

Echter Mehltau der Gurke

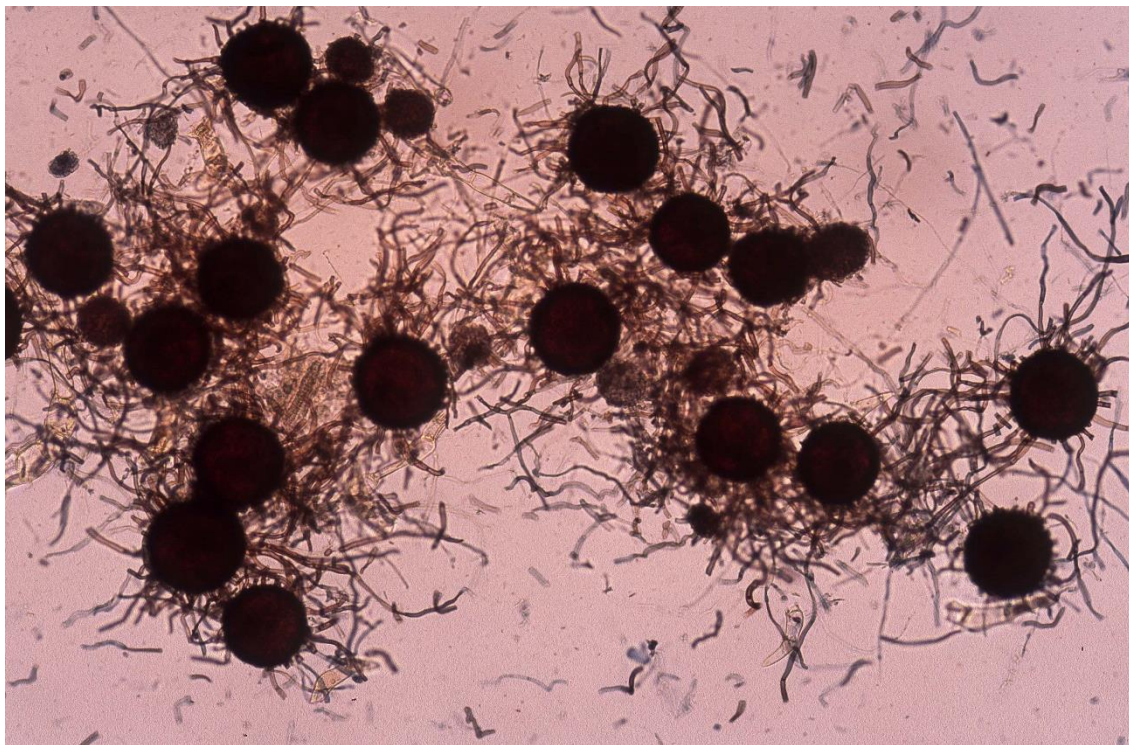
Schadbild

Der Echte Mehltau wird durch den Pilz *Golovinomyces cichoracearum* verursacht und tritt hauptsächlich an den Blättern auf, vorwiegend an den Blattoberseiten. Es zeigen sich runde, weiße wie mit Mehl bestäubte Flecken, die sich sehr rasch ausbreiten und schließlich die Blätter vollständig überziehen können. Der Mehltaubelag wird dichter und filzig und verfärbt sich im Alter grau bis braun. Solche befallenen Blätter sterben ab.





Oidien von *Golovinomyces cichoracearum*



Chasmothecien von *Golovinomyces cichoracearum*

Der Krankheitserreger

Der weiße Belag besteht aus dem Myzel, den Oidienmutterzellen und Oidien (Sporen) des Pilzes. 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. Tropfbar flüssiges Wasser übt einen negativen Einfluss auf die Pilzentwicklung aus. Echte Mehltaupilze entwickeln sich daher unter trockenwarmen Bedingungen sehr rasch. Größere Temperaturschwankungen mit Perioden erhöhter Luftfeuchtigkeit fördern die Entwicklung des Pilzes zusätzlich.

Der Pilz wird durch seine Oidien verbreitet, die in Ketten abgeschnürt werden. Der Wechsel von Feuchtigkeit und Trockenheit fördert die Loslösung der Oidien. Nach 3 bis 7 Tagen bildet sich aus den keimenden Oidien ein Myzel und eine erneute Sporulation findet statt. Sonniges und warmes Wetter fördert die Pilzentwicklung.

Maßnahmen

Resistente Sorten verwenden.

Eine Behandlung mit Fungiziden (s. unter www.ages.at) sollte nur mehr in Ausnahmefällen durchgeführt werden.

Viele Feld- und Hausgurken besitzen diese Resistenz und sind auch in ihrer Ertragsleistung nicht abfallend.

Eine Schadschwelle von 25% Bedeckungsgrad mit Echtem Mehltau wird allgemein angenommen.