

Wenn es im Kartoffeldamm zu nass wird !

Die fast täglichen und z. T. auch sehr ergiebigen Niederschläge der letzten Wochen haben auf allen Standorten zu einer starken Durchfeuchtung der Dämme geführt. Die Folgen sind einer hoher Wassergehalt des Bodens, z. T. stauende Nässe in verdichteten Furchen oder Senken und geringere Luftgehalte in den Dämmen.

Auswirkungen

Der Witterungsverlauf hat die Schutzmaßnahmen gegen die Krautfäule erheblich erschwert, so dass in vielen Beständen befallene Pflanzen zu finden sind. Von diesem infizierten Laub werden die Sporen über das Regenwasser in den Boden eingewaschen und dort über das z. Z. reichlich vorhandene Bodenwasser auch innerhalb der Reihen weiter verbreitet. Der Phytophthora-Pilz kann die unverletzten Knollen dann über die Lentizellen befallen.

Die aktuell hohe Bodenfeuchtigkeit fördert zudem die weite Öffnung der Lentizellen und damit die Infektionsgefahr der Knollen. Gleichzeitig senkt der geringere Sauerstoffgehalt in den nassen Dämmen die Abwehrkraft der Pflanzen gegen Phytophthora. Die Braunfäule wird damit auch zum Schrittmacher für weitere Krankheiten im Feld und Lager.

Hohe Bodenfeuchten und weit geöffnete Lentizellen der Kartoffelknollen sind ebenfalls optimale Infektionsbedingungen für den Befall mit Erwinia Bakterien. Wichtigster Ausgangspunkt für die Ausbreitung ist die zerfallende Mutterknolle, von der die Nassfäule-Bakterien bei ausreichender Bodenfeuchte nicht nur zu den Tochterknollen, sondern auch zu den Nachbarpflanzen transportiert werden.

Schlussfolgerungen

Mit der hohen Bodenfeuchte hat sich in vielen Beständen ein starker Infektionsdruck für Braun- und Nassfäule aufgebaut, der auch bei günstigen Erntebedingungen in diesem Herbst nicht unbeachtet bleiben darf.

Bei einem Ausbruch der Fäulnisinfektion bereits im Feld, ist eine ausreichende Wartezeit bis zur Ernte einzuplanen, damit die befallenen Knollen sich auf dem Feld zersetzen können. Faule Pflanzenreste und leicht befallene Knollen können aber auch dann noch bei der Ernte und Einlagerung zu Schmierinfektionen führen, die das Infektionsrisiko nachhaltig erhöhen.

Hier gilt ebenso wie bei latent infizierten Partien:

- ☞ Schalenfeste Kartoffeln roden
- ☞ Knollenbeschädigungen = Eintrittsporten für die Erreger vermeiden
- ☞ Kartoffeln von der Ernte bis zur Einlagerung so wenig wie möglich bewegen
- ☞ Geteiltes Ernteverfahren zur Abtrocknung der Knollen schon auf dem Feld nutzen
- ☞ Schnellstes Abtrocknen nach der Einlagerung mit hohen Luftmengen sicherstellen
- ☞ Häufigen Luftwechsel im Lager anstreben
- ☞ Regelmäßigen Umluftbetrieb für die Vermeidung von Schwitzschichten und CO₂-Anreicherungen im Stapel einsetzen
- ☞ Schnelle Abkühlung der Kartoffeln auf unter 10 °C zur Aktivitätsreduzierung der Fäulniserreger nutzen
- ☞ Gleichmäßige Dauerlagerungstemperatur von 4 °C und regelmäßigen Luftwechsel im Lager anstreben.