



## SCHÄDLINGSPRÄVENTION UND -BERATUNG

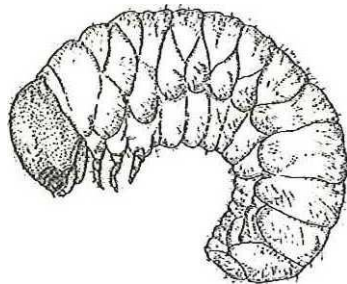
### Der Brotkäfer

Der Brotkäfer (*Stegobium paniceum*) ist ein häufiger Vorratsschädling. Als typischer Allesfresser befällt er meist pflanzliche aber auch tierische Produkte. Der Käfer fliegt gut, wird von Licht angelockt und findet sich oft an den Fenstern. Für eine erfolgreiche Vorbeugung und Bekämpfung müssen Sie befallene Lebensmittel entsorgen und Ihre Vorräte in dicht schliessenden Behältern, wie zum Beispiel Einmachgläsern, aufbewahren.

#### Aussehen

Ausgewachsenes Insekt: Kleiner, 2-3 mm langer, ovaler, rötlichbrauner Käfer aus der Familie der Nagekäfer. Auf den ersten Blick sieht er aus wie ein Leinsamen. Die gelbliche Behaarung der Flügeldecken ist in Reihen angeordnet. Der Brustteil überdeckt den Kopf kapuzenförmig. Die Fühler haben eine Endkeule mit drei langen Gliedern.

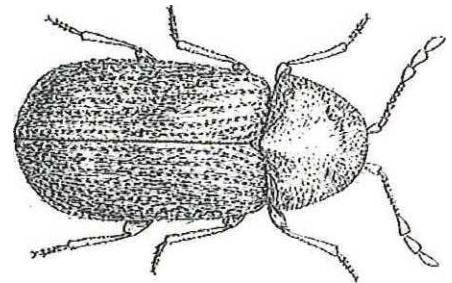
Larve: Bis 5 mm lang, weisslich, gekrümmt, wie ein Engerling. Die dunklen Mundwerkzeuge setzen sich von der hellbraunen Kopfkapsel deutlich ab. Neben 3 kurzen Beinpaaren verfügt die Larve über Nachschieber vor dem After.



#### Bedeutung und Lebensweise

Der Brotkäfer ist weltweit verbreitet. Er ist ein typischer Allesfresser und entwickelt sich in allen möglichen Pflanzenstoffen wie Brot, Zwieback, Teigwaren, Mehlprodukten, in getrocknetem Gemüse, in Kräutern, Gewürzen, Nüssen, Kakao, Schokolade, Tabak und Kastanien. Er kann auch Lebensmittel tierischer Herkunft wie Trockenfisch, Tiernahrung sowie Leder und Bucheinbände befallen. Der Brotkäfer gehört zu den häufigen Schädlingen in der lebensmittelverarbeitenden Industrie (Bäckereien, Mühlen

etc.) und tritt auch im Haushalt auf. Im Freien entwickelt er sich unter anderem in Vogelnestern. Früher war der Brotkäfer vor allem in Apotheken schädlich, wo er von getrockneten Sämereien und Pflanzen lebte.



#### Entwicklung

Die Weibchen des Brotkäfers legen bis zu 100 Eier in eine geeignete Nahrungsquelle, bevorzugt an dunklen Stellen. Nach der Eiablage fliegen die Käfer zum Fenster oder an helle Wände. Die Käfer nehmen in ihrer Lebensdauer von ein bis zwei Monaten keine Nahrung zu sich. Sie können bei uns im Freien überwintern.

Die aus den Eiern schlüpfenden Larven bauen mit dem Sekret ihrer Speicheldrüsen unter Einbindung kleiner Nahrungsteilchen einen Kokon, worin sie sich verpuppen. Nach der Verpuppung nagen sich die Käfer durch den Kokon. Die Entwicklung vom Ei bis zum Käfer dauert bei 26° C etwa 66 Tage. Bei Zimmertemperatur dauert es bedeutend länger.

#### Schaden

Meist wird der Befall im Haushalt erst entdeckt, wenn Käfer an den Fenstern und Wänden herumlaufen. Bei Nudeln, Knäckebrot, trockenen Brötchen und Keksen finden Sie holzwurmähnliche Löcher. Bei gemahlene Produkten wie Paniermehl oder Gewürzen ist eine Klumpenbildung zu beobachten. Darin entwickeln sich die kleinen engertlingsartigen Larven. Kartonpackungen oder Plastikfolie von Produkten mit Brotkäfer-Befall haben oft zahlreiche kleine Löcher. Der Schaden an Nahrungsmitteln entsteht durch Verunreinigung, Gespinstverklebung und die Frasstätigkeit der Larven.

Begleitend können Schlupfwespen auftauchen, welche die Brotkäfer-Larven parasitieren. Die Schlupfwespen können bei den Hausbewohnern für weitere Irritationen sorgen.

### **Vorbeugung**

Eine kühle Lagerung unter 16° C stoppt jede Entwicklung der Käfer. Bewahren Sie Ihre gefährdeten Lebensmittel konsequent in dicht schliessenden Behältern, wie zum Beispiel Einmachgläsern, auf. Dies verhindert eine weitere Ausbreitung, falls Sie den Käfer eingeschleppt haben. Vogelneester am oder im Haus können einige potenzielle Hausschädlinge beherbergen. Deshalb sollten Sie leere Nester entfernen.

### **Bekämpfung**

Kontrollieren Sie alle Lebensmittel, vor allem dort, wo Sie viele Käfer sehen. Vergessen Sie auch Dekorationsmaterial nicht – beispielsweise Bilder aus Lebkuchen, Schokolade-Osterhasen, getrocknete Blumensträuße oder Adventskränze – auch diese können eine Quelle für Brotkäfer oder andere Vorratsschädlinge sein. Entsorgen Sie die befallenen Lebensmittel samt Verpackung. Alle anderen gefährdeten Lebensmittel müssen in dichte Behälter umgefüllt werden, um einen Neubefall zu verhindern. Durch Erhitzen im Ofen bei 60° C für über eine Stunde wird ein Befall abgetötet. Die Lagerung befallener Lebensmittel bei -18° C im Tiefkühler tötet ebenfalls alle Entwicklungsstadien ab. Vereinzelt herumlaufende Käfer können Sie zerdrücken oder mit dem Staubsauger aufsaugen. Danach müssen Sie den Staubsaugersack entsorgen. Bei sehr starkem Befall können Sie eine Schädlingsbekämpfungsfirma zur Behandlung beiziehen.

### **Andere in den Vorräten auftretende Insekten**

Neben den Brotkäfern können in den Vorräten auch Ta-bakkäfer, Reismehlkäfer, Kornkäfer, Reiskäfer oder Dörr-obstmotten auftreten.

### **Wir helfen Ihnen weiter**

Rufen Sie uns an, schicken oder bringen Sie uns die Insekten zur Bestimmung. Unsere Beratung ist kostenlos und nur für Bewohnerinnen und Bewohner der Stadt Zürich. Telefonische und persönliche Sprechstunden sind Montag bis Freitag, 13.30 bis 14.30 Uhr, Walchestrasse 31, 2. Stock, Büro 232.

### **Stadt Zürich**

#### **Umwelt- und Gesundheitsschutz**

Schädlingsprävention und -beratung

Fachbereich Wohnhygiene und Arbeitsschutz

Walchestrasse 31

Postfach, 8021 Zürich

(für Pakete: Walchestrasse 31, 8006 Zürich)

Tel. 044 412 28 38

[ugz-schaedlingspraevention@zuerich.ch](mailto:ugz-schaedlingspraevention@zuerich.ch)

[www.stadt-zuerich.ch/schaedlingsbekaempfung](http://www.stadt-zuerich.ch/schaedlingsbekaempfung)