



Klander

Lateinisch:	Sitophilus Granarius
Familie:	Käfers
Orde:	Käfers
Status:	Nicht geschützt



Aussehen und Eigenschaften

Alle Klanders sind ca. 3-5 mm groß und haben einen zylindrischen harten Körper, der rotbraun bis schwarz gefärbt ist. Sie haben schlägerförmige Antennen, die zur Hälfte geknickt sind. Das Nackenschild ist ziemlich groß und kaum kürzer als die Schilde.

Deutliche Unterschiede zwischen dem Rüsselkäfer und dem Mais / Reis-Rüsselkäfer sind:

- Im Falle eines Rüsselkäfers fehlen Flügel und die Schilde sind zusammengewachsen.
- Im Halsschild des Rüsselkäfers sind ovale Gruben zu sehen, auf dem Mais / Reis sind runde Gruben sichtbar.
- Die Linien auf den Deckschildern des Rüsselkäfers sind klar voneinander getrennt, mit dem Maiskäfer und Reiskäfer sind sie dicht beieinander und haben zwei orangefarbene Punkte.

Entwicklung und Lebensweise

Klanders haben eine vollständige Metamorphose (Ei-Larven-Pop-Bild). Die Gesamtentwicklungszeit vom Ei zum Bild beträgt bei 23 Grad etwa 1 Monat. Der weibliche Käfer bohrt mit seiner Schnauze ein Loch in das Korn und legt 1 Ei hinein, wonach das Loch wieder mit einem Trennprodukt mit der Farbe des Kornes versiegelt. Auf diese Weise kann sie 2 bis 3 Eier pro Tag legen. Weil Landbewohner ziemlich lange leben, können sie hundert Eier legen. Aus dem Ei schlüpfen beinlose Larven mit weißer Farbe. Die Larve ernährt sich von der stärkehaltigen Füllung des Getreides und springt dann in den Umschlag. Nach ca. 1 Woche verlässt der ausgewachsene Käfer das Getreide, woraufhin der Zyklus wieder von vorne beginnt.

Sowohl der Käfer als auch die Larve sind echte Räuber, sie ernähren sich von Würmern, Schnecken und Insekten. Einige Laufkäfer erfreuen sich auch weicher Früchte. Der Erdbeerkäfer frisst auch die Samen der Erdbeere.

Mögliche Risiken, Schaden oder Überlastung

- Getreideprodukte sind aufgrund der Exkremehte verbraucht.
- Kornerverletzung des Getreides durch Larve und Käfer, wodurch Qualität und Quantität verloren gehen.
- Das Eindrücken in Silos und Kondensation kann dazu führen, dass das Getreide bei längerer Lagerung keimt.

Wering

- Lagern Sie die Lagerbereiche sauber und trocken. Gut lufthen
- Halten Sie die Temperatur in Produktions- und Lagerräumen unter 13 Grad, damit die Entwicklung zum Erliegen kommt.
- Lagerung der Rohstoffe in versiegelten Verpackungen.
- Entfernen und zerstören Sie betroffene Waren und / oder Bestände.

Wichtig: Gute Hygiene muss immer an erster Stelle stehen. Bereiten Sie dafür einen Reinigungsplan vor.