



# Baden-Württemberg

LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG  
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTT GART

## Türkischer Leistenkopflattkäfer Information



Bild 1: Stark vergrößerte, schematische Darstellung von *Cryptolestes turcicus*



Bild 2: Stark vergrößerte, schematische Darstellung einer Larve des Türkischen Leistenkopflattkäfers



Bild 3: Befall durch Türkische Leistenkopflattkäfer

### Morphologie

Adulter (geschlechtsreifer) Käfer	Von der Rücken- zur Bauchseite stark abgeflachter, rötlich bis dunkelbraun gefärbter, 1,5-2 mm langer Käfer mit Längsrillen auf den Flügeldecken, an Halsschild und Kopf jeweils eine mit dem Seitenrand parallel verlaufende Längslinie
Larven	Gelblich-weiße, 3-4 mm lange Larve mit rötlich-braunem Kopf und Hinterleib, der mit zwei hakenförmigen Fortsätzen versehen ist

### Biologie

Der zur Familie der Plattkäfer (*Cucujidae*) gehörende Türkische Leistenkopflattkäfer (*Cryptolestes turcicus*) ist vorwiegend in Amerika und Europa verbreitet, wird aber auch in Afrika beobachtet.

Die weiblichen Käfer legen weiße, längliche Eier lose zwischen das Befallsgut ab. Die daraus schlüpfenden Larven häuten sich viermal, bevor sie sich in einem Kokon verpuppen. Für die Gesamtentwicklung benötigt ein Türkischer Leistenkopflattkäfer je nach Temperaturbedingungen 5-12 Wochen.

## **Nahrung/Schadwirkung**

Leistenkopflattkäfer sind sowohl als Sekundär- als auch als Primärschädlinge häufig in Mühlen anzutreffen und können dort in allen Getreidearten, Getreideprodukten, Futtermitteln etc. großen Schaden anrichten. Vom Getreidekorn wird bevorzugt der Keimling angefressen, wodurch bei Saatgut und Braugerste erhebliche Verluste entstehen können. Oft ist der Schädling auch in gelagertem Trockenobst zu finden. Seine hohe Vermehrungsquote kann in befallenen Waren zu einer starken Erhitzung und Verklumpung führen.

## **Vorbeugung/Bekämpfung**

- Allgemein gilt: Lebensmittel kühl (unter 18° C), trocken und idealerweise in Glas verschlossen lagern
- Befallene Lebensmittel müssen vernichtet werden, bei schwachem Befall können die Käfer und Larven durch Erhitzen auf 55° C oder durch Tiefgefrieren (mindestens einen Tag) abgetötet werden. Auch Lebensmittel, die scheinbar in Ordnung sind, können so behandelt oder vorsichtshalber in der Tiefkühltruhe gelagert werden
- 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

## **Impressum**

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Stuttgart  
Nordbahnhofstraße 135 · 70191 Stuttgart  
Telefon 0711 904-35000 · Fax 0711 904-35010 · [abteilung9@rps.bwl.de](mailto:abteilung9@rps.bwl.de)  
[www.rp-stuttgart.de](http://www.rp-stuttgart.de) · [www.gesundheitsamt-bw.de](http://www.gesundheitsamt-bw.de)

## **Bildnachweis**

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

März 2009

