

Gute Gründe für die „sanfte“ Methode

Alternative Schädlingsbekämpfung: Geduld und Fachwissen sind gefragt

GASTGEWERBE, 12.2.2000

Düsseldorf. Schabenbefall in der Küche, Rattenplage im Vorratskeller – das sind unangenehme „Störfälle“ im Betriebsablauf, die es möglichst rasch und diskret zu beheben gilt. So die (nachvollziehbare) Einstellung der meisten Gastwirte oder Hoteliers; immerhin drohen den Betroffenen Image-Schäden, Verdienstaufschläge und behördliche Sanktionen.

Soweit muß es gar nicht erst kommen, denn die meisten Schäden lassen sich im Vorfeld verhindern, weil sie vorhersehbar sind. Und im Falle eines Falles kommt man meist mit einem Minimum an chemischen Mitteln aus – vorausgesetzt, man „zielt“ genau. Statt regelmäßiger Bekämpfung kann so die dauerhafte Abwesenheit von Schädlingen erreicht werden.

Wie dieses Prinzip funktioniert, vermittelt die Diplom-Biologin und Schädlingskundlerin Eva Scholl unter anderem Mitarbeitern aus der Gastronomie und Hotellerie in entsprechenden Seminaren. Dabei konfrontiert die Wissenschaftlerin die Teilnehmer unter dem Motto „Wege zur Möglichkeiten mit der zeitgemäßen Schädlingsbekämpfung“ mit neuen Sichtweisen auf ein gleichermaßen altbekanntes wie noch immer tabuisiertes Thema.

Faszinierende Details

„Treten in einem Betrieb Schädlinge auf, so ist das immer ein Zeilchen für eine Lücke im vorhandenen System“, versucht die Referentin den Blick fürs Ganze zu schärfen. Die Betroffenen sollten versuchen, eine Schabe nicht allein als Störfaktor zu empfinden, sondern als Signal, das eigene Handeln zu verändern, so der Anspruch der Wissenschaftlerin, die während ihrer langjährigen Tätigkeit als Schädlingskundlerin bei in Europa stationierten US-Streitkräften Richtlinien zur pestizid-minimierten Schädlingsbekämpfung erarbeitete.

„Das Eindringen von Lebewesen in unsere hochtechnisierten Lebensräume erschreckt den modernen Menschen. Dabei ist es nur natürlich, wenn die Tiere Nischen besetzen, die sich unserer Aufmerksamkeit entziehen“, erläutert Eva Scholl, die im übrigen überzeugt ist: „Wir müssen erst wieder lernen, dass wir Teil der Natur sind.“ Wie läßt sich solch ein Ansatz – der herkömmliche Verhaltens-Muster und Erwartungshaltungen beim Umgang mit Schädlingen offensichtlich in Frage stellt – im gastronomischen Betriebsalltag verwirklichen?

Verlangt wird zunächst die intensive Auseinandersetzung mit den Gegebenheiten des eigenen Lebensbeziehungsweise Arbeitsraumes. Das beginnt schon bei der Einrichtung oder der Übernahme eines Betriebes. Wer sich bereits zu diesem Zeitpunkt mit der potenziellen Gefahr eines Schädlings-Befalls befasst, beugt späterem Ärger vor. So sollte man zum Beispiel bei der Küchenplanung einen Fachmann zu Rate ziehen, der gezielt alle baulichen oder technischen, und somit das Einnisten von Schädlingen begünstigenden Mängel erkennt.

Gleichzeitig sollten der Gastwirt oder Hotelier beziehungsweise seine



Schaben zählen zu den gefürchteten Plagegeistern in der Küche. Foto: Eva Scholl

Mitarbeiter die Bereitschaft entwickeln, sich intensiv und ausführlich mit dem Thema auseinandersetzungen, rät Eva Scholl.

„Denn ein fundiertes Wissen über Schädlinge und ihre Lebensbedingungen ist Voraussetzung, um pro-aktiv, also vorbeugend handeln zu können.“

Hier wird zugegebenermaßen viel verlängert vom Gastwirt. Doch wer erst einmal in die Materie eintaucht, erfährt durchaus spannende und zugleich lehrreiche Details. Wer hätte beispielweise vermutet, das sich die genügsame Schabe von der gummierten Rückseite einer Briefmarke drei Wochen lang ernähren kann.

Oder dass sie sich, ebenso wie Ratten und Mäuse, von dunkeln Löchern geradezu „magisch“ angezogen fühlt?

Verrinnerlicht man solche Fakten, mag es leichter fallen, etwaige Schwachstellen – wie zum Beispiel die leichtfertige von der Arbeitsfläche auf den Fußboden beförderten Brotkrumen oder die unscheinbare, kleine Öffnung in der Wand neben der Verteilerdose –

im eigenen Arbeitsumfeld zu erkennen und zu beseitigen.

„Trainieren Sie Ihren Geruchssinn“, lautet ein weiterer Ratschlag der Biologin – und der ist durchaus ernst gemeint. Denn Schädlinge wie Schaben, weiß die erfahrene Insekten-Fachfrau, lassen sich – ist die Nase erst einmal entsprechend geschult – regelrecht „erschnüffeln“. Wen das überfordert, der sollte immerhin wissen, das Schaben nachtaktive Tiere sind. Vermutet der Gastronom einen Befall, sollte er seine Küche also nachts inspizieren. Auch die Kälte-Empfindlichkeit dieser unliebsamen Gäste kann sich der Gastwirt einfach, aber wirkungsvoll zunutze machen: Servierwagen zum Beispiel, in deren hohlen Metallstreben sich Schaben erfahrungsgemäß gerne ansiedeln, „parkt“ man nachts prophylaktisch im Kühlraum. Und nehmen die Fliegen im Sommer überhand, sollte die Biotonne wenigstens einmal pro Woche geleert und gründlich gesäubert werden.

Wurde im Betrieb ein Befall mit Schädlingen festgestellt, sollte immer ein Fachmann zu Rate gezogen werden. Wo die herkömmliche Schädlingsbekämpfung in der Regel auf Rasch wirkende chemische Mittel zurückgreift, setzt die Schädlingskundlerin auf vergleichsweise zeitaufwendige, ihrer Ansicht nach aber langfristige und nachhaltig wirkende Maßnahmen. Die Wissenschaftlerin räumt ein, dass hier erst noch ein Umdenkungs-Prozess bei den Betroffenen einsetzen muss: „Noch immer wollen die meisten Kunden möglichst rasch tote Tiere sehen.“

Erfolg auch ohne Pestizide

Am Beginn der integrierten – Eva Scholl spricht von „zeitgemäßer“ – Bekämpfung steht die exakte Bestimmung der Schädlingsart und die genaue Lokalisierung der befallenen Flächen. Nach eingehender Analyse der angetroffenen Situation werden die daraus abzuleitenden Maßnahmen idealerweise in einem ausführlichen Schädlingsbekämpfungsplan festgehalten. Unter fachkundiger Anleitung, wie sie zum Beispiel qualifizierte Experte Eva Scholl bieten können, werden zunächst äußere Veränderungen am Befallsort eingeleitet. Zum Einsatz kommen dabei zum einen mechanische Mittel, wie Fallen und Barrieren.

Bisweilen lassen sich bereits mit einfachen Maßnahmen beachtliche Erfolge erzielen: Ameisen etwa –

denen in der Natur wichtige Aufgaben zukommen und die deshalb nur behutsam abgewehrt werden sollten – kann man in vielen Fällen mit einem Essig-getränkten Schwamm Herr werden.

Kooperation angestrebt

Andererseits wird gezielt mit sogenannten „synergetischen“ (sich gegenseitig verstärkenden) Stressoren gearbeitet, die eine detaillierte Kenntnis von Lebensgewohnheiten, Sozialstruktur und „Körpersprache“ der Schädlinge erfordern. So kann dem Ungeziefer zum Beispiel durch die Erzeugung von Durchzug und das gleichzeitige Aufscheuchen das Leben schwer gemacht werden.

Schädlingskundler wie Eva Scholl verstehen sich als kompetente Berater, die den um eine gleichermaßen umweltschonende wie dauerhafte Abwehr bemühten Gastronomen auf Wunsch beim Beschreiten neuer, zeitgemäßer Wege unterstützen möchten. Übrigens auch in der Zusammenarbeit mit konventionellen Schädlingsbekämpfern, die, wenn sie ihren Beruf verantwortungsvoll ausüben, ebenfalls an möglichst umweltgerechten Lösungen interessiert sein sollten.

Der weitgehende Verzicht auf chemische Verfahren wird im Übrigen nicht nur wegen der nach Angaben der Naturwissenschaftlerin noch immer ungeklärten Langzeitwirkungen auf den Menschen und seine Umwelt angestrebt, sondern auch zum Selbstschutz in Krisenzeiten. Denn viele Schädlinge weisen bereits nach wenigen Generationen Resistenzen gegenüber häufig eingesetzten Mitteln auf. Ein wesentlicher Grund für die Biologin, deren Einsatz auf ein Minimum zu reduzieren. Denn sollte zum Beispiel einmal eine Kriegs- oder sonstige Katastrophensituation eintreten, in der sich Schädlinge stets besonders intensiv vermehren, bedarf man dringend wirksamer Mittel. „Allein schon deshalb sollten wir mit chemischen Wirkstoffen äußerst sparsam umgehen“, appelliert die Schädlings-Expertin.

Gastronomen und Hoteliers, die eine prophylaktische Beratung oder aber Unterstützung im akuten Problemfall wünschen, können Kontakt mit der Diplom-Biologin aufnehmen: Eva Scholl, Waldstraße 2a, 66879 Steinwenden, Tel./Fax: 0 63 71 / 5 12 44, E-mail: ephaS@t-online.de. Nicola Karnick