



Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART

Getreideplattkäfer Information



Bild 1: Stark vergrößerte, schematische Darstellung von *Oryzaephilus surinamensis*



Bild 2: Stark vergrößerte, schematische Darstellung einer Getreideplattkäferlarve



Bild 3+4: Getreideplattkäferbefall an getrockneten Feigen (links) und gelagertem Mais (rechts)

Morphologie

Adulter (geschlechtsreifer) Käfer	Von der Rücken- zur Bauchseite abgeflachter, graubrauner bis rostrotbrauner, 2,7-3,2 mm langer Käfer mit charakteristischem Halsschild, das beiderseits sechs vorspringende, etwa gleich dicke spitze Seitenzähnen und drei längsverlaufenden Rippen aufweist Flügeldecken langgestreckt und mit jeweils drei glatten Längsrippen und dazwischen liegenden Punktreihen Elfgliedrige Fühler mit dreigliedriger Endkeule
Larven	Gelblich-weiße, ausgewachsen bis zu 3,5 mm lange Larven mit langer, feiner Behaarung und rückenseitig mit braunen Flecken auf den Brust- und Hinterleibssegmenten

Biologie

Der zur Familie der Plattkäfer (*Cucujidae*) gehörende Getreideplattkäfer (*Oryzaephilus surinamensis*, Ordnung: *Coleoptera* (Käfer), Klasse: Insekten) ist eine nahezu auf der ganzen Erde verbreitete Art, die sich in unseren Breiten fast ausschließlich in der Nähe des Menschen bzw. in menschlichen Siedlungen aufhält, gelegentlich aber auch im Freien vorkommt, wo sie Komposthaufen etc. bewohnt.

Die weiblichen Käfer legen insgesamt 150 bis maximal 375, täglich nicht mehr als zehn weißfarbene und 0,8 x 0,3 mm große Eier lose zwischen das Befallsgut ab. Die Larven schlüpfen bei 25° C nach ca. fünf Tagen und häuten sich innerhalb von zwei Wochen 3- bis 5-mal. Anschließend verpuppen sie sich frei oder in einem Kokon, aus dem dann nach achttägiger Puppenruhe die bis zu drei Jahre lebensfähigen geschlechtsreifen Käfer schlüpfen.

Die Entwicklungsdauer der Tiere vom Ei bis zum fertigen Insekt ist sehr temperatur- und luftfeuchtigkeitsabhängig und beträgt bei z. B. 30°-35° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70 % etwa drei Wochen.

Nahrung/Schadwirkung

Getreideplattkäfer und -larven befallen Getreidekörner, Mehl, Teig- und Backwaren, Dörrobst, Nüsse und andere kohlenhydratreiche Produkte. Bei Befall werden die Befallsgüter feucht und klumpig, Getreide z. B. lässt sich schlecht mahlen und büßt seine Backfähigkeit ein.

In Lebensmittelbetrieben und -lagern ist der Getreideplattkäfer wegen seiner möglichen schnellen Massenvermehrung unter günstigen mikroklimatischen Bedingungen ein sehr gefürchteter Vorratsschädling. Aufgrund seiner geringen Größe und großen Beweglichkeit kann sich der agile Käfer überall bewegen. Sogar Verpackungsmaterial wird von ihm aufgenagt; dies ermöglicht u. U. einen zusätzlichen Befall durch andere (Folge-)Schädlinge wie den Kornkäfer.

Vorkommen/Verbreitung

Weltweit als Kulturfolger des Menschen

Vorbeugung und Bekämpfung

- Allgemein gilt: Lebensmittel kühl (unter 18° C), trocken und idealerweise in Glas verschlossen lagern
- Befallene Lebensmittel müssen vernichtet oder verfüttert werden, bei schwachem Befall können die Käfer und Larven durch Erhitzen auf 55° C oder durch Tiefgefrieren (mindestens einen Tag) abgetötet werden.
- Lebensmittel, die scheinbar in Ordnung sind, vorsichtshalber in die Tiefkühltruhe legen.
- Freilaufende Käfer in Vorratskammern und Wohnungen mit dem Staubsauger entfernen. Eine Bekämpfung mit Insektiziden im Haushalt ist nicht empfehlenswert.
- Sollten die o. g. Maßnahmen zu keinem Erfolg führen, so empfiehlt es sich, einen IHK-geprüften oder staatlich anerkannten Schädlingsbekämpfer zu Rate zu ziehen.

Quellennachweis

„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

Bildnachweis

„Handbuch der wichtigsten Vorratsschädlinge“, Editor: Degesch GmbH Frankfurt, Erasmusdruck GmbH Mainz

März 2009

