



ESSIG- / TAUFLIEGE
(Drosophila sp.)



Aussehen / Größe:	Fliege	2 - 4 mm, gut flugfähig W.: Hinterleib gelbbraun geringelt, M.: Hinterleib glänzend dunkelbraun bis schwarz
	Larve	Ausgewachsen: 5 - 6 mm, weißlich, walzenförmig, vorne verjüngend, ohne feste Kopfkapsel, Kopf mit Mundhaken (keine beißenden Mundwerkzeuge), augenlos
	Ei	0,5 - 0,6 x 0,2 mm, weißlich, langgestreckt, zylindrisch, Vorderpol mit zwei Fortsätzen
Eiablage:	Ø 350 Eier, einzeln oder in Gruppen in feuchtes Nahrungssubstrat, Fortsätze ragen z.T. in die Luft	
Entwicklung:	Embryonalentwicklung: 24 Std. bei 25 °C / 80 - 90 % r.F., max. 6 Tage bei Kühle, Entwicklung ab 8 - 10 °C, Entwicklungsdauer ca. 16 Tage bei 25 °C, Puppenruhe 4 - 5 Tage, Optimale Entwicklung: 29 °C, Entwicklungsstopp: Puppen < 5 °C, Larven 8 - 10 °C, ab 32 °C werden die Geschlechtstiere unfruchtbar, Hitzetod: 40 °C, Lebensdauer: 4 - 5 Wochen	
Lebensweise:	Überwinterung im Keller, Obst und Gemüselager, im Freien nur an geschützten Stellen oder in Müllhalden und in Kompostanlagen. Auftreten bei entsprechender Wärme das ganze Jahr, vorwiegend aber ab Spätsommer, wenn überreife oder verderbende Früchte und faulende Pflanzenreste vorhanden sind. In Wein- und Obstlagern, in Küchen an faulenden oder gärenden Stoffen, in Salatbars in mit Essig angemachten Dressings, in Abfallhaufen, in überreifen Früchten, in Bars etc. an/in leeren, aber nicht gereinigten Flaschen (Wein, Bier, Limonade, Säfte etc. u.v.a.m.)	
Schaden:	Ekelerregung, Lebensmittelverderber durch Keimverschleppung, Förderung von Fäulnisprozessen durch den Larvenfraß, Früchte werden schneller faul. Übertragung von Hefepilzen und Essigbakterien. Befallene Lebensmittel gelten als verdorben.	
Krankheitsübertragung:	keine	

Quelle der Bilder ist die Killgerm GmbH