

O je, Dörrobstmotten

Was fliegt und kriecht denn da? O wei, wieder einmal Dörrobstmotten eingeschleppt.

Dörrobstmotten – unsauberer Haushalt?

Dörrobstmotten tragen wir meist mit den verschlossenen Verpackungen vom Einkauf nach Hause zum Beispiel in Flöckli, Griess, Nüssen, Guetzli, Dörrobst aber auch mit Katzen- und Hundefutter. Dörrobstmotten entwickeln sich nicht wegen Unsauberkeit oder bei Überlagerung von Vorräten, sondern werden ganz klar mit bereits befallenen Lebensmitteln eingeschleppt. Dörrobstmotten können sich im Freien nicht vermehren, sie fliegen darum dem Haushalt auch nicht zu.

Entwicklung der Dörrobstmotten

Wie bei allen anderen Schmetterlingen entwickelt sich die Dörrobstmotte über vier Stadien: Ei, Larve, Puppe, Schmetterling.

Das Weibchen legt seine Eier meist in oder möglichst nahe eines Lebensmittelvorrates ab. Diese Eier sind so klein, sie fallen uns gar nicht auf. Die aus den Eiern schlüpfenden Larven fressen in den Nahrungsmittel und werden jetzt für uns sichtbar. Durch die entstehenden Gespinste verklumpen die Lebensmittel. Zum Verpuppen wandern die Larven meist an erhöhte, geschützte und dunkle Stellen, in Ritzen und Spalten. Nach weiteren 2 bis 6 Wochen schlüpfen aus den Puppen die Schmetterlinge oder eben die Dörrobstmotten.

Schaden

Ist die Dörrobstmotte erst fertig entwickelt, richtet sie keinen Schaden mehr an, sie nimmt keine Nahrung mehr auf. Sie ist aber lästig und ihr einziges Ziel ist, sich wieder fortzupflanzen, möglicherweise legt sie schon die nächste Generation Eier ab. Den Schaden richten die Larven an, welche in unseren Lebensmitteln fressen, Gespinste und Kot hinterlassen. Schlicht unappetitlich!

Dörrobstmotten übertragen aber keine Krankheiten und sind auch nicht gesundheitsgefährdend.

Was machen bei Befall?

Sehen wir in unserer Küche fliegende Dörrobstmotten, so gilt es unbedingt nach den befallenen Le-



Ungeeignete Verpackungen, nicht mottendicht. (z/vg)



Gut geeignete Verpackung: Glas mit Gummiring, dicht verschlossen. (vp)

bensmitteln zu suchen und diese rigoros wegzuworfen. Gefässe sauber waschen, alle weiteren Nahrungsmittel im Schrank überprüfen und den Kasten gründlich reinigen. Achten Sie vor allem auf dunkle Ritzen und Löcher für Tablarhalter. Nahrungsmittel in nächster Zeit regelmässig überprüfen. So kann in den meisten Fällen auf ein Insektizid verzichtet werden.

Vorsicht: Nie sprayen, wenn Nahrungsmittel herumstehen. Anschliessend nach Gebrauch immer sorgfältig lüften und Oberflächen reinigen.

Lockstofffallen (Pheromonfallen) bringen wenig im Privathaushalt, sie ziehen wohl die Mottenmännchen an, vernichten aber weder Larven noch Eier.

Vorbeugen

Die erste Wahl zur Bekämpfung der Dörrobstmotten sind dicht verschliessende Vorratsbehälter wie Einmachgläser. Dosen mit Stulpverschluss sind zu wenig dicht verschlossen und damit nicht sicher gegen Dörrobstmotten.

Auch geschlossene Verpackungen sind kein echter Schutz. Die Larven finden selbst den kleinsten Ein-

lass. Vorräte zudem kühl lagern, unter 10°C entwickeln sich die Schädlinge nicht. Ist kein geeigneter Vorratsraum vorhanden, Vorräte nur in kleineren, schnell umsetzbaren Mengen lagern.

Vorräte zudem immer wieder kontrollieren, so werden eingeschleppte Schädlinge frühzeitig erkannt, bevor sie sich ungehindert ausbreiten.

BBZ Arenenberg, Vreni Peter

Ernährung und Rezepte

Dinkel – Urgetreide aus der Bronzezeit

Dinkel ist vermutlich eine natürliche Kreuzung aus Emmer und Zwergweizen (Saatweizen). Das Klima wurde 1500 v. Chr. feuchter und kühler. Diese Bedingungen waren für das Gedeihen von Dinkel optimal. Bis ins 19. Jahrhundert war Dinkel ein wichtiges Getreide. Insbesondere schätzte Hildegard von Bingen dieses sehr, wie in ihren Schriften zu lesen ist: «Der Dinkel ist das beste Getreide, es ist warm, nährend und kräftig; und es ist milder als die anderen Getreidearten. Dinkel bereitet dem, der ihn isst, rechtes Fleisch und Blut, er macht frohen Sinn und Freud im Gemüt».

Bekömmliches Getreide

Das Getreide mit dem nussartigen Geschmack erlebt im Moment eine Renaissance. Insbesondere Ursorten, die nicht mit Weizen gekreuzt wurden, wie beispielsweise Ostro und Oberkulmer, werden von vielen Personen geschätzt. Die Gerichte und Gebäcke sind für die meisten bekömmlicher – die unangenehmen Verdauungsprobleme sind nach dem Genuss von Dinkel kein Thema mehr. Dies hängt vielleicht auch von der Herstellung der Produkte ab. Die Teige werden länger stehen gelassen. Dadurch wird der sekundäre Pflanzeninhaltsstoff Phytinsäure abgebaut. Dieser verhindert die Aufnahme von Nährstoffen und kann die empfindliche Darmschleimhaut reizen.

Nährstoffgehalt

Dinkel enthält gegenüber von anderen Getreiden mehr Eiweiss. Das Verhältnis an Omega-3-Fettsäuren zu Omega-6-Fettsäuren ist optimal. Dies ist wichtig um Entzündungen im Gewebe, unter anderem, zu

reduzieren. Der Anteil an Zink und Magnesium ist hoch. Die Kohlenhydrate werden vom Körper nur langsam abgebaut. Deshalb ist das Sättigungsgefühl nach dem Genuss des Urgetreides länger anhaltend. Sportler schätzen das Getreide, weil die Energiereserven von langer Dauer sind. Dinkel enthält auch Gluten und darf deshalb von Personen mit Zöliakie oder einer Unerträglichkeit von Gluten auf keinen Fall gegessen werden.

Tipp: Für die Verarbeitung von Dinkel sind sogenannte Röllmühlen nötig um das Korn von der Spreu zu befreien – deshalb wird Dinkel nicht von jeder Mühle verarbeitet. Die Verarbeitung von Dinkelmehl braucht etwas Fingerspitzengefühl. Durch langes Kneten wird der Teig flüssig, das enthaltene Klebereiweiss wird überstrapaziert. Hefeteige wäh-



Dinkel, ohne und mit Spelzen. (Foto: wikipedia)