

Tabakkäfer

Lasioderma serricorne



Wissenswertes über das Insekt

Aussehen:

Der rötlichbraune, oval geformte und behaarte kleine Tabakkäfer (*Lasioderma serricorne*) ist 2 bis 3 mm gross mit charakteristisch gesägten Fühlern. Der Kopf wird vom Brustteil wie mit einer Kapuze überdeckt, sodass dieser nicht sichtbar ist. Aufgrund seiner Form, Grösse und Färbung gleicht er einem Leinsamen. Die weisslich gefärbte und gekrümmte Larve ist 2 bis 5 mm lang und stark behaart.

Lebensweise und Nahrung:

Der Tabakkäfer kommt aufgrund seiner geringen Temperaturtoleranz in der Regel nur in tropischen Gebieten im Freien vor. In geheizten Räumen kann er sich jedoch fortpflanzen und entwickeln. In Tabaklagern, in Insektensammlungen und Herbarien ist er ein bedeutender Schädling. Meist wird er passiv über den Transport von befallener Ware eingeschleppt, selten kann er bei sommerlichen Temperaturen auch in Gebäude einfliegen. Als typischer Allesfresser frisst die Larve ausser Tabak auch andere pflanzliche und tierische Produkte (z.B. Dörrobst, Bohnen, Erdnüsse, Mehl, Getreide, Trockennahrung für Tiere, Trockenfisch, Seide und Leder). Die Käfer nehmen keine Nahrung mehr auf und benagen höchstens verschiedene Materialien.

Biologie und Verhalten:

Während zwei bis drei Wochen legt das Weibchen des Tabakkäfers durchschnittlich 40 bis 60 Eier in Spalten oder geeignete trockene pflanzliche Produkte. Nach 6 bis 10 Tagen schlüpfen die Larven, die sich eine geeignete Nahrungsquelle suchen und sich dort einbohren. Die erwachsene Larve formt sich aus Sekreten, Nahrungsteilen und Abfällen einen Kokon, in dem sie sich anschliessend verpuppt. Die gesamte Entwicklung vom Ei bis zum Käfer dauert zwischen 70 und 120 Tagen. Der Käfer hat eine Lebensdauer von 30 bis 40 Tagen.

Schaden:

Die Larven des Tabakkäfers verursachen durch ihren Frass Material- und Nahrungsmittelschäden. So fressen sie holzwurmartige Löcher z.B. in Nudeln, Knäckebrot, trockenes Brot, Kartonpackungen oder Plastikfolie. In gemahlene Produkten (z.B. Kräuter, Gewürze, Paniermehl) kommt es bei einem Befall durch die Bildung von Gespinsten zur Klumpenbildung. Befallene Nahrungsmittel werden verunreinigt und müssen entsorgt werden. In seltenen Fällen werden auch Polstermöbel und Bucheinbände mit organischen Leimen befallen.



Vorbeugung/Prävention:

Der Tabakkäfer kann sich nur bei Temperaturen über 18 °C entwickeln. So sollten gefährdete Nahrungsmittel entweder kühl oder dann in dichten Behältern (z.B. Einmachgläsern) gelagert werden. Dazu sollten vor allem dort die Lebensmittel auf Befall kontrolliert werden, wo Käfer beobachtet 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.