

Essig-, Tau- oder Fruchtfliege

Drosophila melanogaster



Wissenswertes über das Insekt

Aussehen:

In Mitteleuropa treten in Haushaltungen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben v.a. sieben verschiedene Essig-, Tau- oder Fruchtfliegenarten auf. Im Folgenden wird die Kleine Essigfliege (*Drosophila melanogaster*) stellvertretend für die anderen Arten beschrieben. Diese Fliege ist ca. 3 mm lang, hat rote Augen und einen gelben Kopf. Die Brust ist gelbbraunlich, während der Hinterleib gelb-schwarz gestreift erscheint. Die kleinen fusslosen Larven sind ca. 1 - 6 mm lang und spitzen sich zum Kopf hin zu. Die tönnchenförmigen Puppen sind 4 - 5 mm lang und gelbbraunlich.

Lebensweise und Nahrung:

Kleine Essigfliegen leben und vermehren sich an reifenden oder faulenden Früchten, Gemüse und gärenden Säften (z.B. Fruchtsäften, Bier, Wein). Häufig treten sie auch auf faulendem Pflanzenmaterial (z.B. Komposthaufen) auf. Die Larven ernähren sich dabei hauptsächlich von den gleichzeitig vorkommenden Mikroorganismen (z.B. Hefen, Bakterien, Pilze). Die Fliegen werden oft mit reifen Früchten in die Wohnung eingeschleppt. Sie können aber auch von einem nahegelegenen Komposthaufen oder von Fallobst in das Haus einfliegen.

Biologie und Verhalten:

Mehrere Hundert Eier werden vom Weibchen an eine Nahrungsquelle gelegt, in der sich anschliessend auch die Larven entwickeln. Nach etwa zwei Tagen schlüpfen die Larven, die sich mehrmals häuten und anschliessend nach etwa 6 bis 10 Tagen an einem trockenen und dunklen Ort verpuppen. Die Entwicklung bis zur ausgewachsenen Fliege ist temperaturabhängig und kann zwischen 8 und 30 Tagen dauern. Die erwachsene Kleine Essigfliege hat eine Lebensdauer von mehreren Wochen.

Schaden:

Bei massenhaften Auftreten können Kleine Essigfliegen durch das ständige herumfliegen in Wohnräumen sehr lästig werden. Dazu beschleunigen sie das Faulen von reifen Früchten. Ansonsten richten sie jedoch keinen Schaden an. Anders ist die Situation in lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Dort können sie beispielsweise in der Getränkeindustrie Schäden durch die Übertragung von Mikroorganismen verursachen und Lebensmittel durch die Verschleppung von Keimen verderben.

Vorbeugung/Prävention:

Nach Möglichkeit sollten Früchte im Kühlschrank gelagert werden, da unter 10°C keine Entwicklung der Fliegen stattfindet. Weiter sollten im Sommer Frucht- und Gemüseabfälle schnell beseitigt und getrennt vom übrigen Abfall in geschlossenen Behältern gesammelt und ausserhalb der Wohnung aufbewahrt werden. Am besten werden diese Abfälle kompostiert. Dazu sollten leere Saft-, Wein- und Bierflaschen gut ausgespült werden, da der Geruch die Fliegen anlockt. Das Eindringen von Essigfliegen durch Fenster kann durch Insektengitter mit einer Maschenweite von 0.6 x 0.6 mm verhindert werden.