

Rotbrauner Reismehlkäfer

(*Tribolium castaneum*)



Aussehen

Die Käfer sind hellrot bis braun gefärbt und erreichen eine Körperlänge von 3 bis 4 mm. Der Körper ist länglich schmal, Kopf und Halsschild sind etwas dunkler als die Flügeldecken. Die Fühler enden in einer dreigliedrigen Keule. Die Flügeldecken sind mit Längsleisten versehen, zwischen denen sich jeweils eine Reihe feiner Punkte befindet.

Die Larven sind raupenähnlich, gelblich gefärbt und erreichen eine Länge von bis zu acht Millimetern. Die Kopfkapsel ist dunkel gefärbt. Der Larvenkörper besitzt drei Laufbeinpaare und am 9. Hinterleibssegment zwei Nachschieber.

Die Puppen sind gelblich bis bräunlich gefärbt und drei bis vier Millimeter lang. Sie liegen frei im Brutsubstrat.

Lebensweise

Der Rotbraune Reismehlkäfer war ursprünglich in der Indo-australischen Fauna beheimatet, wo er unter der Baumrinde lebt. Inzwischen ist die Art praktisch überall in den gemäßigten Breiten sowie in zentralgeheizten Räumen zu finden.

Er ist ein sehr häufiger Schädling in Vorräten und Lebensmitteln.

Die Käfer können bis zu drei Jahre alt werden, während dieser Zeit legt ein Weibchen täglich mehrere Eier, insgesamt bis zu 1.000 Stück. Die idealen Entwicklungsbedingungen liegen zwischen 32 und 37 °C und 70 Prozent Luftfeuchtigkeit, der Zyklus vom Ei bis zum Imago wird innerhalb von 27 bis 35 Tagen durchlaufen. Die gesamte Entwicklungszeit dauert in Mitteleuropa bei normalen Temperaturen etwa 3 bis 4 Monate, bei optimalen Bedingungen kann sie in einem Monat abgeschlossen sein.

Schaden

Der Rotbraune Reismehlkäfer zählt zu den Vorratsschädlingen, unter optimalen Lebensbedingungen kann es schnell zu hohen Populationsdichten und starken Schäden an gelagerten Lebensmitteln kommen. Befallen werden Getreidearten und deren Erzeugnisse, sowie Erbsen, Bohnen, Sämereien, Rosinen, Kakao, Sonnenblumenkerne Erdnüsse usw. Wegen seiner Kälteempfindlichkeit ist er bei uns selten auf Speichern anzutreffen.

Nach Mitteleuropa gelangt die Art häufig über Nahrungsmittelimporte und ist vor allem in Grossmühlen zu finden, von wo die Käfer dann in den Einzelhandel gelangen. Zur Bekämpfung der Käfer wird die Vernichtung der befallenen Nahrungsmittel empfohlen. Neu erworbene Produkte können 24 Stunden lang im Tiefkühlfach aufbewahrt werden, innerhalb dieser Zeitspanne sind alle Entwicklungsstadien abgetötet. Ferner sind verschiedene Kontaktinsektizide sowie giftfreie Produkte auf Kieselsäurebasis im Handel. Letztere zerstören die Cuticula, (eine stabile äußere Hülle) was zum Austrocknen der Käfer führt.