

Echter Mehltau des Krens

Schadbild und Ursachen

Weißer, mehlartiger Anflug auf den Blättern, zunächst rundliche weiße Flecken bildend.



Der Krankheitserreger

Der Echte Mehltau, *Erysiphe cruciferarum*, tritt in der Regel ab Anfang August auf, wenn die Temperaturen über 25 °C ansteigen, tagsüber eine trockene Witterung herrscht und sich während der Nacht Tau bildet. Der weiße, mehlartige Belag besteht aus den Oidien (Sporen), den Oidienträgern und dem Myzel 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. 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 Mehltapilze entwickeln sich daher unter trockenwarmen Bedingungen sehr rasch. Größere Temperaturschwankungen mit Perioden erhöhter Luftfeuchtigkeit fördern die Entwicklung des Pilzes zusätzlich.

Der Pilz überlebt als Myzel an lebendem Pflanzengewebe. Chasmothecien (Fruchtkörper der Hauptfruchtform), die normalerweise dem Echten Mehltau zur Überwinterung dienen, konnten bei uns noch nicht nachgewiesen werden.

Maßnahmen

Der Echte Mehltau an Kren hat praktisch keine wirtschaftliche Bedeutung. Eine Bekämpfung ist daher in der Regel nicht notwendig.