

Lästige Fruchtfliegen

Nun bevölkern sie wieder unser feines reifes Obst – die lästigen Fruchtfliegen! Gesundheitsgefährdend sind sie nicht, aber dass sie oft in Massen auftreten und sich auf unseren Früchten fortpflanzen macht sie recht unappetitlich!

Geflügelte Plagegeister

Was sind Sommer und Herbst doch für reiche und genussvolle Jahreszeiten mit ihrer Fülle an feinen, frischen und einheimischen Früchten. Ein Genuss – allerdings nicht nur für uns, sondern auch für die lästigen Fruchtfliegen, auch Essig- und Obstfliegen genannt. Fruchtfliegen entwickeln sich vor allem auf überreifen, angeschlagenen oder gar leicht angefaulenen Früchten, Gemüsen und gärenden Säften wie Wein, Essig, Bier und Fruchtsäften. Ausbreiten können sie sich auch an faulendem Pflanzenmaterial insbesondere auf einem Komposthaufen.

Doch die Fruchtfliege nimmt an unseren Früchten nicht nur ihre Nahrung auf, sondern legt dort auch ihre Eier. Ein Fruchtfliegenweibchen lebt durchschnittlich 40 Tage und legt dabei rund 500 Eier ab! Die Entwicklung vom Ei zur Fliege ist stark temperaturabhängig. Bei Temperaturen um die 20 °C dauert sie rund 30 Tage, bei 25 °C verkürzt sich die Dauer auf 16 Tage und bei 29 °C gar auf 8 Tage. Schon klar, dass sie in der warmen Jahreszeit invasionsartig auftauchen können.

Schädlich? Nein, aber eklig!

Im Haushalt sind die Fruchtfliegen bei massenhaftem Auftreten lästig und abstossend. Unappetitlich, wie sie sich an unseren Früchten gütlich tun und sich darauf vermehren. Bei reifen Früchten führen sie zu schnellerer Fäulnisbildung, aber Schaden richten sie sonst keinen an. Ein gesundheitliches Risiko besteht auch dann nicht, wenn aus Versehen Eier, Larven oder Fruchtfliegen verzehrt werden. Und keine Angst, weder stechen sie, noch übertragen sie Krankheiten!

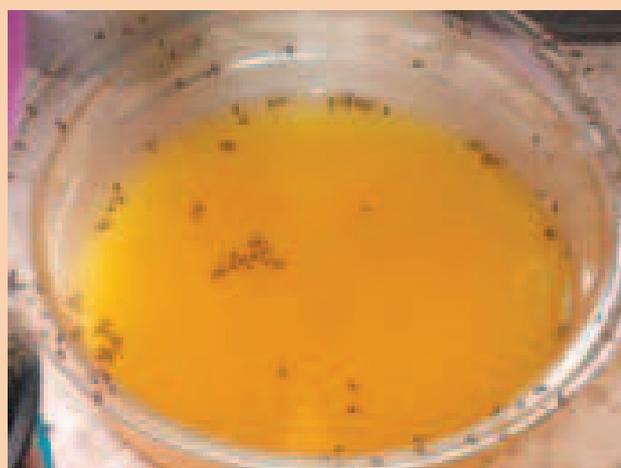
Tipps zum Vorbeugen

Bei tiefen Temperaturen findet keine Entwicklung der Fruchtfliegen statt, darum Früchte, welche nicht empfindlich sind oder an Geschmack verlieren, im Kühlschrank lagern.

Obst- und Gemüseabfälle während der warmen Jahreszeit in einem geschlossenen Behälter sammeln und ausserhalb der Wohnung lagern, noch besser gleich kompostieren.

Leere Wein- und Saffflaschen, die in der Küche gelagert werden, ausspülen. Mit ordentlich Durchzug gut lüften.

Eine aufgeschnittene mit Nelken gespickte Zitrone in der Nähe der Fruchtschale platzieren, regelmässig wechseln.



Tipps zur Bekämpfung

In den meisten Fällen ist eine Bekämpfung nicht nötig. Finger weg von Insektensprays in der Küche in Zusammenhang mit Lebensmitteln.

Leimstreifen wären eine Möglichkeit, sind aber eher unschön zum Ansehen im Lebensmittelbereich und können unpraktisch sein, wegen dem Hängenbleiben beim Arbeiten.

Eine Fruchtfliegenfalle aufstellen: Wein, Bier, Most oder Essig mit einigen Tropfen Abwaschmittel in ein Gefäss füllen, empfohlen werden Flaschen mit engem Hals, durch die enge Öffnung fliegen die Fliegen herein, finden aber nicht mehr heraus. Die Fruchtfliegen werden vom Getränk angezogen und weil das Abwaschmittel die Oberflächenspannung senkt, sinken sie beim Landen in der Flüssigkeit ein und ertrinken.

BBZ Arenenberg, Vreni Peter