinkt die Oberflächenspannung der Flüssigkeit, und die Plagegeister ertrinken. Ein Glas mit wenig Rotwein, Bier oder Essig offen herumstehen zu lassen, erfüllt



den gleichen Zweck. Bis zu einem gewissen Grad kann es auch helfen, zum Obst ganze Gewürznelken oder Sternanis dazuzulegen; der Duft der ätherischen Öle soll abstossend wirken. Zu kaufen gibt es Fruchtfliegenfallen wie z.B. leimbeschichtete Gelbtafeln. Viele Experten raten davon ab, sie im Zimmer anzubringen, da sie Insekten erst recht anlockten.

Lebensmittelmotten – richtig ekelhaft

Wenn man den Vorratsschrank aufmacht und einem ein kleines geflügeltes Etwas entgegenflattert, besteht höchste Alarmstufe. Nicht die umherfliegenden Motten sind gefährlich, denn als erwachsene Falter verbringen sie die verbleibenden zwei Wochen ihres Lebens ohne Nahrung. Den Schaden haben sie schon Wochen zuvor als Raupen angerichtet. Es gilt, sofort alle dort gelagerten Lebensmittel zu untersuchen. Zu erkennen sind verdorbene Vorräte am muffigen Geruch, an feinen Gespinsten, Verklumpungen und, bei ganz genauem Hinsehen, an Frasslöchern.

Im Haushalt ist die Dörrobstmotte (*Plodia interpunctella*) der häufigste Vorratsschädling. Sie wird durch gekaufte Lebensmittel oder Tierfutter eingeschleppt. Tüten, Kartons, Folien- und Plastikverpackungen stellen für ihre Ausbreitung kein Hindernis dar. Die Mottenlarven beissen und quetschen sich überall durch. Nur in luftdicht verschlossenen Gläsern und Plastikbehältern aufbewahrte Ware ist vor den gefräßigen Raupen sicher.

Je wärmer es ist, desto schneller wird aus dem Ei ein geflügelter Schmetterling. Bei 30 °C dauert die gesamte Entwicklung etwa 30 Tage, bei 20 °C bis zu 74 Tagen. Nach mehrmaliger Häutung kriechen die Larven zur Verpuppung in Ritzen und Spalten der Vorratsschränke. Danach schlüpfen die männlichen und weiblichen Falter, und die Fortpflanzung beginnt. Bei 200 bis 400 Eiern pro Weibchen, kann man sich ausrechnen, in welch kurzer Zeit Nahrungsmittel vom Fressen, den Spinnfäden und den Ausscheidungen der Larven verschmutzt werden. Die Raupen futtern Müeslis, Haferflocken, Gebäck, Zwieback, Nüsse, Mandeln, Trockenfrüchte/Dörrobst, Schokolade, Nougat, Marzipan, Rosinen, Kakao, Kaffee, Tee, Gewürze, Hülsenfrüchte, Beutelsuppen, Nudeln, Maisgriess und Mehl. Hat sich die

Gespinst von Larven der Dörrobstmotte auf Sonnenblumenkernen. Die fette, 14 bis 17 Millimeter lange Larve steht kurz vor der Verpuppung. Ihre Farbe kann je nach Ernährung auch grünlich oder rötlich sein. Die geflügelte, erwachsene Dörrobstmotte (*Plodia interpunctella*) ist vier bis zehn Millimeter lang.

Motte eingenistet, müssen sämtliche Vorräte, die nicht in (Einmach-)Gläsern oder luftdichten Behältern aufbewahrt sind, auf einen Befall hin untersucht und im Müll (nicht auf dem Kompost) entsorgt werden. Der Vorratsschädling gilt als «nicht gesundheitsschädlich», doch der Gedanke, eventuell Motteneier, -larven- und -kot zu verzehren, macht einem das Wegwerfen der Vorräte leicht. Anschliessend muss der Schrank gründlich mit Essig- oder Spirituswasser gereinigt werden. Nehmen Sie dabei auch die Regalbretter heraus und reinigen die Bohr- und Abstandslöcher (mit Ohrenstäbchen). Schlecht zu erreichende Stellen bearbeiten Sie mit dem Staubsauger und einem Fön, denn die heiße Luft bekommt den Schädlingen nicht. Im Handel erhältliche und oft empfohlene Pheromonfallen haben das Ziel, die Mottenmännchen durch den spezifischen Sexualduftstoff anzulocken und auf einer klebrigen Leimschicht zu fangen. Soweit die Theorie. In der Praxis ist nicht auszuschliessen, dass einige männliche doch den Weg zu den weiblichen Motten finden – und das fröhliche Vermehren nimmt seinen Lauf. Deshalb gehen viele Experten davon aus, dass Pheromonfallen nur in Getreidespeichern/Lagerhäusern zum Nachweis eines Befalls und nicht zur Bekämpfung sinnvoll sind. Häufig wird auch der Einsatz von winzigen, kaum

sichtbaren und für Mensch und Vorrat unschädlichen Schlupfwespen empfohlen. Im Handel und Versand bekommt man Pappkärtchen, auf denen mehrere Tausend Schlupfwespeneier aufgebracht sind. Diese werden in den Schrank gelegt und mehrmals durch neue ersetzt. Die bald geschlüpften Schlupfwespen spüren die Motteneier auf, legen ihre eigenen Eier hinein und zerstören so die Schädingseier. Nach zehn Wochen sollten die Motte tot und die Schlupfwespen verschwunden sein. Diese biologische Schädlingsbekämpfung, deren Einsatz vielleicht ein wenig Überwindung kostet, ist sicher besser als giftige und (im Lebensmittelbereich auch nicht immer unbedenkliche) giftfreie Insektizide.

Küchenschaben – gesundheitsschädlich

Obwohl sie Deutsche Schabe oder Schwabenkäfer (*Blatella germanica*) heißt, liegt ihre eigentliche Heimat in den Tropen und Subtropen, von wo sie vor langer Zeit in die ganze Welt verschleppt wurde. Besonders wohl fühlt sie sich in der Nähe des Menschen, denn sie braucht Wasser, Wärme und – obwohl sie auch wochenlang fasten kann – Nahrung. In Mitteleuropa ist sie die häufigste Schabenart.

Ein Schabenbefall hat nichts mit Unsauberkeit zu tun. Schaben oder ihre Eier werden über Waren bzw. deren Verpackungen oder Urlaubsgepäck verbreitet; eine Küche kann noch so blank geputzt sein, überall, wo Lebensmittel angeliefert werden oder wo sie perfekte Lebensbedingungen antreffen, können Schaben auftreten. So kann sie aus angrenzenden Restaurants, Grossküchen, Bäckereien, Hotels, Krankenhäusern, Wäschereien oder Zoo-handlungen ins eigene Heim einwandern. Die überaus flinken Insekten, auch Kakerlaken genannt, verbreiten sich über Wasserleitungen, Lüftungs-, Lift- und Leitungsschächte. Auch gebrauchte Elektrogeräte wie Kühlschränke, Fernseher, Mikrowellen, ja sogar Kaffeemaschinen wurden schon als Behausungen von Schaben identifiziert.

Tagsüber verbergen sich die Kakerlaken in kleinsten Ritzen und Spalten, was durch ihre flache Körperform bestens gelingt. Aktiv sind sie nur nachts – und beim Einschalten des Lichts blitzschnell verschwunden.

Eine erwachsene Deutsche Schabe ist 11 bis 15 Millimeter lang, ihre Farbe ist hell- bis dunkelbraun, sie besitzt Flügel, kann aber nicht fliegen. Dafür kann sie mühelos senkrechte Wände hochkrabbeln. Die extrem langen Fühler besitzen mehr als zehntausend Sinneszellen zum Tasten, Schmecken und Riechen. Erkennungszeichen und Unterscheidungsmerkmal zu anderen Schaben – etwa der harmlosen Waldschabe – sind zwei schwarze Längsstreifen auf dem Halsschild.



Deutsche Schaben sind Allesfresser. Besonders mögen sie Fettes, Süßes und Stärkehaltiges. In Notzeiten allerdings geben sie sich selbst mit Staub im Teppich, Fußschweiß in Schuhen, Papier oder Tapetenkleister zufrieden.

Ein Weibchen von *Blatella germanica* legt in seinem etwa 100 Tage dauernden Leben durchschnittlich 160 Eier. In der vierten Generation eines einzigen Weibchens kommt man dann schon auf mehr als fünfhunderttausend Nachkommen. Gut beschützt sind um die 40 Eier in einem stabilen Eipaket (Oothek), das die Mutter bis kurz vor dem Schlüpfen unter dem Hinterleib trägt (s. Bild unten rechts). Die flügellosen Jungen werden als Nymphen bezeichnet, da sie, anders als Larven, dem ausgewachsenen Tier schon sehr ähnlich sehen. Nach fünf bis sieben Häutungen der Nymphen ist die Schabe voll entwickelt.

Wenn Sie im Schrank, auf dem Boden oder überall da, wo es warm und feucht ist (im Umkreis von Waschbecken, Spül- oder Waschmaschine, Kühl-

schrank, Dampfabzug), auf Krümel stossen, die wie Kaffeesatz aussehen, handelt es sich mit grosser Wahrscheinlichkeit um Kot der Schaben.

Sind die Frassschäden und der durch die Schaben verbreitete üble Geruch schon eklig, viel besorgniserregender ist die Vergiftung von Lebensmitteln mit ihrem Kot, Drüsensekret oder ihren Speichelabsonderungen. So werden für den Menschen gefährliche giftbildende Pilze, zahlreiche Bakterien (u.a. eitererregende Staphylokokken, Salmonellen, E. coli, Typhus, Paratyphus, Tuberkulose, Cholera), Viren (Hepatitis B) sowie Eier von Band- und Spulwürmern übertragen. Auch beschwerliche Allergien wie Asthma oder Hauausschläge werden durch die Schabenabsonderungen ausgelöst.

Angesichts dieser Gesundheitsrisiken ist die Bekämpfung vorrangig. Doch was ist zu tun? Probieren kann man es im Privathaushalt mit Klebefallen, Ködergel oder Köderdosen, die mit einer für die Insekten anziehenden Duftmischung, Ködern und Klebstoff bzw. Insektiziden versehen sind. Insektensprays taugen nichts, denn auf eine sichtbare getötete Schabe kommen viele weitere, die in ihren Verstecken gar nicht erreicht werden.

Die Kakerlaken selbst ausrotten zu wollen, halten viele Fachleute für hoffnungslos, vor allem auch in Häusern mit mehreren Wohnungen. Bei einem vermuteten grösseren Befall sollten stets professionelle Schädlingsbekämpfer zugezogen werden. Sie verfügen über spezielle Mittel, die auf Hormonbasis arbeiten und die Tiere im Wachstum stoppen, oder über mikroverkapselfte Gifte, die für Menschen relativ ungefährlich sind, da sie nicht wie verspritzte Gifte in die Atemluft entweichen.

Der amerikanische Insektenforscher Dr. Robert T. Yamamoto gab schon in den 1960er-Jahren eine erstaunliche Erklärung für die Überlebenstüchtigkeit der Kakerlaken: Während andere Tiere zuerst ans Fressen und Saufen und dann an die Fortpflanzung dächten, gebe die Schabe, und sei sie noch so hungrig und durstig, stets «dem Sex den Vorzug».



Silberfischchen

Für die Entsorgung und die insekten sichere Aufbewahrung von Nahrungsmitteln gilt das Gleiche wie bei den Lebensmittelmotten.

Silberfischchen – unbeliebt, aber harmlos

Silberfischchen (*Lepisma saccharina*) können weder schwimmen noch tauchen, auch wenn sie sich gerne da aufhalten, wo es feucht ist: in Küche, Bad, Keller und Waschküche. Munter verlassen sie Schrankritzen, Abflüsse und feuchte Ecken erst, wenn es dunkel ist. Die lichtscheuen, flügellosen Insekten sind dann auf der Jagd nach Futter. Das können Schimmel, Haare und Hautschuppen im Badezimmer sein, Mehl oder Zucker im Vorrats schrank, Hausstaubmilben, aber auch Textilien, Kunstfasern und geklebtes Papier (Bücher, Fotos, Tüten etc.). Zu Gesicht bekommt man sie in der Regel nur überraschend – etwa abends beim Gang ins Bad, wenn das Licht eingeschaltet wird.

Silberfischchen werden «steinalt»: bis zu acht Jahren. Aus den Eiern schlüpfen Junge, die wie ihre Eltern aussehen, allerdings noch ohne die silbrige Beschuppung, welche erst nach der dritten Häutung erscheint. In Wohnungen kann die Entwicklung vom Ei bis zum erwachsenen Insekt zwischen einem und drei Jahren dauern; im Freien, wo die Tierchen bevorzugt Vogel- und Wespennester heimsuchen, ist die Entwicklungszeit mit mindestens vier Monaten wesentlich kürzer.

Vereinzelt in Bad oder Küche auftretende Silberfischchen sind aus hygienischer Sicht harmlos. Ein extremer Befall kann auf (zu) hohe Luftfeuchtigkeit und Schimmelbefall deuten. Hier hilft häufiges, kurzes Stosslüften (Durchzug).

Ohne Chemie kann man den Silberfischchen eine «Zuckerfalle» stellen. Man ködert sie nachts mit feuchten Papiertüchern, die mit Puderzucker bestäubt sind, oder legt mit Honig bestrichene Pappstreifen aus. Die Fressfallen werden morgens eingesammelt und entsorgt, wenn möglich auf den Kompost.

Natürliche Feinde des Silberfischchens sind Spinnen und Ohrwürmer – aber die will ja auch keiner so gern in der Wohnung haben.