

Tenebrio molitor

(Gemeiner Mehlkäfer)

Fam. Tenebrionidae (Schwarzkäfer)

Allgemein: Ernährt sich auch von Pilzen, Federn, Aas oder kannibalisch; weltweit verbreitet; v.a. in getreideverarbeitenden Betrieben (z. B. Mühlen, Bäckereien); kann übelriechende, karzinogene Duftstoffe (Benzochinone) an das Substrat abgeben, potentieller Vektor für Pilze und Bandwürmer

Typisches Substrat: Getreideprodukte

Verwandte Arten: *T. obscurus*

Gesamtentwicklung: 6 – 7 Monate (bis zu 2 Jahre) bei 20 °C/65 – 70 % rLF

Ei	Larve	Puppe	Käfer
			
7 Tage	mehrere Wochen bis Monate	ca. 15 Tage	bis zu 2 Jahre
<ul style="list-style-type: none"> - 1 x 2 mm groß - glänzend weiß - lang oval - klebrig 	<ul style="list-style-type: none"> - bis 30 mm lang - gelb bis gelbbraun - rundlich - zwei kurze nach oben gerichtete Borsten am Hinterleib - augenlos mit Fühlern - 3 Beinpaare 	<ul style="list-style-type: none"> - 14 bis 19 mm lang - weiß bis gelblich (je nach Alter) - Hinterleibsringe mit gezahnten Platten als Abwehrmechanismus - Verpuppung frei im Nährsubstrat 	<ul style="list-style-type: none"> - 12 bis 18 mm lang - Oberseite braun bis schwarzbraun - Unterseite rotbraun - Flügeldecken mit feinen punktierten Längsstreifen - kahl, fettglänzend

Schadbild: Unspezifische Fraßspuren; Laufspuren mit breiter Mittelfurche in Mehl und auf Staub, Verklumpung bzw. Rosafärbung von Mehl (durch Benzochinonabsonderung); Verunreinigung durch Kot, Insektenhäute, Larven und Puppen

Vermeidung: Gründliche Reinigung; kurze Lagerzeiten; kühl, dicht, trocken lagern

Früherkennung: Sieben; Lichtfallen, Lockstofffallen

Bekämpfung: Siebung, Prallung, Wärmebehandlung in Leerräumen, Mühlen und Bäckereien; Tiefgefrieren; Verwendung zugelassener Pflanzenschutzmittel (siehe www.bvl.bund.de: Datenbank und PSM-Verzeichnis, Teil 5, Vorratsschutz)