



Rotbrauner Reismehlkäfer

**Tipps
zum Umgang
mit Schädlingen
im Haus**



Wissenswertes

Familie: *Schwarzkäfer, Tenebrionidae*

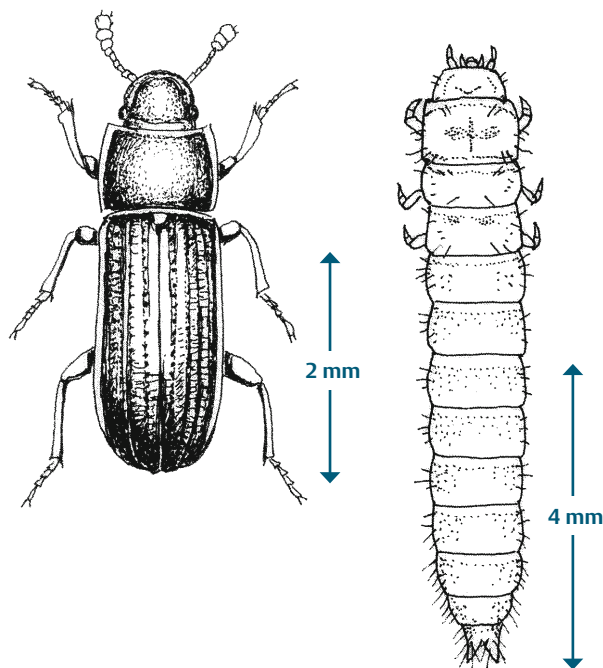
Wissenschaftlicher Name:

Tribolium castaneum (Herbst)

- ▶ **Biologie:** Entwicklungsdauer bei idealen Bedingungen (relative Luftfeuchtigkeit 75–80 %, Temperatur ca. 30–35° C) 2 Monate, sonst bis zu 4 Monaten; bei guten Lebensbedingungen starke Vermehrung möglich. Sehr empfindlich gegen Kälte, eine Überwinterung im Freien ist nicht möglich.
- ▶ **Vorkommen:** Ursprünglich wohl aus orientalischer Region, wird häufig aus den Tropen nach Mitteleuropa eingeschleppt. Hier dann in Getreide- und Futterlagern, Lebensmittellagern und Haushalten.
- ▶ **Nahrung:** Bevorzugt Backwaren, Mehl und Mehlprodukte sowie Trockenfrüchte, Nüsse und geschrotetes Getreide, auch Tierfutter. An unbeschädigten Getreidekörnern entwickeln sich die Larven nur sehr langsam.

Rotbrauner Reismehlkäfer

Rotbraun, 3–4 mm lang, feine Längsrippen auf den Flügeldecken, Fühler keulenförmig verdickt.
Eier: weiß, glatt, mit Sekret überzogen, ca. 0,7 mm lang und 0,4 mm breit.
Larven: 8 mm lang, zunächst weiß, später gelbbraun, dunkler Kopf, zwei Nachschieber am letzten Hinterleibsring. Puppe: gelblich bis braun, ca. 8 mm lang.



Gegenmassnahmen

- ▶ **Vorbeugen:** Achten Sie schon beim Einkauf auf beschädigte Verpackungen, Spinnfäden oder Verklumpungen in den Lebensmitteln. Dies weist auf einen möglichen Schädlingsbefall hin. Kaufen Sie nur so viele Lebensmittel ein, wie Sie kurzfristig verbrauchen können.

Verhindern Sie den Zuzug von außen: Feinmaschige Fliegengaze vor den Be- und Entlüftungen von Vorratsräumen sperrt die Insekten aus.

- ▶ **Lagern:** Lagern Sie Lebensmittel kühl und trocken, da niedrige Temperatur und Luftfeuchte ungünstig für den Reismehlkäfer sind.

Bewahren Sie alle Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen auf und kontrollieren Sie sie regelmäßig.

- ▶ **Bekämpfen:** Wenn Sie einen Befall feststellen, entsorgen Sie die betroffenen Lebensmittel über die Biotonne. Gegebenenfalls können die Produkte vorher 24 Stunden eingefroren werden, damit die Larven und Insekten abgetötet werden. Dadurch wird verhindert, dass sich »Flüchtlinge« erneut einnisten. Die Eier und Puppen werden hierbei nicht zuverlässig abgetötet, daher sollten die Lebensmittel auf jeden Fall entsorgt werden.

Suchen Sie die Schränke nach Larven und Puppen ab und beseitigen Sie diese. Reinigen Sie die Schränke sorgfältig. Ecken und Ritzen sollten, wenn möglich, mit einem Föhn behandelt werden. Wenn Sie Ritzen und Spalten an Arbeitsflächen und Schränken abdichten, können sich dort keine Krümel und Reste sammeln, die den Insekten eine Lebensgrundlage bieten können.

Achtung: Denken Sie auch an »vergessene« Reste wie das Vogelfutter vom letzten Winter, Salzteigfiguren, Trockenblumensträuße oder Ähnliches!



Der Amerikanische Reismehlkäfer (*Tribolium confusum*) unterscheidet sich nur durch seine Fühlerform vom Rotbraunen Reismehlkäfer und richtet die gleichen Schäden an. Es besteht der Verdacht, dass die von den Käfern und Larven ausgeschiedenen Stoffe Allergien auslösen können. Dennoch gilt der Reismehlkäfer nicht als besonders bedenklicher Schädling.



Schäden

Larven und Käfer fressen und verunreinigen die Nahrungsmittel.

Lebensmittel nehmen teilweise einen sehr unangenehmen Geruch an, Mehl kann sich rosa verfärben.



Kontakt

Stadt Münster
Haus der Nachhaltigkeit
Hammer Straße 1
48153 Münster

Tel. 02 51/4 92-67 67

nachhaltig@stadt-muenster.de
www.stadt-muenster.de/umwelt

Abbildungen in diesem Faltblatt aus:

R. Fritsche / R. Keilbach, *Die Pflanzen-, Vorrats- und
Materialschädlinge Mitteleuropas,*

Gustav Fischer Verlag, 1994, S. 172, Abb. 272

© Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg, Berlin

Impressum

Herausgeberin:

Stadt Münster in Zusammenarbeit mit der
Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
– Pflanzenschutzdienst –

Mai 2024