

Vorratsschädigende Milben

Acari



Wissenswertes über das Insekt

Aussehen:

Vorratsschädigende Milben (*Acari*, mehrere verschiedene Familien) sind farblos, weiss, gelblich oder rötlich gefärbt. Sie sind ca. 0.3 bis 0.8 mm lang, sind oft behaart und haben als erwachsene Tiere acht Beine.

Lebensweise und Nahrung:

Vorratsschädigende Milben kommen häufig in feuchten und schlecht belüfteten Wohnungen oder Lagerräumen vor. Da sie sehr klein sind, werden sie jedoch häufig übersehen. Viele Arten fressen Pilze, andere befallen Nahrungs-, Genuss- (z.B. Rosinen, Feigen, Datteln, Trockenobst) und Futtermittel verschiedenster Art. Neben den vorratsschädigenden Milben kommen oft noch räuberische Arten vor, die andere Milben fressen.

Biologie und Verhalten:

Im Durchschnitt werden von den Weibchen ca. dreissig Eier abgelegt. Im Zeitraum von wenigen Wochen können so jedoch mehrere hundert Eier abgelegt werden. Die Entwicklung verläuft normalerweise über Ei, Larve, verschiedene Nymphenstadien bis hin zum erwachsenen Tier. Dabei können oft auch Dauerformen gebildet werden, die ungünstige Lebensbedingungen sehr lange überleben. Bei günstigen Bedingungen kommt es häufig zu Massenvermehrungen. Die Entwicklung vom Ei bis zum Erwachsenenstadium dauert bei Raumtemperatur meist nur kurze Zeit (ca. zwanzig bis dreissig Tage). Die Lebensdauer der ausgewachsenen Tiere beträgt ca. vierzig bis sechzig Tage.

Schaden:

Vorratsschädigende Milben können bei massenhaftem Auftreten Nahrungsmittel durch ihren Kot, ihre Larvenhäute und Kadaver stark verunreinigen, diese unansehnlich und ungeniessbar machen. Sie können die Herstellung und Lagerung von Produkten gefährden und durch ihre Frasstätigkeit erhebliche Gewichtsverluste an diesen hervorrufen. Befallene Samen können ihre Keimfähigkeit verlieren. Dazu können sie bei empfindlichen Personen Asthma, Hautkrankheiten und Allergien hervorrufen.

Vorbeugung/Prävention:

Grundsätzlich sollten Wohnräume möglichst trocken gehalten und häufig gelüftet werden, damit einerseits den Tieren die nötige Luftfeuchtigkeit, die sie zur Entwicklung brauchen, verwehrt wird und sich andererseits kein Schimmel bilden kann. Auch Lebensmittel sollten möglichst trocken gehalten werden. Befallene Produkte müssen entsorgt werden.