



ten Dijk
Schädlingsbekämpfung

Brotkäfer

Lateinisch: Stegobium Paniceum L.
Familie: Käfers
Orde: Käfers
Status: nicht geschützt



Aussehen und Eigenschaften

Der Brotkäfer ist etwa 0,2 bis 0,4 cm lang und von brauner bis rotbrauner Farbe. Der Körper ist oval und fein behaart. Auf den Schilden sind feine Streifen zu sehen, und der Nackenschutz bedeckt den Kopf wie eine Art Mönchshaube. Die Antennen liegen weit auseinander. Larven sind ca. 0,5-5 mm lang und weiß mit dunklem Becher. Außerdem haben die Larven Beine und können sich gut bewegen.

Entwicklung und Lebensweise

Der Brotkäfer hat eine vollständige Metamorphose (Ei-Larven-Pop-Bild). Die erwachsene Frau legt etwa 50 bis 60 Eier, vorzugsweise an dunklen Orten. Bei etwa 18 Grad schlüpfen die Larven nach etwa einem Monat. Dann häuten sie sich ungefähr viermal und tauchen in einen Kokon aus Speiseresten und Speichel. Die Gesamtentwicklungszeit vom Ei zum Bild beträgt:

- Bei ca. 18 Grad, ca. 7 Monaten und
- Bei ca. 30 Grad, ca. 1 Monat.

Ein erwachsener Brotkäfer nimmt keine Nahrung auf und verursacht keinen Schaden. Die aus dem Ei geschlüpften Larven können einige Zeit (etwa 8 Tage) ohne Futter auskommen. Da die Larven Beine haben, können sie sich leicht bewegen und nach Futter suchen. Dieses besteht aus trockenen stärkehaltigen Produkten wie Brot, Getreide, Mehl oder Hundefutter.

Mögliche Risiken, Schaden oder Überlästung

- Schäden an trockenen Lebensmitteln durch runde Löcher in Produkten. Dies sind die Bildöffnungen. Sie bohren selbst durch Papier, Kunststoff und Metallfolie von Verpackungen.
- Verschmutzung mehlartiger Produkte durch Kokons. Diese befinden sich üblicherweise an den Wänden und / oder am Boden des Verpackungsmaterials.

Wering

- Nähte und Risse gut abdichten.
- Gute Verbindung von Boden und Wand, vorzugsweise runde Ecken.
- Verschließen Sie Kabel- und Rohrdurchführungen mit einem widerstandsfähigen Material.
- Platzieren Sie Insektenschutzgitter für offene Fenster / Türen und installieren Sie ein feinmaschiges Netz für Lüftungsgitter.
- Lagern Sie Rohmaterialien und Produkte, bei denen die Temperatur 13 Grad nicht überschreitet.
- Verwenden Sie häufig einen Staubsauger.

Wichtig: Gute Hygiene muss immer an erster Stelle stehen. Bereiten Sie dafür einen Reinigungsplan vor.

Kämpfen: Entfernen Sie sofort die Quelle (denken Sie auch an vergessene Vorräte in Küchenschränken oder Trockenblumen) und reinigen Sie den Bereich anschließend gründlich. Bei Bedarf können Sie eine Naht- und Rissbehandlung durchführen.