

»Das Klima und die Globalisierung beeinflussen die Schädlingsentwicklung«

Christian Klockhaus im Gespräch über Hygienestandards und Schädlingsbekämpfung

geschrieben von Christian Klockhaus & Ludwig Greven

Ludwig Greven spricht mit dem Technischen Direktor einer Schädlingsbekämpfungsfirma, Christian Klockhaus, über gewandelte Hygienestandards - und was sich gegen Ratten, Mäuse, Schaben, Motten auch ohne Biozide tun lässt.

Ludwig Greven: Ist Ungeziefer in jedem Fall gesundheitsgefährdend?

Christian Klockhaus: Das kann man so allgemein nicht sagen. Typische Hygieneschädlinge wie Ratten, Schaben und Mäuse tragen viele Keime in sich, die sie auf Menschen übertragen können. Vorratsschädlinge - dazu zählen auch die Lebensmittelmotten - schaden durch Fraß und Kontamination, übertragen aber üblicherweise keine Keime. Aber auch sie gefährden indirekt die Gesundheit, indem sie Ekel hervorrufen. Keiner will einen Krapfen essen, in dem eine Made ist.

Womit haben Ihre Mitarbeiter am meisten zu tun?

Klassische Schädlinge sind Nager, Schaben und Fliegen, in der Gastronomie z. B. besonders Fruchtfliegen. In Hotels sind es vor allem eingeschleppte Bettwanzen, in Privathaushalten Flöhe, Brot- und Speckkäfer und Vorrats- sowie Kleidermotten.

Nimmt der Schädlingsbefall insgesamt eher zu oder ab?

Der Befall ändert sich durch die Globalisierung, den zunehmenden Waren- und Reiseverkehr. Wir haben es häufiger mit invasiven Arten zu tun, z. B. Ameisenarten, die eigentlich nicht heimisch sind. Schlimm wird es vor allem, wenn eingeschleppte Arten keine natürlichen Feinde haben, da sie sich dann ungehindert entwickeln können. Hier müssen wir neue Bekämpfungskonzepte entwickeln.

Hat sich die Toleranz gegenüber Schädlingen verringert?

In Lebensmittelbetrieben war die Schwelle immer schon niedrig. Durch noch strengere Hygienestandards hat sich das verstärkt. Im Privatbereich hat sich die Sensibilität zum Teil erhöht. Dazu kommt, dass wir durch unsere Konsumgewohnheiten Schädlinge anlocken. Ratten ernähren sich aus Abfallbehältern. Manche Tiere wie die Hausmaus, früher ein Steppenbewohner aus dem asiatischen Raum, haben sich als Kulturfolger der Lebensweise des Menschen angepasst.

Was machen Ihre Kollegen, wenn sie in ein Restaurant, einen Lebensmittelbetrieb oder einen Privathaushalt gerufen werden?

Als Erstes machen wir eine Risikoanalyse. Was produziert der Betrieb? Wie ist das Umfeld? Von welchen Schädlingen geht eine Gefahr aus? Je nachdem bieten wir eine regelmäßige Kontrolle an. Wenn es einen akuten Befall gibt, bekämpfen wir ihn mit Ködern, Besprühen, Einnebeln, Begasen oder physikalischen Methoden: Fallen, Klebeflächen gegen Schadinsekten und Wärmebehandlung, indem wir den Raum auf 50 bis 60 Grad erhitzen. Dann sterben alle Schädlinge ab. Biozide setzen wir nur noch gezielt ein. Wir achten auch auf den CO₂-Fußabdruck. Wichtig ist ferner: Prävention vor Bekämpfung, also z. B. das Gebäude abdichten, damit Nager oder Insekten erst gar nicht hineinkommen, Unterstützung im Hygienemanagement, Hilfe bei der Warenkontrolle.

Hat der Klimawandel Einfluss? Treten dadurch z. B. verstärkt Mücken oder Wespen auf?

Der Klimawandel begünstigt, dass invasive Arten sich ausbreiten, weil sie hier inzwischen ein passendes Lebensumfeld finden. Milde Winter führen außerdem dazu, dass wir früher im Jahr und verstärkt Wespen, Fliegen und Ameisen haben. Das Klima hat insgesamt einen deutlichen Einfluss auf die Schädlingsentwicklung.

Vielen Dank.

Dieser Text ist zuerst erschienen in Politik & Kultur [12/2022 - 1/2023](#).