



# Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG  
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART

## Fleischfliegen Information



Bild 1: Vergrößerte Abbildung einer Grauen Fleischfliege (*Sarcophaga carnaria*)



Bild 2: Stark vergrößerte Abbildung der Larve einer Grauen Fleischfliege

### Morphologie

Erwachsene (adulte) Fliege	8-19 mm groß, hell- bis dunkelgrau, selten metallisch gefärbt, dunkle Längsstreifung (Graue Fleischfliege mit fünf schwarzen Längsstreifen) im Brustbereich, häufig schachbrettartige Musterung auf dem Hinterleib Mundwerkzeuge saugend- leckend
Larven	madenartig, stets beinlos, ohne Kopfkapsel

### Biologie

Die Familie der Fleischfliegen (*Sarcophagidae*) ist weltweit mit ca. 2.500, in Deutschland mit etwa zehn ähnlichen Arten vertreten, unter denen die Graue Fleischfliege (auch Aasfliege [*Sarcophaga carnaria*]), wohl am bekanntesten ist.

Weibliche Fleischfliegen legen Hunderte von Eiern – wie ihr Name andeutet – bevorzugt auf frisches oder verderbendes Fleisch, aber auch auf Exkrementen ab, aus denen in der warmen Jahreszeit dann schon innerhalb weniger Stunden die Larven schlüpfen. Vor dem Verzehr derartig befallenen Fleisches sollte Abstand genommen werden.

Die Maden dringen sofort tiefer in das entsprechende Brutsubstrat ein, wobei sie eiweißlösende Enzyme abgeben, mit deren Hilfe sie das umgebende Substrat verflüssigen. Im derartig verflüssigten Nahrungsbrei beginnt die Larve III nach insgesamt drei Larvenstadien mit der Verpuppung. Die Puppenruhe kann – je nach Temperatur – zwischen vier bis sieben Tagen (bei 32° C) und etwa 20-24 Tagen (bei 13 C°) liegen.

Insgesamt benötigen Fleischfliegen für die Entwicklung einer Generation etwa drei bis vier Wochen, so dass in der Fortpflanzungszeit von Mai bis Oktober zwischen vier und acht Generationen entstehen können, wobei unter optimalen Bedingungen sich die nächste Fliegengeneration schon 5-14 Tage nach der Eiablage entwickeln kann.

Vertreter der Familie *Sarcophagidae* fliegen im Allgemeinen schnell und geräuschvoll. Sowohl in der Nähe des Menschen als auch im Freiland entwickeln sie große Populationen.

## Nahrung / Schadwirkung / medizinisch-hygienische Bedeutung

Die saugend-leckenden Mundwerkzeuge adulter Fleischfliegen sind besonders zum Auflecken von Flüssigkeiten geeignet. In freier Natur findet man sie oft an ausgetretenen Flüssigkeiten von Kadavern, Aas usw., in Haushalten allerdings eher an eiweißreichen Nahrungsmitteln (Fleisch, Fisch, Käse). Ansonsten saugen sie gerne Säfte beschädigter Früchte, aber auch Honigtau, Nektar oder Baumsäfte.

Larven der *Sarcophaga*-Arten leben meist von bzw. in Aas oder Exkrementen. Die Larven der Grauen Fleischfliege z. B. ernähren sich u. a. parasitisch in und von Regenwürmern, die nach Abschluss der Fliegenentwicklung zugrunde gehen.

In unseren Breiten besteht die medizinisch-hygienische Bedeutung der *Sarcophaga*-Larven vor allem in der Übertragung von verschiedenen, pathogenen Krankheits- und Fäulnisregenern; aufgenommene Keime können mit dem etwa in zweistündigem Abstand abgesetzten Kot bis zu vier Wochen ausgeschieden werden. Auch von adulten Fleischfliegen können derartige Keime, die an ihren Körpern transportiert werden, auf Mensch, Haustier und deren Nahrungsmittel übertragen werden. Besonders bei unhygienischen Verhältnissen ist die Verbreitung gefährlicher Infektionskrankheiten deshalb möglich.

## Vorkommen / Verbreitung

Fleischfliegen kommen weltweit das ganze Jahr vor, verstärkt jedoch in den Monaten April bis November.

## Abwehr / Bekämpfung

- Anbringen von Fliegengittern mit Maschenweiten von max. 2,5 mm an Fenstern und Türen, für Zugluft sorgen; dennoch eingedrungene Fliegen können durch an strategisch günstigen Stellen aufgehängte elektrische UV-Fallen abgefangen werden. Auch Leimstreifen (Fliegenbänder, auch auf Leimbasis ohne chemischen Wirkstoff erhältlich) oder Fliegenfangbeutel zum Aufhängen (mit Pheromonlockstoffen) können die Fliegen zumindest dezimieren.
- Identifikation der Brutplätze und deren Entfernung durch z. B. regelmäßiges Reinigen
- Ansammlungen von Müll und faulenden Substanzen vermeiden
- Essen/Nahrung bzw. eiweißreiche Nahrungsmittel nicht offen stehen lassen
- Für hygienische Verhältnisse im Haushalt – vor allem in der Küche – sorgen
- falls unbedingt notwendig, auf chemische / biologische Bekämpfungsmittel (z. B. mit dem Wirkstoff Pyrethrum) zurückgreifen, dabei auf die Herstellerhinweise achten
- Sollten die o. g. Maßnahmen zu keinem Erfolg führen, so empfiehlt es sich, einen IHK geprüften oder staatlich anerkannten Schädlingsbekämpfer zu Rate zu ziehen.

## Quellennachweis

H. Engelbrecht / Ch. Reichmuth: Schädlinge und ihre Bekämpfung, Hamburg: Behr's Verlag, 3. Auflage, 1997

## Impressum

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Stuttgart  
Nordbahnhofstraße 135 · 70191 Stuttgart  
Telefon 0711 904-35000 · Fax 0711 904-35010 · abteilung9@rps.bwl.de  
www.rp-stuttgart.de · www.gesundheitsamt-bw.de

## Bildnachweis

[http://www.nuzban.scholaris.pl/zwierz/ss/sciermie/scm\\_02.jpg](http://www.nuzban.scholaris.pl/zwierz/ss/sciermie/scm_02.jpg)  
[http://insektenfotos.de/Sarcophaga%20carnaria%20\(Graue%20Fleischfliege\)\\_019.jpg](http://insektenfotos.de/Sarcophaga%20carnaria%20(Graue%20Fleischfliege)_019.jpg)

November 2010

