

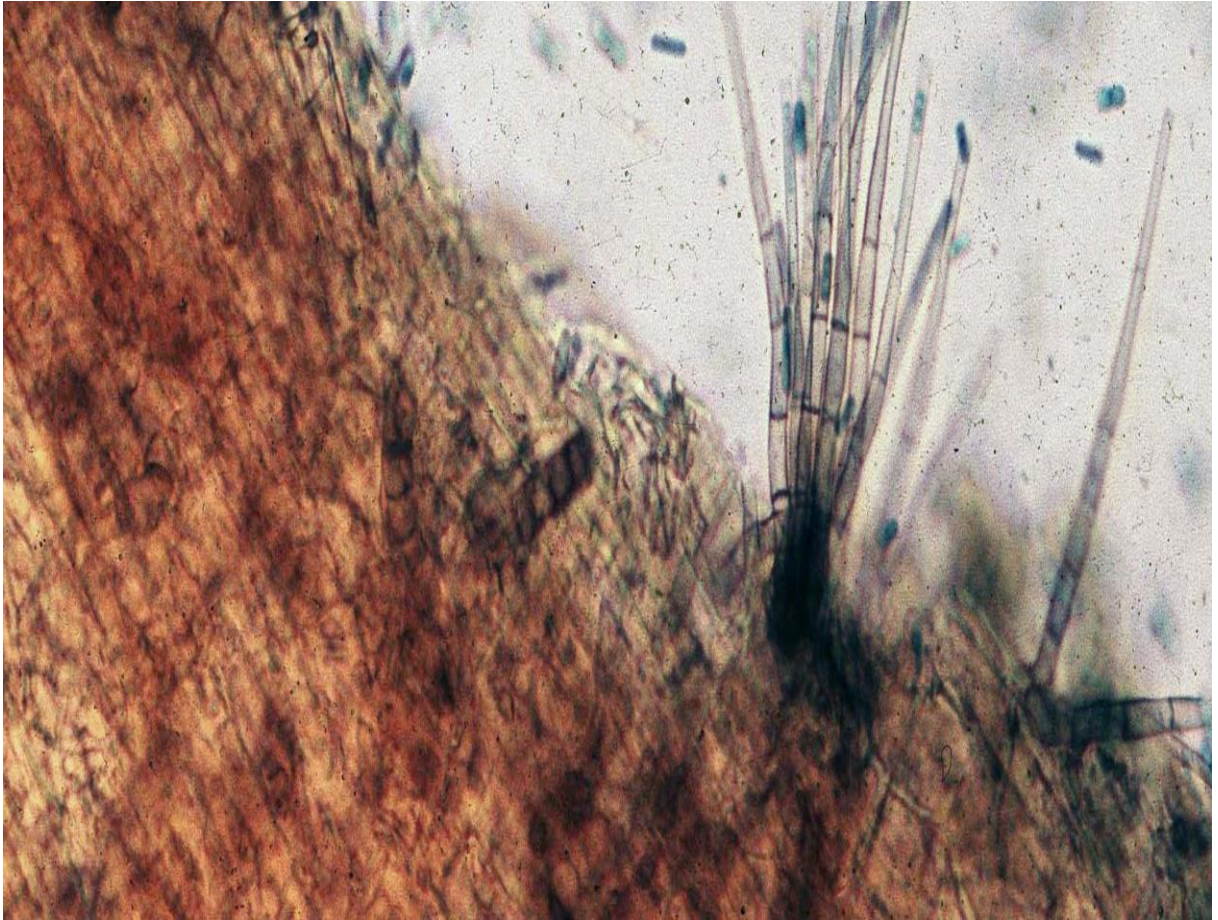
Karottenlagerschwärze

Schadbild und Ursachen

Auf den Karotten zeigt sich in Form größerer, unregelmäßiger Flecken ein grauer bis schwarzer Belag. Dieser Belag besteht aus Pilzgeflecht, Sporenträgern und Sporen des Pilzes *Thielavioides basicola*.



Chlamydosporen von *Thielaviopsis basicola*



Endokonidienträger und Endokonidien von *Thielaviopsis basicola* (gefärbt)

Der Schadpilz

Der Pilz lebt im Boden und infiziert von dort Karotten und anderes Wurzelgemüse, aber auch andere Pflanzen wie z. B. Erbsen, Bohnen, Sojabohnen, Luzerne, Klee, Erdäpfel, Zuckerrüben, Zucchini.

Der Pilz kann längere Zeit im Boden saprophytisch überleben, bildet dort, aber auch in den Wurzeln von Pflanzen Dauersporen, mit denen er eine unbestimmte Zeit überleben kann. Neben diesen Dauersporen bildet er auch so genannte Endokonidien (Sporen, die aus dem Inneren von Sporenträgern entlassen werden), mit deren Hilfe sie sich verbreiten können. Der Pilz infiziert z. B. Wurzeln und Rüben (von Karotten, Petersilien usw.) über Wunden, die durch Insekten, Pflegearbeiten, Ernte- und Waschvorgänge verursacht werden.

Der Pilz wächst und sporuliert am besten bei Temperaturen zwischen 25 und 28 °C.

Karotten werden in der Regel in Folienbeuteln abgepackt vermarktet. In diese Folienbeutel werden sie nach dem Waschvorgang noch in feuchtem Zustand gepackt. Werden diese Karotten in Folge ungekühlt gelagert können sich auf Karotten befindliche Pilzstrukturen (Pilzgeflechtfragmente, Sporen) entwickeln und die Karotten zerstören.

Maßnahmen

Wenn möglich, ungewaschene Karotten kaufen, oder solche, die in Papiersäcken verpackt sind.

In Folien abgepackte Ware im Kühlschrank aufbewahren, um die Entwicklung der Pilzstrukturen zu verlangsamen. Temperaturen unter 5°C sind hierzu notwendig.

Kleine, und nicht tief in die Karotten reichende, Flecken können mit dem Messer bzw. Schäler entfernt werden. Putzabfälle jedenfalls in der Biotonne entsorgen.