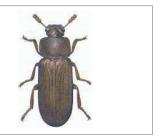


REISMEHLKÄFER

(Tribolium spp.)



		Amerikanischer Reismehlkäfer	Großer Reismehlkäfer	Rotbrauner Reismehlkäfer
Größe:	Käfer	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
	Larve	5 - 6 mm, schlank, weißlich bis gelbbraun		5 - 6 mm, schlank, weißlich bis gelbbraun
Verpuppung:	am befallenen Gut			
Eiablage:	lose am Befallsgut (schwer erkennbar), ganzjährig, Ø 350 - 400 Eier			
Entwicklung:	je nach Temperatur: 7 Wochen bis 3 Monate, Kälte: längere Entwicklungszeit, hohe Luftfeuchte: schnellere Entwicklung			
Verbreitung:	weltweit, in kälteren Klimabereichen nur in geheizten Räumen Räumen weltweit, in kälteren Klimabereichen nur in geheizten Räumen, wird fast ausschließlich mit Vorräten aus den Tropen einge- schleppt			
	Käfer	Weizenkörner		
Schaden:	aus Getreide hergestellte Mahlprodukte (stark befallenes Mehl – scharver Geruch, bräunlich, Backfähigkeit geminder Erdnüsse, Kakaobohnen, Hülsenfrüchte, Gewürze, Dörrobst Tapioka, Pressrückstände der Ölgewinnung, häufiger Mühlenschädling			ähigkeit gemindert), Gewürze, Dörrobst,
Befallserkennung:	Sorgfältige Ermittlung befallener Sustrate. Auch Vorräte in Wohnzimmern, wie z.B. Kekse, Lebkuchen, Nussschokolade sowie Puddingtüten, Fertigsuppen in Tüten u.ä. sind zu berücksichtigen. Monitoring: Spezielle Triboliumfallen – besonders in mehrverarbeitender Industrie zur Schädlingsüberwachung zu empfehlen.			
Bekämpfung:	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