

### Rotbrauner Reismehlkäfer

#### Aussehen

Wie der Name schon andeutet, sind Rotbraune Reismehlkäfer (*Tribolium castaneum*) rotbraun gefärbt. Die Käfer haben eine länglich-schmale Körperform und erreichen eine Körperlänge von 3 bis 4 mm (s. Abb. 1). Wenn man sich die Tiere unter dem Mikroskop anschaut, fällt auf, dass die letzten 3 Glieder der Fühler deutlich vergrößert sind. Ganz typisch für diese Käfer sind die Kriechspuren, die sie in Mehl hinterlassen (s. Abb. 2).



**Abbildung 1:** Rotbraune Reismehlkäfer sind Vorratsschädlinge

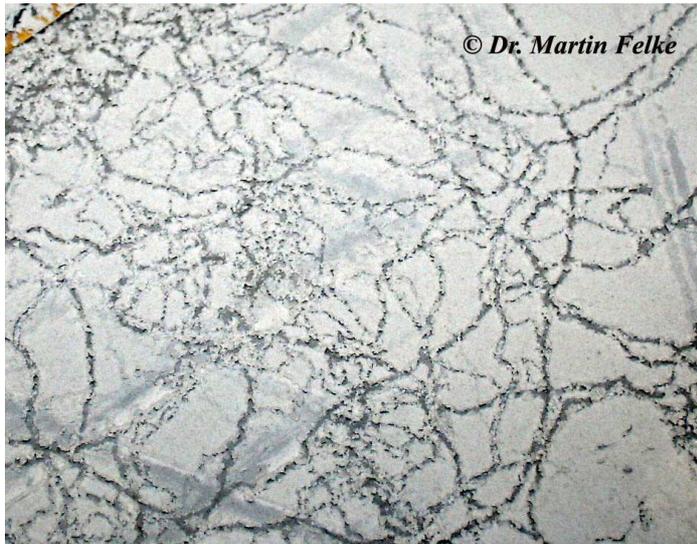
#### Lebensweise

Die Käfer fliegen gut und können sich daher vor allem im Sommer auch aktiv verbreiten. Die Lebensdauer der Käfer beträgt bis zu einem Jahr. In dieser Zeit legt das Weibchen insgesamt bis zu 1.000 Eier ab. Bei warmen und feuchten Bedingungen dauert die komplette Entwicklung vom Ei bis zum Käfer nur rund einen Monat. In erster Linie entwickeln sich diese Käfer in Mehl, aber auch in geschrotetem Getreide und anderen pflanzlichen Produkten.

#### Vorkommen

Der Rotbraune Reismehlkäfer ist einer der wichtigsten Vorratsschädlinge. Die Art lebt weltweit in tropischen und subtropischen Regionen und wird von hier mit Nahrungsmittel-Importen (vor allem mit Reislieferungen) immer wieder auch nach Mitteleuropa eingeschleppt. Aufgrund ihrer tropischen Herkunft kommt diese Reismehlkäferart bei uns vor allem in Bäckereien und Mühlen vor. Von hier aus können die Tiere in den Handel und somit auch zum Endverbraucher gelangen.

## Eine Kundeninformation der Berufsverbände



**Abbildung 2:** Spuren von Reismehlkäfern in Mehl

### **Wie kann man sich vor Befall schützen?**

In der Regel schleppt man sich als Endverbraucher diese Käfer beim Kauf von bereits befallenen Produkten wie Mehl, Reis, geschrotetem Getreide oder Backwaren ein. Dies passiert leider immer wieder einmal, da diese Vorratsschädlinge regelmäßig in Getreidesilos, Mühlen und Bäckereien auftreten. Meist erkennt man einen Befall erst dann, wenn man eine befallene Mehltüte öffnet und die Käfer auf der Oberfläche des Mehls herumlaufen sieht.

### **Welche Probleme verursachen diese Schädlinge?**

Die Art tritt oft zusammen mit anderen Vorratsschädlingen auf und befällt vor allem beschädigtes oder geschrotetes Getreide, Hirse, Mehl und andere Getreideerzeugnisse. Die Nahrungsmittel werden durch Kot und feines Fraßmehl verunreinigt. Hinzu kommt, dass Käfer und Larven sog. Chinone abgeben. Bei diesen Substanzen handelt es sich um Stoffe, die für andere Insekten tödlich sind und das Wachstum von Schimmelpilzen hemmen. Durch die Chinone verfärbt sich Mehl rosa, nimmt einen unangenehmen Geruch an und verliert seine Backfähigkeit. Daneben werden Geschmack und Geruch von Backwaren beeinträchtigt.

### **Wie kann man diese Schädlinge am besten bekämpfen?**

Treten diese Vorratsschädlinge im Privathaushalt auf, so sollte man die befallenen Produkte komplett entsorgen. In Mühlen, Getreidelagern oder Bäckereien werden entweder Insektizide oder hohe Temperaturen zur Bekämpfung eingesetzt. Diese Bekämpfungsverfahren sollten grundsätzlich nicht von Personen ohne Sachkundenachweis durchgeführt werden. Schädlingsbekämpfungsunternehmen, die einem Berufsverband angehören verfügen über die notwendige Sachkunde und wissen wie man diese Vorratsschädlinge nachhaltig bekämpfen kann.