



Familie: Plattkäfer (Cucujidae)

Wissenschaftlicher Name:

Oryzaephilus surinamensis (Linné)



KONTAKT

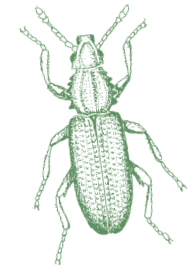
Umweltberatung

Öffnungszeiten: der Stadt Münster

Mo bis Mi Kundenzentrum Planen-Bauen-Umwelt
8–16 Uhr Stadthaus 3
Do 8–18 Uhr Albersloher Weg 33
Fr 8–13 Uhr 48155 Münster
Tel. 0251/492-6767
umweltberatung@stadt-muenster.de

6

Ungebetene Gäste:



- **Biologie:** Entwicklungszyklus bei günstigen Bedingungen (hohe Luftfeuchtigkeit, feuchte Nahrungsmittel und Temperaturen um 30° C) 3–6 Wochen, in Mitteleuropa in der Regel 3–4 Monate.
Lebenserwartung der Käfer in der Regel 6–9 Monate, maximal bis zu 3 Jahre.

- **Vorkommen:** Getreide- und Getreideproduktvorräte in landwirtschaftlichen Betrieben, Mühlen, Futtermittelagarn, Privathaushalten.

- **Nahrung:** Getreide und Getreideprodukte, auch Backobst, Nüsse, Rosinen u. Ä.

Getreide-plattkäfer

Abbildungen in diesem Faltblatt aus: R. Fritsche / R. Keilbach, *Die Pflanzen-, Vorrats- und Materialschädlinge Mitteleuropas*, Gustav Fischer Verlag, 1994, S. 197, Abb. 317
© Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg, Berlin

Impressum

Herausgeberin: Stadt Münster in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen – Pflanzenschutzdienst –

Dezember 2004, 1.000

Tipps zum Umgang mit Schädlingen im Haus



Amt für Grünflächen und Umweltschutz



Getreide-plattkäfer

Ca. 3 mm, graubraun bis rostbraun gefärbt und flach, am Halsschild seitliche Zacken.

Eier: weiß, länglich-oval, ca. $0,8 \times 0,2$ mm.

Larven: bis zu 4 mm, gelblich mit etwas dunkleren Querflecken, fein behaart.

Puppen: ca. 3 mm.

GEGENMASSNAHMEN



▶ **Vorbeugen:** Achten Sie schon beim Einkauf auf beschädigte Verpackungen, Spinnfäden oder Verklumpungen in den Lebensmitteln. Dies weist auf einen möglichen Schädlingsbefall hin. Kaufen Sie nur so viele Lebensmittel ein, wie Sie kurzfristig verbrauchen können.

▶ **Lagern:** Lagern Sie nur trockenes Getreide (Restfeuchte unter 15 %) bei max. 12°C ein.

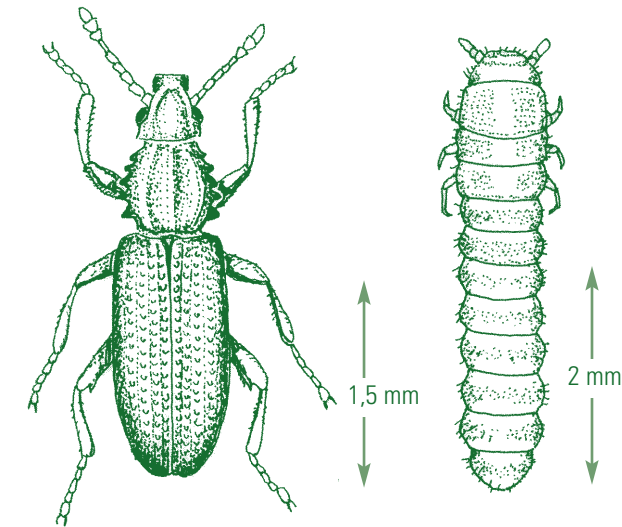
Bewahren Sie alle Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen auf und kontrollieren Sie sie regelmäßig.

▶ **Bekämpfen:** Wenn Sie einen Befall feststellen, entsorgen Sie die betroffenen Lebensmittel über die Biotonne. Ggf. können die Produkte vorher mindestens 24 Stunden eingefroren werden, damit die Larven und Insekten abgetötet werden. Dadurch wird verhindert, dass sich »Flüchtlinge« erneut einnisten. Die Eier und Puppen werden hierbei nicht zuverlässig abgetötet, daher sollten die Lebensmittel auf jeden Fall entsorgt werden.

Suchen Sie die Schränke nach Brutstätten ab und beseitigen Sie diese. Reinigen Sie die Schränke sorgfältig. Ecken und Ritzen sollten, wenn möglich,

mit einem Föhn behandelt werden. Wenn Sie Ritzen und Spalten an Arbeitsflächen und Schränken abdichten, können sich dort keine Krümel und Reste sammeln, die den Insekten eine Lebensgrundlage bieten können.

Achtung: Denken Sie auch an »vergessene« Reste wie das Vogelfutter vom letzten Winter, Salzteigfiguren, Trockenblumensträuße o. Ä.!



SCHÄDEN

Lebensmittel werden vom Käfer und von den Larven angefressen, verderben auch durch den Kot. Sie werden klumpig und feucht und nehmen einen unangenehmen Geruch an.



Die 3–4 mm langen Reismehlkäfer (*Tribolium castaneum* und *Tribolium confusum*) verursachen ähnliche Schäden.