www.inatura.at/Ratgeber

Beratungshotline (Mo-Fr. 9:00-12:00): +43 676 / 83306 - 4766

fachberatung@inatura.at

Brotkäfer

Der Brotkäfer ist ein häufiger Vorratsschädling. Als Larve lebt er einen Großteil seines Lebens im Verborgenen. Meistens fallen Brotkäfer erst dann auf, wenn sie sich vermehrt haben, in der Küche umherschwirren oder an den Fenstern entlang krabbeln.

Aussehen

Der Brotkäfer ist 2-4 mm lang, seine Körperform ist rundlich oval. Er ist hell- bis rostbraun gefärbt und gelbliche Härchen verleihen ihm einen leichten Schimmer. Die Flügeldecken haben gepunktete Längsreihen. Charakteristisch ist das Halsschild, das kapuzenartig den Kopf überragt.



Brotkäfer © Von Siga - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=6155513

Seine Fühler sind elfgliedrig, die letzten drei Glieder sind stark vergrößert.



Fühlerglieder Brotkäfer @ Von Siga - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, https://commons.wikimedia.org/w/index.

Verwechselungsgefahr besteht vor allem mit dem recht ähnlich aussehenden Gemeinen Nagekäfer, der aber kein Vorratsschädling ist sondern ausschließlich Holz befällt. Eine exakte Bestimmung ist daher erforderlich und wird am besten einem Fachmann überlassen.



Gemeiner Nagekäfer @ Von Siga - Eigenes Werk, CC BY-SA 3.0, https://commons.wikmedia.org/w/index.

Die weißlichen Brotkäfer-Larven werden 5 mm lang und sind stark behaart. Sie haben drei kleine Beinpaare mit Klauen und Nachschieber vor dem After, die zu einer schnellen Fortbewegung verhelfen.

Vorkommen und Lebensweise

Brotkäfer sind weit verbreitet, zählen zu den Kulturfolgern und kommen das ganze Jahr über vor. Als Allesfresser bevorzugen sie trockene Teigwaren, Backund Getreide, Schokolade, Gewürze, Tee, Kakao, Tabak, Leder, etc.. Schaden an Nahrungsmitteln und Materialien entsteht durch die Fraßtätigkeit der Larven. Diese Verpackungsmaterialien auch harte Poren ab 0,15 mm durchbohren und in Durchmesser eindringen.

Entwicklung

Die Weibchen legen bis zu 100 Eier in eine geeignete Nahrungsquelle, bevorzugt an dunklen Stellen. Nach der Eiablage verlassen die Weibchen fast immer ihre verdeckten Aufenthaltsstellen und fliegen zum Fenster oder an helle Wände – meist wird in diesem Stadium ein Befall entdeckt.

Die aus den Eiern schlüpfenden Larven fertigen mit ihrem Speichel und Nahrungsteilchen einen Kokon an, in dem sie sich häuten und später verpuppen. 10-14 Tage nach dem Schlupf nagt sich der

ausgereifte Käfer durch den Kokon. Die Entwicklung vom Ei bis zum Käfer dauert bei 26 Grad Celsius etwa 66 Tage, bei Zimmertemperatur bedeutend länger. Die adulten Käfer nehmen keine Nahrung zu sich.

Vorbeugung

Wenn gefährdete Lebensmittel in dicht schließenden Behältern aufbewahrt werden, kann eine Ausbreitung verhindert werden. Durch kühle Lagerung (unter 16 Grad Celsius) von Nahrungsmitteln wird jede Entwicklung der Käfer gestoppt.

Bekämpfung

Besonders wichtig ist es, die Quelle des Befalls zu eruieren. Meist befindet sich diese in der Vorratsschublade, aber auch Dekorationsmaterial, wie Gewürzsträußchen, Lebkuchenherzen oder Dinkelkissen im Wohnzimmer dürfen bei der Suche nicht außer Acht gelassen werden. Sichtbar befallene Lebensmittel müssen samt Verpackung umgehend entsorgt werden. Potentiell befallene Lebensmittel können im Backofen bei 60 Grad Celsius über eine Stunde oder einige Zeit im Tiefkühler gelagert werden - dadurch werden alle Stadien (Eier, Larven, Käfer) abgetötet. Zusätzlich müssen Vorratsschubladen bzw. -kästen gründlich mit dem Staubsauger und feuchtem Tuch gereinigt werden.