



Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART

Großer Reismehlkäfer Information



Bild 1: Schematische, vergrößerte Darstellung von *Tribolium destructor* (Großer Reismehlkäfer) und seiner Larve

Bild 2: Befall mit *Tribolium destructor* an Haselnüssen

Morphologie

Adulter (geschlechtsreifer) Käfer	Dunkelbrauner bis schwarzer, stark glänzender, 5-6 mm langer Käfer mit langgestreckter Körperform und rotbraunen bis roten, deutlich in der Farbe vom Körper abgesetzten Fühlern, Mundwerkzeugen und Beinen Flügeldecken mit Punktstreifen Halsschild um die Hälfte breiter als lang Fühler verbreitern sich allmählich zur dreigliedrigen Endkeule
Larvenstadien	Bis zu 10 mm lang, zunächst weißlich, später gelblichbraun, schlank und frei beweglich Letzter Hinterleibsring endet in zwei Spitzen, die aber um die Breite einer Spitze auseinander stehen

Biologie

Der zur Familie der Schwarzkäfer (*Tenebrionidae*) gehörende Große Reismehlkäfer (*Tribolium destructor*) unterscheidet sich, abgesehen von seiner Größe und unterschiedlichen Körperfärbung, kaum von den ebenso bei uns anzutreffenden Reismehlkäferarten (Rotbrauner Reismehlkäfer [*Tribolium castaneum*] und Amerikanischer Reismehlkäfer [*Tribolium confusum*]).

Er zählt zu den gefürchteten Vorratsschädlingen in der Nahrungsmittelindustrie. Die adulten (erwachsenen) Käfer fliegen trotz gut entwickelter Hinterflügel wenig.

Weibliche Reismehlkäfer legen ca. 300 längliche Eier pro Jahr lose an das Befallsgut ab, die ausgewachsenen Larven verpuppen sich frei. Bei Temperaturen um 25-30° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit um 70 % kann die Gesamtentwicklung in fünf Wochen abgeschlossen sein. Weniger günstige Bedingungen verlängern sie um bis zu über fünf Monate.

Nahrung/Schadwirkung

Der Große Reismehlkäfer befällt und beschädigt bevorzugt Getreide und Getreideprodukte, Pflanzensamen und andere pflanzliche Vorräte.

Schadbild: Auch wenn ein charakteristisches Schadbild, wie es beim durch den Kornkäfer (*Sitophilus granarius*) und seiner Larve befallenen Lebensmitteln entsteht, fehlt, werden durch Reismehlkäfer befallene Lebensmittel stark verunreinigt, z. B. Mehl wird klumpig, erwärmt und verfärbt sich und riecht „muffig“. Oft kleben Larvenhäute an der Oberfläche befallener Lebensmittel.

Gelegentlich tritt der Große Reismehlkäfer auch in Wohnungen auf und verursacht bei stärkerem Befall großen Schaden.

Vorkommen/Verbreitung

Der Große Reismehlkäfer ist vorwiegend in Europa, aber auch in Afrika verbreitet.

Vorbeugung/Bekämpfung

- Regelmäßiges Reinigen der befallenen Räume, insbesondere derjenigen, in welchen befallene Lebens- und Futtermittel aufbewahrt werden/wurden
- Erfolgversprechend sind nur die Bekämpfungsmaßnahmen, die auch die Beseitigung potenzieller Nahrungsquellen und die versteckt lebenden, nachtaktiven Larven miteinbeziehen.
- Küchen- und Vorratsschränke sauber halten und Lebensmittel nach dem Kauf kontrollieren und idealerweise in Glas verschlossen lagern. Einem Befall kann grundsätzlich durch die Lebensmittellagerung bei niedrigen Temperaturen (unter 18° C) vorgebeugt werden.
- Gefährdete Materialien regelmäßig auf Befall untersuchen und gegebenenfalls ausbürsten, abklopfen, waschen, reinigen oder bügeln
- Larven, die sich auf der Wand aufhalten, sollten abgesaugt oder abgewischt werden.
- Grundsätzlich gilt: Wohnung häufig lüften und auch an unzugänglichen Stellen regelmäßig gründlich reinigen und Staubsaugen.
- Für die Bekämpfung von Käfern stehen im Handel z. B. *Baygon*[®] Ungeziefer-spray oder Ungezieferköderdose zur Verfügung.

Quellennachweis

„Handbuch der wichtigsten Vorratsschädlinge“, Editor: Degesch GmbH Frankfurt, Erasmusdruck GmbH Mainz

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

„Handbuch der wichtigsten Vorratsschädlinge“, Editor: Degesch GmbH Frankfurt, Erasmusdruck GmbH Mainz

März 2009

