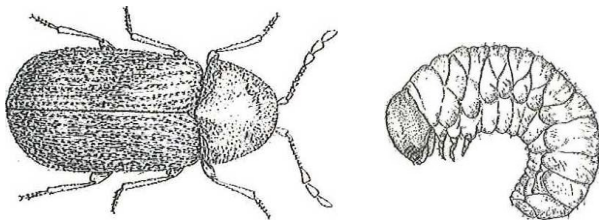


Der Brotkäfer

Der Brotkäfer (*Stegobium paniceum*) ist ein weltweit verbreiteter, sehr 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 bis 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 letzten drei Glieder der Fühler sind deutlich vergrössert. 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.



Links: Brotkäfer mit den typischen verlängerten 3 letzten Fühlergliedern / Rechts: Weissliche Larve des Brotkäfers



Tote Brotkäfer auf einer Lebkuchenglasur. Foto: Stadt Zürich, UGZ

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.



Lebkuchenherz mit den typischen kreisrunden Austrittslöchern der geschlüpften Käfer. Foto: Stadt Zürich, UGZ

Bedeutung und Lebensweise

Der Brotkäfer ist weltweit verbreitet. Er ist ein typischer Allesfresser und entwickelt sich in allen möglichen Pflanzstoffen 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.

Schaden

Meist wird der Befall im Haushalt erst entdeckt, wenn Käfer an den Fenstern und Wänden herumlaufen. Bei Nudeln, Knäckebrötchen, trockenen Brötchen und Keksen finden Sie

holzwurmähnliche Löcher. Bei gemahlenen Produkten wie Paniermehl oder Gewürzen ist eine Klumpenbildung zu beobachten. Darin entwickeln sich die engerlingsartigen 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.



Starker Befall von Spaghetti. Plastik-Verpackungen sind kein Schutz vor Befall, denn die Brotkäfer und ihre Larven können sich durch die Verpackung hindurch beissen.
Bild Stadt Zürich, UGZ

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. Vogelnester 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 Tabakkäfer, Reismehlkäfer, Kornkäfer, Reiskäfer oder Dörrobstmotten (siehe Merkblatt) 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 Bewohner*innen der Stadt Zürich. Telefonische Sprechstunden sind Montag bis Freitag, 13.30 bis 14.30 Uhr.

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Fachstelle Schädlingsprävention
Eggbühlstrasse 23
8050 Zürich
T +41 44 412 28 38
ugz-schaedlingspraevention@zuerich.ch
stadt-zuerich.ch/schaedlingspraevention