

Kraut- und Braunfäule an Tomate und Kartoffel

Die Tomate ist ein Fruchtgemüse, das bei richtiger Pflege selbst in kleinen Gärten und sogar auf dem Balkon bis in den Herbst hinein reiche und regelmäßige Erträge bringt.

Ebenso kann es sehr reizvoll sein, im Haus- und Kleingarten eigene Kartoffeln anzubauen. Es besteht die Möglichkeit, aus dem großen Sortiment der Spezialitäten besondere Sorten auszuwählen, die nicht zur üblichen Massenware gehören. Nicht selten wird aber bei diesen Liebhabersorten die Freude durch Krankheiten und Schädlinge getrübt, auffällig oft durch die Kraut- und Braunfäule.



Typische Symptome an Blatt und Stängel bei Kartoffel und Tomate

Schaderreger und Schadbild

Insbesondere in niederschlagsreichen Jahren und nach längeren Perioden mit hoher Luftfeuchtigkeit kann die Kraut- und Braunfäule (Erreger: *Phytophthora infestans*, ein Algenpilz), im Freiland schon recht früh auftreten. Die Sporen des Pilzes werden durch den Wind verbreitet. Als Ausgangspunkt von Infektionen gilt in erster Linie das erkrankte Laub früh austreibender, befallener Pflanzen auf Komposthaufen und vorjährigen Anbauflächen. Zum Keimen benötigen die Sporen einen über mehrere Stunden anhaltenden Belag von tropfbarem Wasser, also Niederschlag oder Tau.



Typische Symptome an Kartoffelknollen und Tomaten

Die Erkrankung verläuft bei beiden Pflanzenarten im Prinzip gleich. Bei der Kartoffel kommt der mögliche Knollenbefall hinzu.

Erste Anzeichen sind graugrüne, später braun werdende Flecken auf den Blättern, die dann auch auf Stängel und Früchte übergreifen. Bei starkem Befall weisen die Früchte große, schmutzig braune, eingesunkene Flecken auf. Das Fruchtfleisch darunter verhärtet und wird braunfaul.

Von Blättern und Stängeln abgelöste Sporen werden über das abtropfende Regenwasser in den Boden eingespült und erreichen so die Kartoffelknollen. Befallene Knollen sind an eingesunkenen dunkelgrauen Flecken und der Braunfärbung des Knollenfleisches zu erkennen.

Verwechslungsmöglichkeit

Die durch eine Ernährungsstörung ausgelöste **Blütenendfäule** geht immer von der Stelle aus, an der sich der Blütenkelch vom Fruchtknoten gelöst hat. Es entsteht nur eine große, bräunlich verfärbte, eingesunkene Faulstelle an den Früchten.

Vorbeugung

Zur Vermeidung des Befallsrisikos sind vor allem anbautechnische Maßnahmen zu nennen. Tomaten und Kartoffeln sollten möglichst an einem vollsonnigen, luftigen Standort mit mindestens 50 cm Pflanzabstand (Kartoffeln: 35 x 70 cm) angebaut werden, um so ein schnelles Abtrocknen nach Regen und Taubildung zu erreichen. Ideal wäre ein Dach mit zusätzlicher Folie auf der Wetterseite. Beim Gießen darf das Laub nicht feucht werden, eventuell sind Gießtöpfe hilfreich. Bei Reihenkultur kommt auch der Einsatz von Tropfschläuchen in Frage.

Unerwünschter Kartoffel- und Tomatenaufwuchs auf dem Komposthaufen muss entfernt werden.

Zum Erntebeginn der Tomaten können die Blätter von unten her bis zur untersten Traube entfernt werden. Bereits befallene Blätter entfernt man kontinuierlich. Tief hängende Trauben dürfen nicht auf der Erde aufliegen.

Die Verwendung von Tomatenhauben aus Folie im Spätsommer und Herbst ist riskant, da sie die Feuchtigkeit an den Pflanzen erhöhen und so den Pilzbefall fördern können.

Tomatenjungpflanzen müssen früh angezogen oder ausreichend große Pflanzen zugekauft werden. Sie sollten beim Pflanzen ins Freiland möglichst schon einen Blütenstand haben.

Damit trotz möglichem Krankheitsbefall viele Früchte bzw. Knollen geerntet werden können, empfiehlt sich der Anbau früh bis mittelspät reifender Sorten. Beschreibende Sortenlisten für Kartoffeln weisen widerstandsfähige Sorten aus:

<http://www.bundessortenamt.de/>

Bei der Verwendung weniger anfälliger (widerstandsfähiger) Sorten, z. B. der Tomatensorte 'De Berao', tritt ein Befall erst später auf.

Verwenden Sie bei Kartoffeln nur gesundes, zertifiziertes Pflanzgut, keine „Reste“ von Speisekartoffeln. Legen Sie vorgekeimte Kartoffeln so früh wie örtlich möglich, damit die Pflanzen genügend Zeit haben, das Kraut zu entwickeln und Vorratsstoffe in den Knollen einzulagern. Oft herrscht schon ab Anfang April geeignetes Pflanzwetter für Kartoffeln. Die Austriebe können bei Spätfrostgefahr mit Vlies oder einer Folienhaube geschützt werden.

Wenn befallenes Kraut rechtzeitig entfernt wird, erreicht man trotz Krautfäule am Laub der Kartoffeln häufig ein gesundes Ausreifen der Knollen in der Erde.

Wer selbst Kartoffeln einlagern möchte, sollte nur gesunde Knollen auswählen. Kartoffeln kann man zur Kühlagerung vorbereiten, indem diese zwei Wochen temperiert, luftig und dunkel gelagert werden. Hierdurch kommt es zur Verschorfung von Wunden.

Bekämpfung

Eine Bekämpfung (Verhinderung) der Krankheit ist möglich und sollte bei entsprechender Wetter- und Befallslage wiederholt vorbeugend, spätestens aber bei beginnendem Befall erfolgen. Zugelassene Pflanzenschutz-

mittel sind durch telefonische Anfrage im Pflanzenschutzamt bzw. in den wöchentlichen Veröffentlichungen im Internet zu erfahren.

Weitere Informationen erhalten Sie auch über die online-Datenbanken des Bundesministeriums für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL):

[http://www.bvl.bund.de/DE/04 Pflanzenschutzmittel](http://www.bvl.bund.de/DE/04_Pflanzenschutzmittel)

Bildnachweis: © Pflanzenschutzamt Berlin