

Amerikanischer Reismehlkäfer

Aussehen

Der Amerikanische Reismehlkäfer (*Tribolium confusum*) ist ein vergleichsweise schlank gebauter Käfer, der nur etwas länger als 4 mm wird. Die Hinterflügel sind rotbraun gefärbt. Kopf und Halsschild haben dagegen eine dunkelbraune Färbung (s. Abb. 1). Die einzelnen Glieder der Fühler werden zum Ende hin allmählich größer und bilden so eine 5- bis 6-gliedrige Fühlerkeule, die allerdings nur schwach vom Rest des Fühlers abgesetzt ist. Dieses Detail ist mit bloßem Auge allerdings kaum zu sehen. Charakteristisch für diese Käfer sind die Kriechspuren, die sie in Mehl hinterlassen (s. Abb. 2).



Abbildung 1: Amerikanische Reismehlkäfer leben z. B. in Mühlen

Lebensweise

Diese Käferart stammt aus den Tropen und ist daher auf hohe Temperaturen angewiesen. Unter optimalen Bedingungen kann die komplette Entwicklung vom Ei bis zum Käfer nach rund einem Monat abgeschlossen sein. Die Käfer fliegen gut und können sich daher vor allem im Sommer auch aktiv verbreiten. Larven und Käfer fressen, wie der Name schon andeutet, bevorzugt Mehl.

Vorkommen

Die Art kommt weltweit in tropischen und subtropischen Regionen vor und ist ein wichtiger Vorratsschädling. In gemäßigten Breiten sterben die Tiere im Winter im Freiland ab. Daher findet man sie bei uns vor allem in Mühlen, Bäckereien und anderen lebensmittelverarbeitenden Betrieben, die Getreideerzeugnisse herstellen. Von hier aus können die Tiere in den Handel und somit auch in Privathaushalte gelangen.

Eine Kundeninformation der Berufsverbände



Abbildung 2: Spuren von Reismehlkäfern in Mehl

Wie kann man sich vor Befall schützen?

Meist schleppt man sich als Endverbraucher diese Käfer beim Kauf von bereits befallenen Produkten wie Mehl oder Gries ein. Dies kann leicht passieren, da diese Vorratsschädlinge regelmäßig in Getreidesilos, Mühlen und Bäckereien auftreten. Oft 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?

Befallen wird vor allem Mehl. In Getreide und Getreideerzeugnissen wird die Art dagegen weniger häufig gefunden. Mehl wird durch tote Käfer und den Kot der Tiere verunreinigt. Problematisch ist auch, dass Käfer und Larven sog. Chinone produzieren. Dies sind Stoffe, die für andere Insekten tödlich sind und das Wachstum von Schimmelpilzen hemmen. Durch Chinone verfärbt sich Mehl rosa, nimmt einen unangenehmen Geruch an und verliert seine Backfähigkeit. Auch werden Geruch und Geschmack von Backwaren beeinträchtigt.

Wie kann man diese Schädlinge am besten bekämpfen?

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