

Schadnagerbekämpfung im Gastgewerbe: Ab 1. Juli 2026 ist Dauerbeköderung tabu

Der Keller ist sauber, die Lagerräume aufgeräumt, die Mülltonnen ordentlich verschlossen – und trotzdem taucht plötzlich eine Rattenspur im Hinterhof auf. Kaum ein Betrieb im Gastgewerbe bleibt davon dauerhaft verschont, denn Küchen, Lager und Speisereste ziehen Nager fast magisch an. Bislang war die Antwort vieler Betriebe einfach: Köderboxen dauerhaft aufstellen und vorsorglich absichern. Genau diese Praxis wird ab dem 1. Juli 2026 nicht mehr möglich sein. Was auf den ersten Blick wie eine zusätzliche Hürde im ohnehin vollen Betriebsalltag wirkt, lässt sich mit den richtigen Handgriffen gut in bestehende Abläufe integrieren – und schützt am Ende nicht nur vor Bußgeldern bei der nächsten Kontrolle, sondern auch die eigene Küche nachhaltiger.

Was sich ändert

Ab dem 1. Juli 2026 verbietet die zuständige Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) die sogenannte befallsunabhängige Dauerbeköderung (BUD) mit antikoagulantem Rodentiziden. Das sind Giftköder, die dauerhaft und rein vorsorglich ausgelegt werden – unabhängig davon, ob tatsächlich ein Befall vorliegt.

Künftig gilt stattdessen ein einfacher Grundsatz: Giftköder nur noch bei nachgewiesenem Befall, zeitlich begrenzt und dokumentiert.

Warum die Regelung kommt

Antikoagulante Rodentizide sind Blutgerinnungshemmer, die nicht nur Ratten und Mäuse, sondern auch Nicht-Zielorganismen gefährden können – etwa Greifvögel oder Haustiere, die vergiftete Nager fressen. Zudem begünstigt der dauerhafte, unkontrollierte Einsatz die Bildung von Resistenzen bei Nagetieren. Die neue Regel soll daher:

- den Wirkstoffeinsatz auf das notwendige Minimum reduzieren,
- Risiken für Umwelt und Nicht-Zielorganismen senken,
- und Resistenzbildung bei Ratten und Mäusen vorbeugen.

Zur Einordnung: Ein vollständiges Verbot von Rodentiziden für den Einsatz durch Fachpersonal ist damit nicht verbunden – es geht um das Ende der dauerhaften Vorsorge-Beköderung, nicht um ein generelles Anwendungsverbot bei tatsächlichem Befall.

Was das für Ihren Betrieb bedeutet

Für Gastronomie- und Hotelbetriebe rückt die bauliche und organisatorische Prävention stärker in den Mittelpunkt. Konkret sollten Sie:

- Schwachstellen prüfen: Türen, Tore, Dichtungen, Leitungsdurchführungen, Lüftungen, Abflüsse, Lager- und Müllbereiche auf mögliche Eintrittsstellen kontrollieren.
- Monitoring statt Dauerköder etablieren: regelmäßige Sichtkontrollen auf Kot, Nagespuren oder Laufwege; ergänzend ungiftige Monitoring-Köder oder Fallen zur Befallserkennung.
- Dokumentation sicherstellen: Wer kontrolliert wann, was wird geprüft, was passiert im Befallsfall – all das muss nachvollziehbar festgehalten werden.
- HACCP-Konzept anpassen: Schädlingsprävention bleibt Teil der Lebensmittelhygiene und muss die neuen Vorgaben widerspiegeln.
- Verträge mit Schädlingsbekämpfern prüfen: Bildet der Dienstleister das neue Verfahren – Monitoring, Befallsnachweis, gezielte Anwendung – bereits ab?

Zusammenfassung: Was muss ich in meinem Betrieb jetzt beachten?

1. Dauerbeköderung entfällt – bauliche Prävention wird wichtiger

2. Baulicher Schutz ist stärker im Fokus:

- Türen, Tore, Dichtungen
- Wandanschlüsse, Leitungsdurchführungen, Lüftungen
- Abflüsse
- Lagerbereiche und Müllplätze

3. Monitoring statt Vorsorge-Köder

- regelmäßige Sichtkontrollen auf Kot, Nagespuren oder Laufwege
- ungiftige Monitoring-Köder oder Fallen, die anzeigen, ob Schadnager aktiv sind

4. Nachweispflicht statt Behauptung

5. HACCP-Konzept anpassen

- wann kontrolliert wird
- wer prüft
- was dokumentiert wird
- was im Befallsfall passiert

6. Nachvollziehbarkeit bei Kontrollen sicherstellen

7. Verträge mit Schädlingsbekämpfern prüfen

Fazit

Die neue Regelung verlangt von Gastgewerbebetrieben ein Umdenken: weg von der reinen Absicherung durch Dauerköder, hin zu aktiver Prävention und lückenloser Dokumentation. Wer frühzeitig handelt, ist bei Kontrollen der Lebensmittelüberwachung rechtssicher aufgestellt – und leistet zugleich einen Beitrag zu weniger Umweltgiften und mehr Nachhaltigkeit im eigenen Betrieb.

Die Informationen in diesem Dokument sind allgemeiner Art und dienen lediglich dazu, die Möglichkeiten der Nachhaltigkeit dem Interessierten vorzustellen. Der DEHOGA übernimmt die Haftung für diese Inhalte gemäß den gesetzlichen Bestimmungen. Die Zusammenstellung der Informationen erfolgt mit der gebotenen Sorgfalt. Für Entscheidungen, die der Verwender auf Grund der vorgenannten Informationen trifft, übernehmen wir keine Verantwortung.

Ihr Ansprechpartner Julius Materne, Transformationscoach für Nachhaltigkeit
DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V. · Hammer Landstraße 45 · 41460 Neuss · 02131 7518 227
materne@dehoga-nrw.de • transformation-gastgewerbe.nrw