Auszug aus der Standardarbeitsanweisung der BAM 1-009

Zucht von Anobium punctatum – Hausverfahren

Die Käfer werden auf einem sogenannten Diätkuchen in einer Plastikdose in einem klimatisierten Raum bei 21 Grad Celsius und 76 % relativer Luftfeuchte gezüchtet.
Die sich aus den abgelegten Eiern entwickelnden Larven fressen sich in die Diät ein und leben dort 6 Monate. Durch eine Kälteexposition in einem Kühlschrank von 2 Monaten Dauer wird die Verpuppung angeregt. Zurückgebracht in den Klimaraum beginnt der Schlupf der neuen Käfergeneration nach einem Monat und erstreckt sich über 6 Wochen. Die neuen Käfer werden zur Fortplanzung in neue Zuchtdosen umgesetzt.
Die Bestandteile des Diätkuchens sind gesiebtes Eichenholzmehl, Zellulosepulver, Weizenmehl, Trockenhefe und Wasser. Der flüssige Teig wird in einer Form in einem Trockenschrank getrocknet.