



## REISMEHLKÄFER (Tribolium spp.)



		Amerikanischer Reismehlkäfer	Großer Reismehlkäfer	Rotbrauner Reismehlkäfer
<b>Größe:</b>	<b>Käfer</b>	3 - 4 mm, einfarbig rotbraun bis schwarz, Lebensdauer bis 3 Jahre, flugfähig	5 - 5,5 mm	3 - 4 mm, einfarbig rotbraun bis schwarz, Lebensdauer bis 3 Jahre, flugfähig
	<b>Larve</b>	5 - 6 mm, schlank, weißlich bis gelbbraun		5 - 6 mm, schlank, weißlich bis gelbbraun
<b>Verpuppung:</b>	am befallenen Gut			
<b>Eiablage:</b>	lose am Befallsgut (schwer erkennbar), ganzjährig, Ø 350 - 400 Eier			
<b>Entwicklung:</b>	je nach Temperatur: 7 Wochen bis 3 Monate, Kälte: längere Entwicklungszeit, hohe Luftfeuchte: schnellere Entwicklung			
<b>Verbreitung:</b>	weltweit, in kälteren Klimabereichen nur in geheizten Räumen			weltweit, in kälteren Klimabereichen nur in geheizten Räumen, wird fast ausschließlich mit Vorräten aus den Tropen eingeschleppt
<b>Schaden:</b>	<b>Käfer</b>	Weizenkörner		
	<b>Käfer + Larve</b>	aus Getreide hergestellte Mahlprodukte (stark befallenes Mehl – scharver Geruch, bräunlich, Backfähigkeit gemindert), Erdnüsse, Kakaobohnen, Hülsenfrüchte, Gewürze, Dörrobst, Tapioka, Pressrückstände der Ölgewinnung, häufiger Mühlenschädling		
<b>Befallserkennung:</b>	Sorgfältige Ermittlung befallener Substrate. Auch Vorräte in Wohnzimmern, wie z.B. Kekse, Lebkuchen, Nusschokolade sowie Puddingtüten, Fertigsuppen in Tüten u.ä. sind zu berücksichtigen. Monitoring: Spezielle Triboliumfallen – besonders in mehrverarbeitender Industrie zur Schädlingsüberwachung zu empfehlen.			
<b>Bekämpfung:</b>	Alle befallenen Lebensmittel vernichten. Eine Leerraumbehandlung sowie eine gezielte Behandlung von Spalten, Ritzen und Verstecke hinter Scheuerleisten sollte durchgeführt werden. Zusätzlich sind Wachstumsregulatoren zu empfehlen. Nach etwa zwei Wochen sollte, wegen der Puppenruhe, eine Nachkontrolle erfolgen. Evtl. Nachbehandlung ist erforderlich.			

Quelle der Bilder ist die Detia Garda GmbH