

Echter Mehltau

Krankheitsursache: der Pilz *Erysiphe pisi*

Schadbild

Blattoberseiten, Stängel und Hülsen sind von einem dichten, weißen, mehlartigen Belag überzogen. Ältere Befallsstellen verfärben sich grau bis schwärzlich. An den Hülsen sind die Befallsstellen manchmal etwas eingesunken. Durch einen starken Befall sind die Pflanzen mehr oder weniger im Wachstum gehemmt. Gewöhnlich tritt der Echte Mehltau an Gemüseerbsen erst knapp vor der Ernte auf und kommt hauptsächlich bei spätem Anbau vor.



Krankheitserreger

Primäre Infektionsquellen sind Ascosporen, die in Chasmothecien (sexuelles Stadium des Pilzes) gebildet werden. Mit diesen Chasmothecien kann der Pilz auf befallenen Erbsenstroh überwintern. Die Oidien (asexuelles Stadium des Pilzes) werden durch den Wind über größere Distanzen verfrachtet. Die Oidien des Echten Mehltaus weisen einen sehr hohen Gehalt an Wasser und Fett auf und sind daher bei der Keimung kaum auf externe Feuchtigkeit angewiesen. Sie keimen auf trockenen Oberflächen aus, meist reicht eine rel. Luftfeuchtigkeit von 70 bis 80 %. Tropfbar flüssiges Wasser übt einen negativen Einfluss auf die Pilzentwicklung aus. Die Oidien werden im Wasser irreversibel geschädigt, meist platzen sie. Auch die Sporulation und die Verbreitung der Oidien werden durch Nässe beeinträchtigt. Echte

Mehltaupilze entwickeln sich daher unter trockenwarmen Bedingungen sehr rasch. Größere Temperaturschwankungen mit Perioden erhöhter Luftfeuchtigkeit fördern die Entwicklung des Pilzes zusätzlich.

Gegenmaßnahmen: Eine frühe Saat erweist sich als vorteilhaft. Da der Pilz in der Regel sehr spät auftritt, erübrigen sich meist Behandlungen mit Pflanzenschutzmitteln.