

Reismehlkäfer Am Geruch zu erkennen

Die Reismehlkäfer und ihre Larven verströmen einen intensiven Geruch nach dem Desinfektionsmittel Lysol. Früher roch es in Krankenhäusern oft ähnlich. Die Larven sind gelblichweiß und wurmartig, die ausgewachsenen Käfer dunkelbraun bis schwarz und bis zu 5,5 Millimeter lang.

Vorkommen

Trockene pflanzliche Stoffe wie Getreide, Mehl, Erdnüsse, Sonnenblumenkerne oder Trockenobst sind ein perfekter Nährboden für Reismehlkäfer. In Mühlen und Verarbeitungsbetrieben stärkehaltiger Produkte treten diese Schädlinge daher am häufigsten auf. Von dort aus wandern sie mit den verarbeiteten Waren in Privathaushalte.

Schäden

Befallene Lebensmittel müssen aufgrund ihrer Verunreinigungen mit Kot vernichtet werden, auch wenn der versehentliche Genuss von Larven nicht gesundheitsschädlich ist. Befallenes Gut sollte nicht verfüttert werden, da es bei Haustieren zu Krankheiten führen kann.

Bekämpfung

Vor der Bekämpfung muss die Befallsquelle ermittelt werden, die man am durchdringenden Geruch und dem massenhaften Vorkommen von Käfern und Larven erkennt. In der Wohnung können Käfer direkt abgetötet oder mit dem Staubsauger entfernt werden, dessen Beutel danach allerdings schnell außer Haus entsorgt werden muss. Pyrethrumhaltige Präparate empfehlen sich für eine chemische Bekämpfung, da sie nach kurzer Zeit in unschädliche Bestandteile zerfallen.



Reismehlkäfer

Eine solche Behandlung hat jedoch keine Langzeitwirkung und muss häufig wiederholt werden. Langzeitmittel bieten hier eine Alternative, dürfen aufgrund ihrer Toxizität allerdings nur von Fachleuten angewendet werden. Hier sind professionelle Schädlingsbekämpfer gefragt.