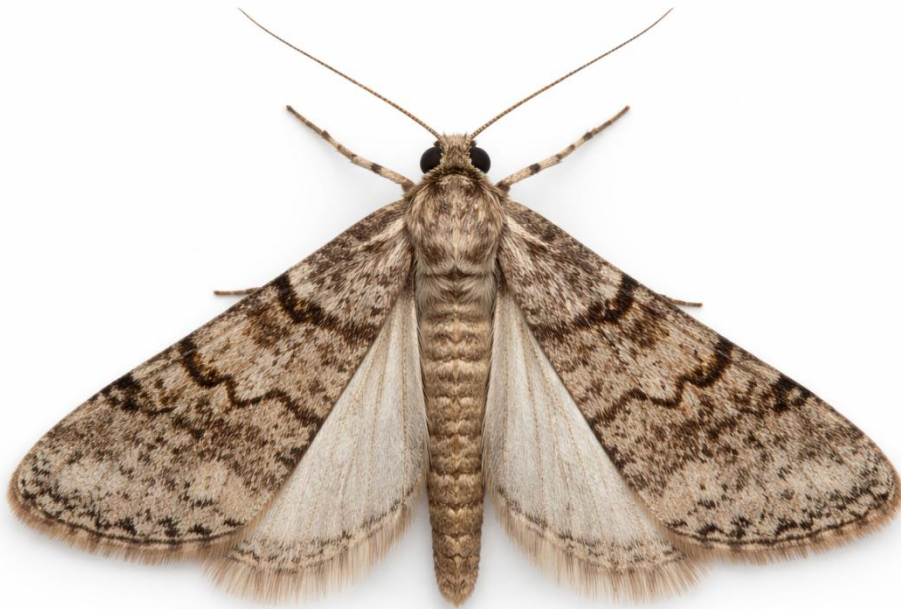


# Mehlmotte

*(Ephestia kuehniella)*



---

## Allgemeine Beschreibung

Die Mehlmotte ist ein weit verbreiteter Vorratsschädling, der vor allem in Haushalten, Bäckereien, Mühlen und lebensmittelverarbeitenden Betrieben auftritt. Sie befällt bevorzugt trockene, stärkehaltige Lebensmittel und kann sich bei günstigen Bedingungen sehr schnell vermehren. Auffällig ist weniger der Falter selbst, sondern vor allem der starke Befall durch Larven und deren Gespinste, die Lebensmittel verklumpen und unbrauchbar machen.

## Vorkommen und Verbreitung

Die Mehlmotte ist weltweit verbreitet. In Mitteleuropa tritt sie ganzjährig in Innenräumen auf, insbesondere dort, wo Lebensmittel gelagert oder verarbeitet werden. Beheizte Räume ermöglichen auch im Winter eine kontinuierliche Entwicklung.

## Aussehen und Merkmale

Ausgewachsene Mehlmotten sind graubraune Falter mit einer Flügelspannweite von etwa 20 bis 25 Millimetern. Die Vorderflügel sind graubraun bis silbrig mit feiner Zeichnung, die Hinterflügel heller und fransig gerandet. Die Larven sind cremeweiß bis leicht rosafarben, besitzen einen dunkleren Kopf und werden bis zu 15 Millimeter lang. Typisch sind feine Gespinste in Mehl und anderen trockenen Lebensmitteln.

## Lebensweise und Verhalten

Die adulten Motten sind vor allem in der Dämmerung und nachts aktiv. Sie fliegen unruhig durch den Raum und legen ihre Eier direkt in oder nahe an geeigneten Nahrungsquellen ab. Die eigentliche Schädigung wird durch die Larven verursacht, die sich durch die Lebensmittel fressen und diese mit Gespinsten und Kot verunreinigen.

## Fortpflanzung und Entwicklung

Ein Weibchen legt bis zu 300 Eier ab. Aus diesen schlüpfen nach wenigen Tagen die Larven, die mehrere Wochen in den Lebensmitteln verbringen. Anschließend verpuppen sie sich in Ritzen, Verpackungen oder an Wänden. Unter günstigen Bedingungen können mehrere Generationen pro Jahr entstehen.

## Befallene Lebensmittel

Besonders häufig betroffen sind Mehl, Grieß, Getreideprodukte, Reis, Nudeln, Haferflocken, Backmischungen, Nüsse und Tierfutter. Auch verschlossene Verpackungen stellen kein sicheres Hindernis dar, da die Larven dünne Kunststoffe durchbeißen können.

## Schäden und Risiken

Der wirtschaftliche Schaden entsteht durch den Verlust ganzer Lebensmittelvorräte. Die Produkte sind nicht mehr genießbar, da sie durch Kot, Häutungsreste und Gespinste verunreinigt sind. Für den Menschen stellt die Mehlmotte keine direkte Gesundheitsgefahr dar, allerdings können verunreinigte Lebensmittel bei empfindlichen Personen Magen Darm Beschwerden oder allergische Reaktionen auslösen.

## Hygienische Bedeutung

In Betrieben mit Lebensmittelverarbeitung ist ein Befall besonders kritisch. Mehlmotten gelten als Hygieneschädlinge und können zu Beanstandungen bei Kontrollen führen. Ein Befall weist meist auf Mängel bei Lagerung, Wareneingangskontrolle oder Reinigung hin.

## Typische Befallsanzeichen

Hinweise auf einen Befall sind frei fliegende Motten in der Küche oder im Lagerraum, verklumptes Mehl, feine Fäden oder Gespinste in Verpackungen sowie kleine Larven in Lebensmitteln oder Ecken von Schränken.

## Vorbeugung

Lebensmittel sollten kühl, trocken und möglichst luftdicht gelagert werden. Regelmäßige Kontrolle von Vorräten, saubere Schränke und das schnelle Aufbrauchen älterer Produkte reduzieren das Risiko deutlich. Neu gekaufte Lebensmittel sollten vor dem Einräumen überprüft werden.

## Bekämpfung

Bei einem Befall müssen alle betroffenen Lebensmittel konsequent entsorgt werden. Schränke und Regale sind gründlich zu reinigen. In professionellen Bereichen kommen zusätzlich Monitoring Systeme wie Pheromonfallen zur Befallskontrolle sowie gezielte Maßnahmen durch Fachbetriebe zum Einsatz.

---

# Fragen und Antworten

---

**Frage:** Wie erkenne ich eine Mehlmotte in der Wohnung?

**Antwort:** Typisch sind kleine graubraune Motten, die abends oder nachts durch Küche oder Vorratsraum fliegen. Zusätzlich finden sich Gespinste und Larven in Mehl oder anderen trockenen Lebensmitteln.

**Frage:** Ist eine Mehlmotte gefährlich für den Menschen?

**Antwort:** Direkt gefährlich ist sie nicht. Verunreinigte Lebensmittel sollten jedoch nicht verzehrt werden, da sie gesundheitliche Beschwerden verursachen können.

**Frage:** Woher kommen Mehlmotten plötzlich?

**Antwort:** Häufig werden sie mit bereits befallenen Lebensmitteln aus dem Handel eingeschleppt. Auch Nachbarwohnungen oder Lagerräume können eine Quelle sein.

**Frage:** Befallen  
**Antwort:** Nein. Neben Mehl werden auch Nudeln, Reis, Haferflocken, Nüsse, Backmischungen und Tierfutter befallen.

**Frage:** Können Mehlmotten durch Verpackungen fressen?

**Antwort:** Ja. Dünne Papier und Kunststoffverpackungen stellen kein Hindernis dar und werden von den Larven durchdrungen.

**Frage:** Wie schnell vermehren sich Mehlmotten?

**Antwort:** Sehr schnell. Unter günstigen Bedingungen sind mehrere Generationen pro Jahr möglich, wodurch sich ein Befall rasch ausbreitet.

**Frage:** Reichen Hausmittel zur Bekämpfung aus?

**Antwort:** Bei sehr leichtem Befall können gründliche Reinigung und Entsorgung helfen. Bei stärkerem oder wiederkehrendem Befall sind professionelle Maßnahmen sinnvoll.

**Frage:** Was bringen Pheromonfallen?

**Antwort:** Sie dienen hauptsächlich zur Überwachung und Früherkennung. Eine vollständige Bekämpfung allein mit Fallen ist nicht möglich.

**Frage:** Können Mehlmotten auch in sauberen Haushalten auftreten?

**Antwort:** Ja. Sauberkeit reduziert das Risiko, schließt einen Befall aber nicht aus, da oft befallene Produkte eingeschleppt werden.

**Frage:** Wie lange dauert es, bis ein Befall verschwindet?

**Antwort:** Ohne Maßnahmen kann er monatelang bestehen bleiben. Mit konsequenter Entfernung der Nahrungsquellen und Reinigung lässt sich der Befall meist innerhalb weniger Wochen eindämmen.

**Frage:** Sind Mehlmotten meldepflichtig?

**Antwort:** In privaten Haushalten nicht. In lebensmittelverarbeitenden Betrieben kann ein Befall jedoch behördliche Maßnahmen nach sich ziehen.

**Frage:** Können Mehlmotten in andere Räume wandern?

**Antwort:** Ja. Die Falter können sich in der gesamten Wohnung oder im gesamten Betrieb ausbreiten, wenn geeignete Bedingungen vorhanden sind.

**Frage:** Warum kehren Mehlmotten oft zurück?

**Antwort:** Häufig bleiben unentdeckte befallene Lebensmittel oder Puppen in Ritzen zurück, aus denen später neue Motten schlüpfen.

**Frage:** Welche Rolle spielt die Temperatur?

**Antwort:** Warme Temperaturen beschleunigen die Entwicklung deutlich. Kühle Lagerbedingungen verlangsamen oder stoppen die Vermehrung.

**Frage:** Wann sollte ein Fachbetrieb eingeschaltet werden?

**Antwort:** Bei starkem, wiederholtem oder betrieblich relevantem Befall ist professionelle Schädlingsbekämpfung empfehlenswert, um eine nachhaltige Lösung zu erreichen.

---