

Echter Mehltau an Kopfsalat

Schadbild und Ursachen

Ein Befall durch den Echten Mehltau beginnt an den äußeren, älteren, Blättern des Salatkopfes sowie auch an fast schnittreifen Pflanzen. Es entstehen Läsionen, zuerst an den Blattunterseiten und später auch an beiden Blattseiten. Auf den Läsionen entwickelt sich ein weißer mehligartiger Belag, der aus den Oidienträgern und den üppig produzierten weißen Oidien des Pilzes besteht. Stark befallene Blätter vergilben und vertrocknen. Es bilden sich in der Folge rundliche braune Flecken abgestorbenen Gewebes. Schließlich sehen die Blätter wie verbrannt aus. Sie strömen dabei einen unangenehmen Geruch aus.

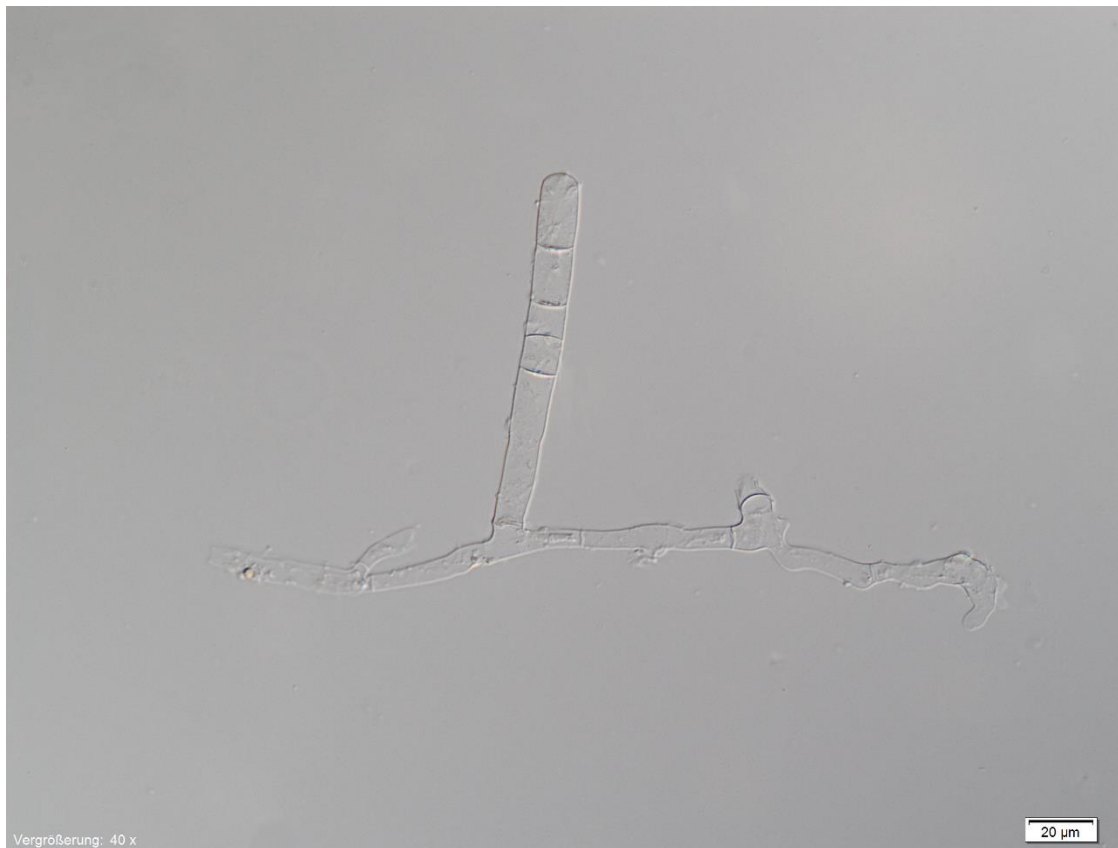
Selten werden die Fruchtkörper des Pilzes am Salat ausgebildet. Es sind kleine, schwarze, kugelige Fruchtkörper, die bei den Echten Mehltäupilzen Chasmothecien genannt werden. Diese können sich nahe der Mittelrippen oder größeren Blattadern bilden.





Der Krankheitserreger

Krankheitserreger ist der Pilz *Golovinomyces cichoracearum*. Die Chasmothecien (das ist das sexuelle Stadium des Pilzes) geben bei mildem Wetter Ascosporen ab, die an Salat und wilden Lactuca-Arten Primärinfektionen verursachen können. Die nachfolgende Verbreitung der Krankheit besorgen die Oidien (asexuelles Stadium des Pilzes), die auf den Blättern gebildet und durch Wind verfrachtet werden. Es dauert 4 bis 10 Tage, bis eine neue Infektion, verursacht durch Oidien, sichtbar wird. Eine relative Luftfeuchtigkeit von 85% und mehr wird für die Keimung der Oidien und das Wachstum des Pilzes benötigt. Eine feuchte Atmosphäre begünstigt den Echten Mehltau mehr als Regenfälle. Er wächst bei Temperaturen zwischen 10 und 32 °C, am besten jedoch zwischen 18 und 24 °C. Eine geringere Lichtintensität fördert ebenfalls sein Wachstum. Die Oidien werden durch den Wind über sehr weite Distanzen verbreitet. Absolute Luftfeuchtigkeit bzw. Regen unterbindet eine Keimung der Oidien.



Hyphe und Oidien

Maßnahmen

Die Widerstandsfähigkeit von Kopfsalatsorten ausnützen.

Erste Untersuchungen an der AGES haben gezeigt, dass Sorten unterschiedlich anfällig sind.