

## Schmeissfliegen

(Calliphoridae)



### Aussehen

Die Grösse der Tiere variiert stark und kann bis zu 18 mm betragen. Der Name „Schmeißfliege“ hängt mit der Vorliebe dieser Tiere für geruchsintensive organische Stoffe zusammen (siehe unten). Das Wort „schmeißen“ ist ein heute veralteter Begriff für „Kot auswerfen“.

Der kompakte Körper dieser Fliegen ist meist metallisch blau oder grün bis goldgrün glänzend gefärbt. Augen und Flügel sind sehr gut ausgebildet, die Mundwerkzeuge zu einem Leckrüssel umgeformt.

### Entwicklung

Die Schmeissfliegen sind vor allem an Blüten, meistens an Blütendolden, zu finden. Dabei können sie in beinahe allen Biotopen vorkommen. Sie ernähren sich von Nektar und Pollen und auch von Honigtau, wobei die Geschmacksorgane wie bei vielen Fliegen an den Fussgliedern zu finden sind. Zur Aufnahme von Säften suchen die Fliegen häufig zerfallene organische Stoffe auf und fliegen entsprechend auch nach Aas riechende Blüten (etwa den Aronstab) oder Pilze (wie die Stinkmorchel) an. Die Fliegen fressen hier den Schleim des Pilzes, der auch dessen unverdauliche Sporen enthält, und sorgen damit auch für die Verbreitung der Pilze.

Die Erkennung der Partnerin erfolgt bei einigen Arten dadurch, dass die Männchen die Weibchen mit den Füßen ertasten und wahrscheinlich anhand der Geruchssensoren erkennen. Ist das Weibchen nicht paarungswillig, so wehrt es das Männchen durch Vibrieren der Flügel ab.

Die bis zu mehreren hundert Eiern enthaltenen Ei-Gelege werden auf organischen, meist proteinreichen, Stoffen abgesetzt. Bei Legenot kann die Ei-Entwicklung jedoch schon so weit fortgeschritten sein, dass während oder kurz nach dem Schlupf bereits die Larven (Maden) schlüpfen. Schmeissfliegen sind primär nicht lebendgebärend. Die Anlockung erfolgt dabei durch Geruchsstoffe, die bei der Verwesung und dem bakteriellen Abbau von Eiweiss entstehen

### Verhalten

Die Stoffwechselprodukte der Schmeissfliegenlarven sind für den menschlichen Organismus nicht gesund und von ihnen einmal befallenes Fleisch ist nicht mehr für den menschlichen Verzehr geeignet. Bei ihren Besuchen auf den Lebensmitteln übertragen sie auch Mikroorganismen, die Eiweiß, Kohlenhydrate und Fette zersetzen. Da sie Krankheitsüberträger sind, macht sie für den Menschen zu gefährlichen Schädlingen an Fleisch, Fisch und Milchprodukten