

Brotkäfer

Stegobium paniceum



Wissenswertes über das Insekt

Aussehen:

Der rötlichbraun gefärbte Brotkäfer (*Stegobium paniceum*) ist 2 bis 3 mm lang und trägt auf den Flügeldecken eine in Reihen angeordnete gelbliche Behaarung. Der Kopf wird durch den Brustteil wie von einer Kapuze überdeckt. Die Fühler besitzen eine dreigliedrige Endkeule. Die weisslich gefärbte, gekrümmte Larve ist etwa 5 mm lang und gleicht einem kleinen Engerling. Die dunklen Mundwerkzeuge setzen sich dabei deutlich vom hellen Kopfteil ab. Sie hat vorne drei kurze Beinpaare.

Lebensweise und Nahrung:

Der Brotkäfer kommt in der Natur unter anderem in Vogelnestern vor. Er gehört zu den häufigen Schädlingen in der Lebensmittelindustrie (z.B. Bäckereien, Mühlen, Apotheken), kommt aber auch im Haushalt vor. Als Allesfresser fressen die Larven ein grosses Spektrum an pflanzlichen und tierischen Produkten (vgl. Schaden).

Biologie und Verhalten:

Nach der Paarung werden nach einigen Tagen etwa 100 Eier einzeln oder in Gruppen an eine geeignete, dunkel gelegene Nahrungsquelle abgelegt. Die ausschlüpfenden Larven bohren sich in die Nahrung ein. Sie leben dort während ihrer gesamten Entwicklung in einer Frasshöhle, die ständig vergrössert und innen mit einem Kokon aus Sekreten, Nahrungsteilen und Kot ausgekleidet wird. Dort verpuppen sich die Larven. Die gesamte Entwicklung vom Ei bis zum Käfer dauert in etwa 66 Tage oder länger. Der Käfer hat eine Lebenserwartung von 1 bis 2 Monaten und besitzt ein gutes Flugvermögen, wird von Licht angelockt und kann oft an Fenstern gefunden werden.

Schaden:

Die Larven des Brotkäfers schädigen Nahrungsmittel (z.B. Brot, Teigwaren, Mehlprodukte, Kräuter, Gewürze, Nüsse, Schokolade, Tabak, Trockenfisch, Tiernahrung, Leder) durch holzwurmähnliche Frasshöhlen sowie Ausschlupflöcher und beeinträchtigen so deren Aussehen. Auch Verpackungsmaterial und Plastikfolien werden durchlöchert. In gemahlten Produkten (z.B. Kräuter, Gewürze, Paniermehl) kommt es bei einem Befall der Käfer durch die Bildung von Gespinsten zur Klumpenbildung. Befallene Nahrungsmittel werden verunreinigt und müssen entsorgt werden. In Herbarien und Tiersammlungen kann der Brotkäfer ebenfalls beträchtlichen Schaden anrichten.



Vorbeugung/Prävention:

Der Brotkäfer kann sich nur bei Temperaturen über 16 °C entwickeln. So sollten gefährdete Nahrungsmittel entweder kühl oder dann in dichten Behältern (z.B. Einmachgläsern) gelagert und regelmässig kontrolliert werden. Durch Erhitzen von befallenen Nahrungsmitteln während einer Stunde im Ofen bei 60 °C oder durch die Lagerung bei -18 °C in der Tiefkühltruhe werden alle Entwicklungsstadien abgetötet. Leere Vogelnester an oder im Gebäude sollten entfernt werden.