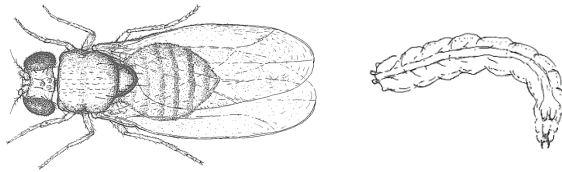


Essigfliegen

Die nur 3 mm kleinen Essigfliegen (*Drosophilidae*) werden auch Frucht- oder Obstfliegen genannt und treten im Haushalt vor allem im Herbst auf. Dabei entwickeln sie sich in Früchten oder Gemüse und in vergärenden Säften, wie Wein, Essig, Bier oder Fruchtsäften. Eine sorgfältige Abfall-Bewirtschaftung und der richtige Umgang mit Früchten und Fallen können die Plage eindämmen.

Aussehen

In Haushalten und lebensmittelverarbeitenden Betrieben treten in Mitteleuropa hauptsächlich sieben Essigfliegenarten auf. Stellvertretend wird hier die Kleine Essigfliege (*Drosophila melanogaster*) beschrieben.



Zeichnung einer adulten Essigfliege und einer Made (Larvenstadium).

Die Kleine Essigfliege ist etwa 3 mm lang und hat rote Augen, ihr Kopf ist gelb. Die Brust ist gelbbraunlich und der Hinterleib erscheint gelb-schwarz gestreift.



Nahaufnahme einer Essigfliege. Mehrere Arten haben rote Augen. Foto: Stadt Zürich, UGZ

Die 1 bis 4 mm kleinen fusslosen Larven spitzen sich gegen das «Kopfende» zu. Die 4 bis 5 mm langen Tönnchenpuppen sind gelbbraunlich.

Bedeutung und Lebensweise

Weltweit gibt es etwa 700 Essigfliegen-Arten. Sie haben in der Forschung bei der Entschlüsselung der Gene eine bedeutende Rolle gespielt und schon einige Nobelpreise gewonnen. Essigfliegen leben und vermehren sich an reifen oder faulenden Früchten, Gemüse und gärenden Säften, wie Wein, Essig, Bier, Frucht- und Gemüsesäften. Sie können sich aber auch am faulem Pflanzenmaterial, z. B. auf einem Komposthaufen entwickeln. Sie leben vor allem von den sich dabei entwickelnden Hefen. Oft werden sie mit reifen Früchten aus dem Lebensmittelgeschäft nach Hause gebracht, sie können aber auch vom Kompost oder vom Fallobst im Garten her ins Haus einfliegen.

Entwicklung

Dort wo die Essigfliege ihre Nahrung aufnimmt, legt sie auch ihre Eier. Das Weibchen kann während seiner Lebenszeit von rund 40 Tagen bis zu 500 Eier ablegen. Nach zwei Tagen schlüpfen die Larven, die sich im Sommer nach mehreren Häutungen in etwa 6 bis 10 Tagen an einem trockenen, dunklen Ort verpuppen. Die Entwicklung vom Ei zur ausgewachsenen Fliege ist temperaturabhängig, bei 20°C dauert sie 30, bei 25°C 16 und bei 29°C nur noch 8 Tage. Im Freiland findet im Winter keine Entwicklung statt. In einem Haushalt ist eine Zucht möglich, wenn die geeignete Nahrungsgrundlage zur Verfügung steht.



Tönnchenpuppe. Gut sichtbar sind die Stigmen am Vorder- (links) und Hinterende (rechts) der Puppe. Dies sind die Atemöffnungen.

Schaden

Im Haushalt sind Essigfliegen bei massenhaftem Auftreten sehr lästig, weil sie uns vor dem Gesicht herumfliegen und in Getränken und Esswaren landen. An reifen Früchten beschleunigen sie die Fäulnisbildung, richten aber sonst keinen Schaden an.



Puppen liegen im oder auf dem Nahrungssubstrat. Daraus schlüpfen bei 25°C nach 4 Tagen die adulten Fliegen. Foto: Stadt Zürich, UGZ

In lebensmittelverarbeitenden Betrieben, vor allem in der Getränkeindustrie, sind sie schädlich, weil sie Mikroorganismen übertragen und Fehlgärungen verursachen können. Lebensmittel können durch Keimverschleppung verderben.

Vorbeugung

Unter 10°C findet keine Entwicklung statt. Deshalb sollten Sie Früchte, die bei dieser Temperatur nicht an Geschmack verlieren, im Kühlschrank lagern. Wenn Sie keine Essigfliegen-Zucht in Ihrem Abfallsack wollen, sollten Sie Gemüse- und Fruchtabfälle während der warmen Jahreszeit getrennt vom Abfall in einem geschlossenen Behälter sammeln und diesen ausserhalb der Wohnung lagern. Ideal wäre eine Kompostierung dieser Abfälle. Leere Wein-, Bier- und Saftflaschen, die eine Zeit lang in der Küche gelagert werden, müssen Sie in der warmen Saison gut ausspülen, damit sich in den Getränke- und Getränkeresten keine Larven entwickeln. Haben Sie Gärten mit Komposthaufen oder Fruchtbäumen in der Nähe, können die Fliegen beim Lüften über Fenster in die Wohnung eindringen. Insektengitter mit einer Maschenweite von 0,6 x 0,6 mm verhindern den Einflug der Fliegen.

Bekämpfung

Wenn Sie die vorbeugenden Massnahmen anwenden, sollte eine Bekämpfung nicht nötig sein. Insektenspray nützt nicht viel und ist in der Küche im Zusammenhang mit Lebensmitteln auch nicht sinnvoll. Im Handel werden Essig- bzw. Fruchtfliegenfallen zur Dezimierung der Fliegen angeboten. Die einen bestehen aus einem Leimstreifen und sind im Lebensmittelbereich eher unpraktisch, die anderen bestehen aus einem geschlossenen Behälter mit einer für Essigfliegen attraktiven Flüssigkeit. Durch eine kleine Öffnung finden die Fliegen hinein, aber nicht mehr heraus. Sie können mit einer enghalsigen Flasche auch selbst eine Falle basteln. Lassen sie einen Zentimeter Wein, Bier, Most oder Essig mit einem Tropfen Abwaschmittel, zur Senkung der Oberflächenspannung, in der Flasche stehen. Wenn die Essigfliegen nun auf der Flüssigkeit landen wollen, sinken sie ein und ertrinken. Je kleiner die Öffnung, desto weniger Fliegen finden wieder heraus.

Andere lästige Fliegen bzw. Mücken im Haushalt

Neben Essigfliegen treten im Haushalt oft auch Trauermücken auf, die sich in Pflanzenerde entwickeln. Sie sehen eher wie eine Mücke aus und sind schwarz.

Wir helfen Ihnen weiter

Rufen Sie uns an, schicken oder bringen Sie uns die Insekten zur Bestimmung. Unsere Beratung ist kostenlos und nur für Bewohner*innen der Stadt Zürich. Telefonische Sprechstunden sind Montag bis Freitag, 13.30 bis 14.30 Uhr.

Stadt Zürich
 Umwelt- und Gesundheitsschutz
 Fachstelle Schädlingsprävention
 Eggbühlstrasse 23
 8050 Zürich
 T +41 44 412 28 38
ugz-schaedlingspraevention@zuerich.ch
stadt-zuerich.ch/schaedlingspraevention