



Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART

Brotkäfer Information

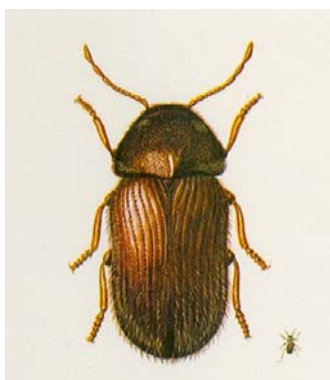


Bild 1: Schematische, vergrößerte Darstellung eines Brotkäfers (*Stegobium paniceum*)



Bild 2: Schematische, stark vergrößerte Darstellung einer Brotkäferlarve



Bild 3: Von *Stegobium paniceum* befallenes Brot

Morphologie

Adulter (geschlechtsreifer) Käfer	Männchen ca. 1-2 mm, Weibchen ca. 2-4 mm lang Rotbraun bis dunkelbraun gefärbter, länglich ovaler Käfer mit Punktstreifen und feinen, kurzen und gelben Härchen auf den Flügeldecken; Kopf vom Halsschild verdeckt; Fühler dreigliedrig mit keulenförmig verdicktem Endglied
Larven	Junglarven 0,5 mm lang und sehr beweglich Altlarven ca. 5 mm lang, weiß mit hellbrauner Kopfkapsel, stark gekrümmt und relativ unbeweglich

Biologie

Ein zu den wirtschaftlich wichtigsten Haushalts- und Lagerschädlingen zählender Vorratsschädling ist der Brotkäfer (*Stegobium paniceum*) aus der Familie der Nagekäfer (*Anobiidae*).

Die weiblichen Käfer legen während ihrer kurzen Lebensdauer von durchschnittlich drei Wochen bis zu 100 weiße und 0,4 mm große Eier verstreut im Befallsgut oder an dunklen Stellen ab. Mit ausreichendem Nahrungsangebot und unter Einarbeitung kleiner Nahrungspartikel beginnen die ausgewachsenen Larven mit der Fertigung eines gesponnenen, ovalen Kokons. In diesem Kokon verbleibt das Insekt von der letzten Häutung der Larve, über die anschließende Verpuppung bis zur völligen Ausfärbung des Käfers und Ausreifung seiner Geschlechtsorgane.

Die Entwicklung vom Ei bis zum erwachsenen Brotkäfer vollzieht sich bei 17° C innerhalb von ca. 200 Tagen, verkürzt sich allerdings bei Temperaturen um 30° C auf etwa 70 Tage.

Nahrung/Schadwirkung

Der erwachsene Brotkäfer nimmt keine Nahrung auf. Seine Larve allerdings gilt als typischer Allesfresser, der ein breites Spektrum pflanzlicher und tierischer Produkte befällt. Neben Getreide und Getreideerzeugnissen werden nahezu alle anderen trockenen Pflanzenerzeugnisse und Produkte tierischer Herkunft verzehrt, wie z. B. Suppenwürfel, Schokolade, Tiernahrung, Trockenfisch, Drogen, Tabak, Leder oder Bucheinbände.

Der Schaden an Nahrungsmitteln und Materialien entsteht durch die Fraßstätigkeit der Larven, durch die Gespinstverklebung der Nahrungsteilchen und deren Verunreinigung. Der Brotkäfer gehört mit zu den häufigsten Vorratsschädlingen in Haushalten, Apotheken, Drogerien und Bäckereien. Im Freien entwickelt er sich in Vogelnestern.

Vorkommen/Verbreitung

Der Brotkäfer ist ein Kulturfolger, der fast ausschließlich in der Nähe des Menschen vorkommt. Er ist weltweit verbreitet.

Vorbeugung/Bekämpfung

- Bei Auftreten der Käfer ist die Befallsursache zu klären
- Lebensmittel kühl (unter 18° C) und trocken lagern
- Vorratsschränke gründlich reinigen
- Vorräte in verschließbaren Gefäßen aufbewahren
- Befallene Lebensmittel vernichten
- Lebensmittel, die scheinbar in Ordnung sind, für drei Tage in der Tiefkühltruhe lagern
- Sollten die o. g. Maßnahmen zu keinem Erfolg führen, so empfiehlt es sich, eine IHK-geprüfte oder staatlich anerkannte Schädlingsbekämpfungseinrichtung zu Rate zu ziehen.

Quellen- und Bildnachweis

„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

März 2009

