



Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART

Maiskäfer Information



Bild 1: Schematische, stark vergrößerte Darstellung von *Sitophilus zeamais* (Maiskäfer)

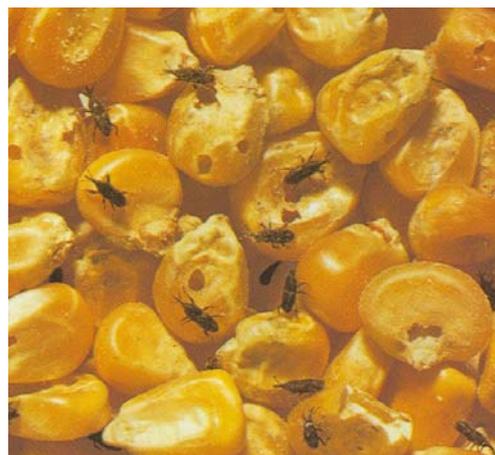


Bild 2: Mit *Sitophilus zeamais* befallener Mais

Morphologie

Geschlechtsreifer Käfer	3,5-5 mm großer Käfer mit vier deutlich begrenzten, rötlichen Flecken auf den Flügeldecken, dem Reiskäfer sehr ähnlich
Larven	Weiß e, beinlose, spindelförmige Larve mit bräunlicher Kopfkapsel

Biologie

Der zur Familie der Rüsselkäfer (*Curculionidae*) zählende Maiskäfer (*Sitophilus zeamais*) besitzt in den Tropen und Subtropen eine große Bedeutung als Getreideschädling.

Wie bei Korn- (*Sitophilus granarius*) und Reiskäfer (*S. oryzae*) erfolgt die Entwicklung innerhalb des Getreidekorns. Der Maiskäfer hat ein höheres Wärmebedürfnis als der Kornkäfer und übersteht daher die Wintertemperaturen der gemäßigten Breiten nur schlecht. Der flugfähige Käfer befällt in warmen Ländern das Getreide bereits auf dem Feld und legt dort seine Eier in den Körnern ab. Die Gesamtentwicklung kann in tropischen Klimazonen in etwa einem Monat abgeschlossen sein und erfolgt erst oberhalb von ca. 13° C.

Bedingt durch die relativ kurze Entwicklungszeit kann sich unter geeigneten Bedingungen in kurzer Zeit eine hohe Befallsdichte aufbauen, was zu Massenverlusten an Getreide führen kann.

Ernährung/Schadwirkung

Der Maiskäfer befällt alle Getreidearten. Die Larven können sich auch in Buchweizen, Erbsen, Eicheln, Esskastanien und Baumwolle entwickeln. Die Käfer fressen auch Mehl, Teigwaren, Gebäck, Hanfsaat und Tabak.

Mais- und Kornkäfer sind oft gemeinsam anzutreffen.

Vorkommen/Verbreitung

Der Maiskäfer ist weltweit durch den Getreidehandel verschleppt worden.

Vorbeugende Maßnahmen und Bekämpfung

- Bei Auftreten der Käfer im Wohnraum ist die Befallsquelle zu klären. Ein Befall kann z. B. von Getreidekörnern in Tiernahrung ausgehen.
- Allgemein gilt: Lebensmittel kühl (unter 18° C), trocken und idealerweise in Glas verschlossen lagern
- Vorratsschränke mit dem Staubsauger gründlich reinigen (besonders Ritzen und Fugen)
- Befallene Vorräte sind für den Verzehr nicht mehr geeignet und müssen vernichtet werden, bei schwachem Befall können die Käfer und Larven durch Erhitzen auf 55° C oder durch Tiefgefrieren (mind. für drei Tage) abgetötet werden. Lebensmittel, die scheinbar in Ordnung sind, vorsichtshalber für drei Tage in die Tiefkühltruhe legen.
- 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

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

