

Drosophila suzukii

Information für den Grosshandel

Autoren: Arbeitsgruppe Kommunikation



März 2016

Beschreibung

Drosophila suzukii - Kirschessigfliege



D. suzukii ♂

Die Kirschessigfliege hat die gleiche Grösse (2-3 mm) wie die Essigfliege (*Drosophila melanogaster*), welche im Sommer um die überreifen Früchte fliegt.

Das Männchen von *D. suzukii* weist an den Flügelenden je einen schwarzen Fleck auf, welcher mit blossen Auge sichtbar ist. Die weiblichen *D. suzukii* sind mit blossen Auge kaum von den *D. melanogaster* zu unterscheiden.

Drosophila melanogaster - Essigfliege



D. melanogaster

Quelle : w³.gompel.org

Durch *Drosophila suzukii* verursachte Schäden

Adulte Tiere können dank des stark gezähnten Eiablageapparats gesunde Früchte anritzen. Das Loch und die zwei Atemschläuche des Eis sind auf den glatten Früchten sichtbar.



Eiablage in Zwetschge (H. Thoss)

Die Larven entwickeln und ernähren sich im Innern der Frucht. Die Folge: Weichwerden (Kollabieren) der Frucht und Saftbildung am Boden der Verpackungsschale.



Befallene Himbeeren in der Verpackungsschale

Kontrolle

Einfangen der Fliegen in den Lagerräumen:

Installation von Fallen des Typs Riga (Becherfalle), welche einen sehr wirksamen Lockstoff enthalten, oder von Profatec-Fallen, welche ohne Fangflüssigkeit verkauft werden.



Fallen Modell Riga und Profatec

Lagerung und Entsorgung

Verkauf und Lagerung Früchte :

Eingehende Ware stichprobenartig kontrollieren. Kühlkette unbedingt so lange wie möglich halten. Die Lagerung bei Temperaturen zwischen 1 und 5°C (je nach Frucht) verlangsamt die Entwicklung der Larven, tötet diese aber nicht ab. Weniger Ware in die Auslage. Auslagen häufiger frisch bestücken.

Im Spätsommer: keine aufgeschnittene Honigmelone zum Degustieren (der Geruch lockt alle Drosophilas aus der ganzen Umgebung).

Essigfalle diskret unter den Regalen oder über Nacht platzieren

Vernichtung/Entsorgung:

Die befallenen Früchte müssen unbedingt sicher entsorgt werden. Auf dem Komposthaufen können sich die Larven weiterentwickeln und der Schädling vermehrt sich weiter. Befallenen Früchte können (während 3 Tagen) in ein hermetisch verschlossenes Fass geworfen werden, wodurch die Larven aufgrund Sauerstoffmangels abgetötet werden. Falls die Anzahl der befallenen Früchte gering ist, bietet die Tiefkühlung oder eine Entsorgung im Seifenwasser während 24 Stunden eine praktische Lösung. Danach können die Früchte kompostiert werden.

Links :

Merkblätter zur Identifizierung, Bekämpfung im Haus- und Kleingarten sowie in verschiedenen Kulturen:

<http://www.agroscope.admin.ch/baies/05590/08363/index.htm?lang=de> Fallen:

www.becherfalle.ch; www.profatec.ch; www.biocontrol.ch;

www.biobest.com

Kontrolle der Früchte :

Einige Früchte während 5 bis 10' in einem mit Seifenwasser gefüllten, durchsichtigen Behälter legen. Die Larven werden die Früchte verlassen und sind im Behälter gut sichtbar.



Brombeere in Seifenwasser (H. Thoss, Strickhof)



Männliche und weibliche D. suzukii in natürlicher Grösse (L. Kaiser)

Impressum

Herausgeber: Agroscope
Centre de recherche Conthey
Route des Eterpys 18
1964 Conthey
www.agroscope.ch

Redaktion : Catherine Baroffio (Agroscope), Claudia Daniel (FiBL), Olivier Felix (OFAG), Thomas Herren (FUS), Dominique Mazzi (Agroscope), Matthias Zurflüh (Swisscofel)

Copyright: © Agroscope 2016