

# Getreideplattkäfer

*Oryzaephilus surinamensis*



## Wissenswertes über das Insekt

---

### Aussehen:

Der vorwiegend dunkelbraun gefärbte Getreideplattkäfer (*Oryzaephilus surinamensis*) ist 2,5 bis 3,5 mm lang. Er hat einen langgestreckten Hinterleib, dessen Seiten grösstenteils parallel verlaufen. Die Seiten des mit drei Rippen versehenen Halsschildes haben sechs vorspringende Zähnen. Die gelblich glänzende Larve wird 2,5 bis 2,8 mm lang. Ihr Hinterleib ist abgerundet.

### Lebensweise und Nahrung:

Getreideplattkäfer kommen häufig in Getreidelagern, Lebensmittelbetrieben und Haushaltungen vor. Dort fressen sie bevorzugt Getreide(-produkte), Nüsse, Mandeln und zahlreiche andere Lebensmittel (v.a. kohlenhydratreiche Produkte).

### Biologie und Verhalten:

Das Weibchen legt etwa 300 Eier lose in Vertiefungen einer geeigneten Nahrungsmittelquelle ab. Die Gesamtentwicklung dauert dabei etwa 35 Tage. Nach vier bis fünf Häutungen verpuppen sich die erwachsenen Larven in einem wenig dichten Kokon direkt in der Nahrungsquelle. Im Kokon sind dabei auch Nahrungsreste eingebaut. Die erwachsenen Käfer leben etwa sechs bis neun Monate (maximal drei Jahre) und haben ein begrenztes Flugvermögen. Die Tiere sind für Trockenheit und Frost besonders empfindlich.

### Schaden:

Die Larven und die erwachsenen Getreideplattkäfer richten Frassschäden an Nahrungsmitteln an (vgl. oben). Dadurch kommt es häufig zu einem nachfolgenden Schimmelbefall. Befallenes Getreide wird feucht und klumpig, lässt sich schlecht mahlen und verliert seine Backfähigkeit. Häufig werden Nahrungsmittel durch einen Befall durch den Getreideplattkäfer auch noch durch andere Schädlinge befallen (z.B. durch den Kornkäfer (*Sitophilus granarius*)). Da die Tiere sehr klein sind, können sie auch in verpackte Lebensmittel eindringen.

### Vorbeugung/Prävention:

Gefährdete Lebensmittel sollten kühl und trocken gelagert werden. Befallene Lebensmittel müssen entfernt und entsorgt werden. Scheinbar unbefallene Nahrungsmittel können etwa drei Tage in der Tiefkühltruhe gelagert werden. Die Vorratsschränke sollten besonders in Ritzen und Fugen gründlich gesaugt werden. Sämtliche gefährdete Nahrungsmittel sollten in dicht schliessenden Behältern aufbewahrt werden (z.B. Einmach-, Büllachgläser). Häufig sind Originalverpackungen nicht dicht, sodass sich die Larven durchbeissen oder durch Ritzen eindringen können. Auch Blechdosen mit Stülpedeckel oder Gläser mit Schraubverschluss bieten nicht ausreichenden Schutz. Die Vorräte können dazu auf Befall kontrolliert und nach Möglichkeit kühl (unter 10 °C) gelagert werden.