

Hygienisches, lautloses Sterben...

ES BRUMMT:

Mit elektrischen Insektenvernichtern für die Gastronomie ist die Firma Kulms aus Eschershausen europaweit erfolgreich

Die Situationen kennt man: Eine Mücke nervt im Restaurant, oder aggressive Wespen schwirren über die Kuchentheke. Was im Privatleben vielleicht noch als lästige Plage abgetan werden kann, bedeutet für Gastronomie und Industrie oft ein Riesenproblem. Denn wo das Gesundheitsamt über Hygienevorschriften wacht, da gehört auch ein professioneller Schutz vor Insekten dazu. Und dann schlägt die große Stunde der Firma Egon Kulms aus Eschershausen.

Der „Herr der Fliegen“, ist Jürgen Pieles, der als Geschäftsführer die Firma Egon Kulm leitet. Seit 1968 Jahren hat sich der kleine Betrieb, der seinen Sitz in einem unscheinbaren Wohnhaus

an der Bahnhofsstraße hat, professionellen Insektenvernichtern verschrieben und darf deutschlandweit als einziger in der Catering-Branche den „Insect-o-cutor“ anbieten.

In Großküchen, Lebensmittelbetrieben, Kunststoffherstellung: Überall, wo Fluginsekten nichts verloren haben und eine hygienische Produktion erheblich stören würden, kommen die Geräte aus Eschershausen, die es in unterschiedlichen Größen und Wirkungsweisen gibt, zum Einsatz.

Ausgetüftelte Technik gegen Plagegeister

Wichtigste Faktoren sind dabei Hygiene und Qualitätssicherung. Die von Eschershausen vertriebenen Geräte entsprechen allen Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung. Dahinter steckt ausgetüftelte Technik, um den kleinen Plagegeistern zu Leibe zu rücken. Das beginnt mit dem effektiven Anlocken. „Am besten lockt man Insekten mit verfaultem Fleisch, Blut oder Kot an“, scherzt Jürgen Pieles, „aber diese Dinge sind in einem Insektenvernicht-

er nicht die beste Lösung.“ Auch auf Chemie wird grundsätzlich verzichtet. Also setzt man auf UV-Licht. Eine Kombination mit sichtbarem Grünlicht lockt sogar um 30 Prozent mehr Insekten an.

Steuert die Mücke dann auf das Licht zu, kommt das Hochspannungsgitter zum Einsatz. Spezielle Transformatoren sorgen dafür, dass hier konstant 4.000 Volt fließen. „Unter 4.000 Volt werden die Tiere nicht getötet, darüber zerplatzen sie“, weiß Experte Pieles. Auch die Abstände zwischen den Gitterstäben sind eine Wissenschaft für sich. Sie müssen die richtigen Maße haben, damit der Lichtbogen entstehen kann.

Bei herkömmlichen Geräten können kleine Insekten zwischen den Gitterstäben hindurchfliegen, bei den Eschershäuser Produkten brauchen sie aber nicht einmal die Gitter berühren. In einer breiten Auffangschale werden die leblosen Insekten schließlich gesammelt. „Diese Kombination sorgt für ein hygienisches, lautloses Ster-



Firmenchef Jürgen Pieles zeigt die Eigenentwicklung: den Wespenfänger für Kuchentheken.

Fotos: nig



Es gibt auch formschöne Designerstücke unter den Fliegenfängern.



Das kleine Team der Firma Egon Kulms in Eschershausen.

ben.“ Und nicht zuletzt kommt es auf die richtige Platzierung an. Fensterfront, Raumhöhe, Luftstrom im Raum. Die Geräte müssen so platziert sein, dass Insekten, die maximal elf Meter weit gucken können, das Gerät auch wahrnehmen und ansteuern. „Beim Aufstellen kann man eine Menge Fehler machen“, warnt Jürgen Pieles.

Mit Eigenentwicklung erfolgreich

Mittlerweile beschränkt sich die Firma Kulms in Eschershausen nicht nur darauf, die in England produzierten Geräte zu vertreiben. Auch mit einer Ei-

genentwicklung ist man erfolgreich in den Markt eingestiegen. Ein Edelstahlgerät mit Leuchtöhre und Klebefolie, das insbesondere die Wespen von Kuchentheken fernhalten soll.

Noch klingeln die Telefone in dem Eschershäuser Vertriebsbüro heiß. In Kürze aber wird wieder erheblich mehr Ruhe einklingen. „Wir haben ein absolutes Saisonsgeschäft“, weiß Pieles. „Alles, was wir von März bis September nicht verkauft haben, können wir im Dezember nicht mehr aufholen.“ Denn sind die Insekten aus dem Blickfeld verschwunden, sinkt auch die Nachfrage nach den Eschershäuser Geräten. Aber nur bis zum nächsten Frühling... (nig)