

# Lebensmittelmotten

*Ephestia* sp.



## Wissenswertes über das Insekt

---

### Aussehen:

Lebensmittelmotten der Gattung *Ephestia* können eine Spannweite von bis zu 22 mm erreichen. Ihre grau, gelblich bis graubraun gefärbten Vorderflügel tragen zwei Querbinden. Die Hinterflügel besitzen eine weisslich bis graue Färbung.

Die Larven sind weiss, gelblich- oder schmutzig-weiss und haben bisweilen sogar einen grünlichen oder rötlichen Schimmer. Sie können, abhängig von der Art, im letzten Larvenstadium bis 20 mm lang werden. Sie tragen vorne drei kurze Beinpaare sowie hinten vier sogenannte Nachschieber.

### Lebensweise und Nahrung:

Motten der Gattung *Ephestia* kommen in der Natur im Freiland vor. Sonst findet man sie häufig in Getreidespeichern, Mühlen, Betrieben der Lebensmittelindustrie und in Haushalten. Die Motte, deren Eier und Larven können durch Vorräte eingeschleppt werden. Die Larven fressen Getreide und Getreideprodukte, Nüsse, Samen, Trockenfrüchte, Gewürze, Schokoladenprodukte und weitere Lebensmittel pflanzlicher Herkunft.

### Biologie und Verhalten:

Nach der Paarung legen die Weibchen die Eier in die Nähe einer möglichen Nahrungsquelle ab. Die schlüpfenden Larven beginnen sofort zu fressen, wobei sie fortwährend feine Fäden spinnen, die die Nahrung verklumpen lässt. Ist die Larvenentwicklung abgeschlossen, verlässt die Larve die Nahrungsquelle und sucht sich einen geeigneten Verpuppungsort. Je nach Art überwintern die Larven als Puppen oder schlüpfen noch in der gleichen Saison. Die geschlüpften Motten leben nur während zwei bis drei Wochen.

### Schaden:

Die Larven von Lebensmittelmotten schädigen durch ihren Frass und ihre Gespinste verschiedene pflanzliche Nahrungsmittel, verschmutzen, entwerten sie und machen sie unappetitlich. Kommen die Tiere in einer Fabrik vor, so besteht die Gefahr, dass Eier auf Fertigwaren gelegt und verschleppt werden. Ausserdem können Maschinen durch die starke Gespinstbildung verstopft werden. Dazu können sich die Larven durch Verpackungen durchbeissen und diese beschädigen.

### Vorbeugung/Prävention:

Sämtliche gefährdete Nahrungsmittel sollten in dicht schliessenden Behältern aufbewahrt werden (z.B. Einmachgläser). Die Vorräte sollten auf Befall kontrolliert und nach Möglichkeit kühl gelagert werden (unter 10°C), da es dann zu keiner Entwicklung der Tiere kommt. Befallene Nahrungsmittel müssen entsorgt werden. Bei einem Mottenbefall sollten die Vorratsschränke, -regale und Lagerräume ausgeräumt und gründlich gereinigt werden, insbesondere auch vor einer Neueinlagerung.