

Die Invasion aus dem Pelzmantel



Zu den Motten zählt auch der Atlasspinner, der eine Flügelspannweite von über 20 Zentimetern erreichen kann. Dieser hier ist soeben bei Nürnberger Insektenfreunden aus seinem Kokon geschlüpft, den diese aus Thailand bekommen hatten. Der Kokon besteht aus Seide und ist über ihm zu sehen. *Foto: Rainer Brenner*

VON KLAUS VON DER DUNK

„Du kriegst die Motten!“ – Dieser Ausspruch lässt nichts Gutes erahnen. Zumindest ist irgendetwas im Gange, was uns sehr wahrscheinlich nicht gefällt.

Wer schon einmal ohne eigene Schuld echte Motten in seiner Wohnung beherbergt hat, weiß wovon ich rede. In irgendeiner wolligen Ecke irgendeines Zimmers haben es sich Kleidermotten gemütlich gemacht. Und weil die Lebensbedingungen so optimal sind – Wärme, Schutz, genügend Nahrung für die Larven der nächsten Motten-Generationen – bauen sie langsam eine individuenstarke Population auf.

Die andere Motte, die uns auch immer wieder mal beglückt, ist die Mehlmotte, auch Dörrrostmotte genannt. Über die Nahrungskette haben wir sie versehentlich mit nach Hause gebracht. Und hier stellt die Motte schnell fest, dass sie das große Los gezogen hat. Für jeden Geschmack ist etwas im Angebot: Brot von Knäcke bis Sauerteig und Toast in den verschiedensten Altersstufen, wunderbare Nüsse, sei es Hasel-, Wal-, oder Para-, dazu Sonnenblumenkerne, und zum Nachtisch Schokolade ohne Rücksicht auf den Kakaogehalt.

Wie wird man sie los?

Beide Mottenarten führen ein ziemlich verstecktes Leben. Nur von Zeit zu Zeit erkunden einige ihre Umgebung und geraten damit in unseren Gesichtskreis. Sie fallen auf, weil sie vom bekannten Erscheinungsbild einer Stechmücke oder Stubenfliege deutlich abweichen. Typisch ist ihr taumelnder, geradezu gaukelnder Flug. Was macht man nun mit solchen nicht gerufenen Gästen? Bekämpfen ist klar, aber wie? Die Motten an der Wand lassen sich mit einem Überraschungsdruck leicht ins Jenseits befördern. Mit Pheromonfallen kann man sie nicht wirksam bekämpfen, aber für eine Kontrolle eignen diese Klebefallen sich bestens – und führen uns vor, dass es sich nicht um einige wenige, sondern oft um ziemliche Mengen handelt.

Also hilft nur eins: Man muss den Befallsherd ausfindig machen. Bis man aber die Kleiderschränke beziehungsweise die Speisekammern so weit gesichtet hat, dass man endlich die Gespinste und deren Produzenten, die Larven, entdeckt, werden Geduld und Nervenkostüm auf eine harte Probe gestellt. Oft genug ist es das letzte Stück Wolle, Filz oder Fell, vielleicht eine vergessene Kekspackung, Brotkrümelreste in der Brotschneidemaschine oder der Bodensatz im Müsli-Behälter, wo man endlich den Übeltäter zu Gesicht bekommt.

Diese Seite der Motten ist uns nicht so sehr sympathisch. Immerhin rührt

sie an unser empfindsames Hygiene-Gefühl. Und an den Geldbeutel, wenn Kleidermotten sich im Seidentepich oder im Pelzmantel eingenistet haben. Unter Umständen findet man den Befallsherd ja auch nicht, unter Umständen sind es mehrere, und nicht zuletzt können Motten aus der Nachbarwohnung kommen. Bevor wir die Nachbarn der mangelnden Hygiene verdächtigen, nehmen wir uns ganz fest vor, im nächsten Frühjahr vorzubeugen und überall Mottenkugeln hinzulegen beziehungsweise Mottenpapier in die Kleiderschränke zu hängen.

Lavendel mögen sie nicht

Vielleicht ist uns das aber auch zu giftig, zu chemisch, und dann weichen wir auf natürliche Mittel aus, als da wären: getrocknetes Patchouli-Kraut, getrocknete Lavendelblüten und Zedernholz. Diese Mittel haben den Vorteil, einen angenehmen Duft in der Wohnung zu verbreiten. Ob sie wirklich die Motten fernhalten, dürfen wir aber bezweifeln. Auch Mottenkugeln, die härtere Gangart, tun dies nämlich nur, wenn man sie kiloweise in der Wohnung verteilt – und das macht unser schönes Zuhause nicht nur für Motten unbewohnbar, sondern auch für Menschen.

Als Geheimtipp gelten Schlupfwespen. Die haben die gemeinste und grausamste Fortpflanzungsstrategie im ganzen Tierreich. Die Schlupfwespe sucht sich eine Made einer anderen Insektenart und lähmt sie durch einen Stich mit Gift. Dann legt sie ihre Eier direkt in den Madenleib. Wenn die Wespenmaden schlüpfen, sind sie im Schlaraffenland: Sie fressen die große Made, in der sie leben, von innen her auf. Bei lebendigem

Leibe! Doch unser Mitleid hält sich in Grenzen... Vom Menschen extra für den Krieg gegen die Motten gezüchtete Schlupfwespen, nämlich die so genannten Erzwespen (*Trichogramma evanescens*) kann man im Internet bestellen. Sie sind nicht ganz so grausam und legen ihre Eier in die der Motten.

Der einzige Nachteil dieser natürlichen Schädlingsbekämpfung: Sie ist ganz schön teuer. Sparsamkeit ist hier allerdings ganz und gar fehl am Platze, wenn man bedenkt: Der Pelzmantel oder der womöglich antike Seidentepich waren noch teurer und sind, wenn die Motten sich erst einmal darüber hergemacht haben, nichts mehr wert.

Wenn man nun einmal vom Kleiderschrank wegschaut und den Blick weitest, stellt man fest, dass in unserer Umgangssprache der Begriff „Motten“ für alle nachtaktiven Schmetterlinge im Gebrauch ist. Wie in der englischen Sprache „moth“ steht er für Falter, deren Lebensrhythmus zu unserem gegenläufig ist. Und von ihnen gibt es eine Vielfalt, die man als Laie kaum für möglich gehalten hätte.

Sie können auch schön sein

Schon unsere heimische Fauna überrascht mit „Motten“, die unseren Tagfaltern in Größe und Färbung in nichts nachstehen. Der „normale Mensch“ sieht sie (leider) nicht, weil sich eben die aktiven Zeiten beider meist ausschließen. Nur dann, wenn diese Motten abends von draußen in unsere hell erleuchteten Wohnungen fliegen, werden sie uns bewusst. Allerdings hält sich die Bewunderung für sie sehr in Grenzen. Die meisten Menschen nehmen sich kaum die Zeit, den Besucher genauer zu betrachten. Ent-

weder wird er gleich mit der Fliegenklatsche erlegt oder im UV-Insektentöter geröstet. Dabei würde es sich lohnen, die Gelegenheit zu nutzen, den nächtlichen Besucher genau anzuschauen und zum Beispiel im Internet auf die Suche von Hintergrundinformation zu gehen. Die biologische Vielfalt der Schöpfung übertrifft immer alle Erwartungen.

In den Tropen werden sie riesig

Bei uns in Mitteleuropa ist das Heer der Motten schon riesig, umso mehr noch in den Tropen. Hier leben die größten Motten, die die Natur hervorgebracht hat: Der Atlasspinner Südostasiens und die Rieseneule Südamerikas. Beide Motten können Flügelspannweiten über 20 Zentimetern erreichen.

Bei uns ist der Begriff „Motte“ negativ besetzt, durch die Kleider- und Mehlmotten. Vielleicht schreckt uns aber auch die unerwartete Begegnung mit Nachtfaltern, die sich spiralig um eine Lichtquelle bewegen. Sie wecken weniger unsere Neugier, sondern rufen eine Gänsehaut hervor, da ihre Flugbahnen für uns unberechenbar sind.

Wenn Sie Lust bekommen haben, diese Vielfalt der Motten näher kennen zu lernen, sollten Sie die Gelegenheit nicht versäumen, am Sonntag, dem 17. Oktober 2010 im Gesellschaftshaus in Nürnberg-Gartenstadt, Buchenschlag 1 die große Insektenschau zwischen 9 und 14 Uhr zu besuchen. Der Eintritt kostet 3 Euro für Erwachsene und 1 Euro für Kinder. Hier können Sie an ausgestellten Exemplaren die angesprochene Vielfalt auf sich wirken lassen und treffen auf Kenner der Materie, die all Ihre Fragen beantworten können.



Und auch der Tabakswärmer, der hier aus einer Blüte Nektar saugt, gehört zu den Motten. *Foto: dpa*

Muskatnuss muss immer frisch gerieben werden

Wahre Muskatnussfreunde setzen beim Kochen auf die ganze Nuss und nicht auf das gemahlene Pulver. Denn der Geschmack des Pulvers verflüchtigt sich um ein Vielfaches schneller als bei der Nuss. Durch das Mahlen entsteht eine wesentlich größere Oberfläche, auf der die ätherischen Öle verloren gehen. Wird die Nuss dagegen erst kurz vor der Verwendung gerieben, bleiben die Öle erhalten. Und wer sich sorgt, dass die Nuss schon zulange in der Küchenschublade liegt, kann beruhigt sein: Solange das Gewürz appetitlich duftet, kann man es verwenden.

Öko-Geschirrspültabs leisten meistens nicht genug

Umweltschonende Geschirrspültabs haben in den meisten Fällen nicht genügend Spülkraft. So fielen 11 von 17 Produkten bei einer Untersuchung von Stiftung Warentest durch. Bis auf eines handelte es sich bei allen Tabs um auffällig beworbene Ökoprodukte. Nur zwei Solotabs erhielten das Testurteil „gut“. Im Vergleich zu herkömmlichen Produkten enthalten Bioreiniger kein gewässerbelastendes Phosphat. Wer mit Solotabs, Pulver oder Multitabs ohne Phosphat spült, sollte regelmäßig Enthärter Salz nachfüllen und die Spülmaschine auf die richtige Wasserhärte einstellen.

Gnocchi und Klöße nur gegart einfrieren

Klöße und Gnocchi lassen sich problemlos einfrieren. Sie müssen dazu aber vorher gar gekocht werden. Vor dem Verzehr kommen sie dann in noch gefrorenem Zustand in leicht kochendes Wasser. Fertig sind sie, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Dann können sie mit einer Schaumkelle herausgehoben werden.

Frische Minze verliert beim Kochen ihr Aroma

Frische Minze wird besser nicht in warmen Speisen mitgekocht. Sie verliert sonst ihr Aroma. Anders ist es bei getrockneten Minzblättern: Sie bewahren ihr Aroma auch beim Kochen erstaunlich gut. Gut passt Minze zu Hülsenfrüchten, Gemüse, Chili oder Knoblauch. Junge Minzblätter eignen außerdem als Würze für gemischten Salat oder Gemüse. Auch Lamm, Hackfleisch, Kartoffeln, Obst, Schokolade und süßen Desserts geben sie ein feines Aroma.

Beeren wäscht man lauwarm im Nudelsieb

Beeren sollten vor dem Verzehr immer unter lauwarmem Wasser in einem Nudelsieb gewaschen werden. So werden mögliche Chemikalienrückstände und Schmutz entfernt. Aus hygienischen Gründen sollten die Beeren auch nicht direkt im Spülbecken liegen. Beim Waschen können die Beeren vorsichtig mit der Hand vermennt werden – das verstärkt den Reinigungseffekt. Die Beeren dürfen nicht im Wasser liegen bleiben, sonst zerfallen sie. Sie sollten nur kurz aufbewahrt und schnell verzehrt werden.

So werden Kräuter getrocknet

Frische Kräuter brauchen einen schattigen, luftigen und warmen Ort zum Trocknen. Dort werden sie bündelweise aufgehängt. Eine andere Möglichkeit ist, sie auf sauberes Papier zu legen. Außerdem können sie bei maximal 40 Grad Celsius im Backofen getrocknet werden. Wenn die Blätter bei Berührung leicht rascheln, ist der richtige Trocknungsgrad erreicht. Zum Aufbewahren empfiehlt es sich, die Blätter nach dem Trocknen von den Stängeln zu streifen und zu zerkleinern. Dann werden sie in luftdichte, dunkle Gläser gefüllt. Getrocknete Kräuter sind bis zu einem Jahr haltbar.

Basilikum nicht mitgaren

Frische Basilikumblätter kommen besser erst nach dem Garen an ein Gericht. Werden sie mitgekocht, verlieren sie ihr feines Aroma und bekommen einen leicht bitteren Geschmack. Ein Klassiker unter den Rezepten ist das Pesto alla genovese, eine schnell gemachte Nudelsauce. Für zwei Portionen braucht man zwei Hände voll Basilikumblätter. Diese werden mit einem Esslöffel leicht gerösteten, klein gehackten Pinienkernen, einem Esslöffel geriebenem Pecorino-Käse, einer gepressten Knoblauchzehe und etwa 50 Milliliter Olivenöl verrührt. Abgeschmeckt wird mit Salz und Pfeffer. Im Kühlschrank hält sich die Mischung im verschlossenen Glas bis zu einer Woche.