

Schwarzfleckenkrankheit der Karotten

Schadbild

Auf kalt gelagerten Karotten bilden sich zunächst dunkelbraune bis schwarze, feuchte, meist rundliche Flecken von 0,5 bis 1,5 cm im Durchmesser. Diese Flecken reichen bis etwa 2 mm tief in das Karottengewebe hinein. Stärker befallene Karotten können bis zu 25 solcher Flecken aufweisen. Im fortgeschrittenen Krankheitsstadium wird an den Karotten ein dichtes weißes Myzel gebildet, ähnlich dem des Becherpilzes (*Sclerotinia sclerotiorum*). Die Karotten sind zu diesem Zeitpunkt bereits weichfaul.



Krankheitserreger

Krankheitserreger ist der Pilz *Rhizoctonia carotae*. Er wächst in einem Temperaturbereich zwischen -3 bis 25 °C mit einem Optimum bei 18 °C. Er sporuliert an Wurzeln, kommt aber auch an Blättern und Blattstielen vor. Der pH-Wert für das Wachstum, die Sporulation und die Keimung der Konidien des Pilzes reicht von 3,4 bis 7,1. Dies erklärt auch das häufige Auftreten dieses Pilzes auf sauren Böden, vor allem in den skandinavischen Ländern.

Die myzelartigen Konidienträger sind unverzweigt oder manchmal auch sympodial verzweigt und hyalin. Die Konidien sind zunächst eiförmig, wachsen dann in die Länge und bilden schließlich 1 bis 5 Septen aus. Sie sind zylindrisch, gerade und oft an den Enden gerundet, 25-45 x 5-6,5 µ groß mit granulärförmigen Inhalt. Jede Zelle der Konidie keimt mit einem Keimschlauch aus.

Gegenmaßnahmen

Schonungsvoller Erntevorgang (trockene und damit harte Böden verursachen bei der Ernte Verletzungen an den Karotten, die Eintrittspforten für den Pilz darstellen). Ausgereifte, ungewaschene und unverletzte Karotten lagern. Felder, von denen man sich die Infektionen auf das Lager geschleppt hat, mindestens 3 Jahre vom Anbau mit Karotten und sicherheitshalber anderen doldenblütigen Gewächsen ausschließen. Auf den pH-Wert der Böden achten (gegebenenfalls auf 7,1 bis 7,2 anheben).