

Mottenkunde

Wie kann ich Mottenbefall vorbeugen?

Die Zeiten, in denen Schädlingsbefall Hungerkatastrophen auslöste, sind dank zum Teil umstrittener Errungenschaften der Wissenschaft vorbei. Zumindest trifft das auf Mittel-Europa zu. Die meisten Menschen in unserer Region kommen mit Schädlingen ohnehin kaum noch direkt in Berührung.

Umso größer sind der Schrecken und der Ekel, wenn im Apfel, Getreide oder Müsli eine Made auftaucht. Die „Kinder“ des Apfelwicklers lassen sich leicht auf Nimmerwiedersehen im Kompost oder in der Bio-Mülltonne entsorgen. Schließlich kommt dieser Falter nicht in die Wohnung, um seine Eier abzulegen.

Genau das aber machen Schmetterlinge, die wir als Getreide- oder Dörrobstmotte kennen. Und sie sind sehr wählerisch, was die „Wiege“ für ihren Nachwuchs angeht. Chemiefrei angebaute und verarbeitete Lebensmittel sind dabei für sie die 1. Wahl. Sie stellen ein ideales Biotop für die Aufzucht ihres Nachwuchses dar. Wie warm und nahrhaft dieses Biotop ist, riechen die Motten hervorragend. Ihre Sinne sind so fein, dass sie Duftstoffe noch auf Entfernungen von Kilometern wahrnehmen. Das schaffen nicht einmal die feinsten, vom Menschen entwickelten Messgeräte.

Zudem sind die Motten wahre Meister der Tarnung. Sie kommen gerne in der Dämmerung oder im Dunkeln. Dann ist ihr meist braunes Kleid kaum auszumachen.

Ein offenes Fenster lädt nicht nur Mücken, sondern auch Motten ein. Während die Mücken surren, stechen und nerven, gehen Motten geräuschlos zu Werke.

Was tun bei Befall?

Erste Wahl ist die Fliegenklatsche. Jeder Treffer bedeutet schließlich ca. 400 Larven weniger. Das lohnt sich! Befallenes Trockenobst oder Getreide kann durch Tiefkühlen gerettet werden, solange die Larvenmenge noch relativ gering ist. Die Larven sterben dabei ab und können aussortiert werden. Ritzen im Holz von Möbeln lassen sich mit einem starken Fön angehen. Eier und Larven gehen in der Hitze zugrunde. Die Tatsache, dass Motten stark von Gerüchen geleitet werden, machen sich auch „Pheromonfallen“ zunutze. Im Prinzip handelt es sich dabei um nichts anderes als die alten, mit „Süßigkeiten“ bestrichenen Klebebänder, an denen Fliegen hängen bleiben. In den Pheromonfallen wird mit dem Sexuallockstoff der Mottenweibchen geködert. Die Männchen kommen zuhauf und können keine Nachkommen mehr zeugen. Aber Achtung! Die Duftstoffe wirken auf recht weite Entfernung und locken die Tiere an. Also möglichst nur bei geschlossenen Fenstern oder in Verbindung mit Fliegendraht vor den Fenstern verwenden.

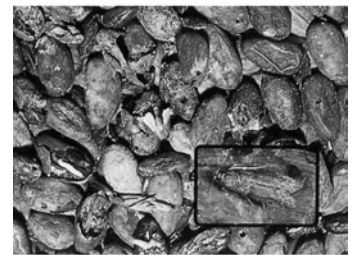
Beugen Sie vor

1. Lassen Sie nach dem Mahlen von Getreide oder dem Zubereiten von Speisen aus Vollkornernzeugnissen keine „verlockenden“ Reste liegen.
2. Verschließen Sie ihre Vorräte nach Gebrauch und halten Sie in der warmen Küche nicht zu viel davon bereit.
3. Lagern Sie größere Mengen Trockenfrüchte, Nuss- und Getreideprodukte stets kühl, aber trocken und möglichst dunkel. Bedenken Sie jedoch, dass Ihre Lebensmittel atmen müssen. Ideal sind kühle, trockene Keller. In vielen Wohnungen sind diese Bedingungen aber nicht gegeben. Dann hilft der Kühlschrank. Sie gehen auf Nummer sicher, wenn Sie vor allem im Sommer nur kleine Gebinde kaufen.

4. Kontrollieren Sie ihre Bestände regelmäßig. Einen Befall erkennen Sie nicht nur an krabbelnden Larven, sondern vor allem an dem weißlichen Gespinnst, das unverkennbar auf einen Mottenbesuch hinweist. Bei Verdacht auf Befall geben Sie den Vorrat in ein gut verschließbares gläsernes Gefäß, das Sie an einen warmen Ort stellen. Durch das Glas können Sie den Inhalt gut beobachten. Nach zwei Wochen ohne Veränderung können Sie sicher sein, dass Ihre Nahrungsmittel nicht befallen sind.
5. Säubern Sie regelmäßig Ihre Brotgefäße mit dem Staubsauger und einem Essigtuch. Vor allem auch die Ecken. Heben Sie Brotreste nicht zu lange auf.
6. Kontrollieren Sie die Rückseite von Wandteppichen.
7. Kontrollieren Sie Ihr Schrankpapier. Darunter kriechen die Motten besonders gerne.

Stören Sie die Sinne der Motten durch Düfte!

Nelke, Lavendel, Zederholz, Pfefferminze, Patschuli sind nicht nur gegen Kleidermotten hilfreich, sondern ebenso gut gegen Lebensmittelmotten. Aber auch der Mensch mag diese Düfte nicht unbedingt in seinen Mahlzeiten. Die Brottrommel oder Getreidespeicher lassen sich damit also nicht unbedingt auswischen. Die Oberseiten von Schränken oder Fensterbänken hingegen können Sie gut als Träger für „Verwirrdüfte“ einsetzen.



So können Sie Mottenbefall vermeiden.

Natürlich sind Sie diesem Treiben nicht hilflos ausgesetzt!

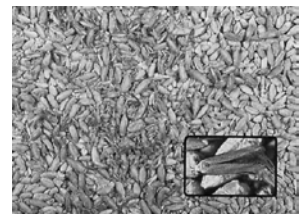
Sie müssen auch nicht zur Giftspritze greifen. Die Wahrscheinlichkeit, dass Sie sich mit dem Einsatz von chemischen Bekämpfungsmitteln schaden, ist höher als die, wirklich alle Motten zu vernichten. Bereits gelegte Eier sind mit denen für Haushalte zur Verfügung stehenden Mitteln ohnehin nicht zu erreichen. Und mit dem einmaligen Ausbringen des Giftes ist es nicht getan. Es können ja immer wieder Motten nachkommen.

Unser Rat: Stellen Sie sich auf die Natur der Tiere ein und auf die Natur der von Ihnen erworbenen Lebensmittel!

So vermeidet Davert Mottenbefall

Selbstverständlich geht Davert nicht mit Chemikalien gegen Motten vor. Umso größer sind unsere Bemühungen um Sauberkeit und Hygiene. Diese beginnt bereits auf den Feldern und in den Scheunen unserer Lieferanten. Sauberkeit beim Ernten, Lagern, Verpacken und Transportieren stehen auf der Prioritätenliste unserer Einkäufer bei der Auswahl unserer Lieferanten ganz oben.

Trifft die Ware bei Davert ein, beginnt für sie ein Qualitätsmarathon. Alle empfindlichen Produkte werden druckbehandelt (siehe später). Getreide und Hülsenfrüchte durchlaufen ein hochentwickeltes Reinigungssystem: Umluft-Tarar, Steinausleser, Scheuermaschine, Poliermaschine, Siebreiniger, Trieur und der Tischausleser. Hier erfahren unsere Produkte eine intensive Reinigung und Oberflächenbehandlung, so dass eventuell vorhandene Motteneier vollständig entfernt werden.



Bei empfindlichen Produkten (Flocken, Bulgur etc.) erfolgt zunächst eine schonende thermische Behandlung, so dass auch hier keine Gefahr entsteht. Unsere Trockenfrüchte werden vorbeugend schockgefroren. Von allen Chargen, die unser Haus verlassen, bilden wir Rückstellmuster. So können wir ständig kontrollieren, dass unsere Produkte keinen Mottenbefall aufweisen - auch wenn die Ware schon längst in ihrem Schrank steht. Unsere Sorgfalt ist kein Zufall!

Schädlingsbekämpfung durch die Druckbehandlung

Für Davert ist Qualitätssicherung schon immer das oberste Gebot gewesen. Mit der Anschaffung einer teuren CO₂-Druckbehandlungsanlage gehen wir noch einen Schritt weiter und schließen durch diese prophylaktische Maßnahme jeglichen Befall aus. Die CO₂-Druckbehandlung - man spricht auch von „Druckentwesung“ - hat folgendes Wirkungsprinzip:

Palettenweise werden die Produkte in eine der beiden unabhängig von einander beschickbaren Druckkammern geschoben. In einem Vorratsbehälter wird „natürliche Quellkohlenensäure“ - mit der auch Mineralwasser versetzt wird - erwärmt. Das dabei entstehende gasförmige Kohlendioxid (CO₂) wird in die Druckkammer übergeleitet und sorgt hier für einen Anstieg des Drucks. Dieser kann je nach Empfindlichkeit des zu bekämpfenden Schädlings von 20-30 bar variieren. Ebenso wie die Verweildauer in der röhrenförmigen Kammer. Mindestens 60 Minuten und maximal vier Stunden sind die Produkte nun dem Druck ausgesetzt.

Darauf folgt eine Entspannungszeit, in der ein Druckabbau stattfindet. Allerdings wird der Abbau so kurz gehalten, dass die eventuell im Produkt befindlichen Eier den plötzlichen Druckabfall nicht aushalten und dabei - wie gewünscht - abgetötet werden. Das ist schon das ganze Geheimnis dieser wirkungsvollen Methode, die in zahlreichen Studien des Instituts für Vorratsschutz in der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft (Berlin) überprüft und bestätigt wurde.

Bundesgesundheitsamt und Bundesumweltamt haben die Druckbehandlung offiziell zugelassen. Kein Wunder, denn im Gegensatz zu herkömmlichen Verfahren im Vorratsschutz, wie sie in konventionellen Nahrungsmittelbetrieben eingesetzt werden, aber für Naturkost gesetzlich verboten sind (Behandlung mit Methylbromid, Blausäure, Phosphin o.ä.) kommt es zu keinerlei Rückständen.

CO₂ ist toxikologisch absolut unbedenklich und überdies umweltfreundlich. Zudem macht das Doppelkammer-System in der Davert Mühle einen energiesparenden Einsatz möglich. Eine Veränderung der Rohware ist ausgeschlossen. Die letzte und wichtigste Phase der Behandlung, die Druckentspannungsphase findet langsam genug statt, damit die Zellen des druckbehandelten Lebensmittels nicht beschädigt werden.

Es kommt auch zu keiner Beeinträchtigung der Keimfähigkeit, wie die Davert Mühle durch Tests nachweisen konnte. Selbstverständlich bleiben Aussehen, Geschmack und Haltbarkeit der Produkte völlig unbeeinflusst.

Alles in allem ist die CO₂-Druckbehandlungsmethode die perfekte Ergänzung zum bestehenden Vorratsschutz-Programm der Davert Mühle: absolute Hygiene, flächendeckend Pheromonfallen, Kühlhäuser, Schockgefrieren bei Bedarf und, nicht zu vergessen, die intensive Oberflächenbehandlung der Rohware durch die Reinigungsanlage. Schon seit April 1998 arbeitet die Davert Mühle erfolgreich mit der Druckbehandlung.

Wir freuen uns, Ihnen diese Sicherheit liefern zu können!



Ihr Davert Team

