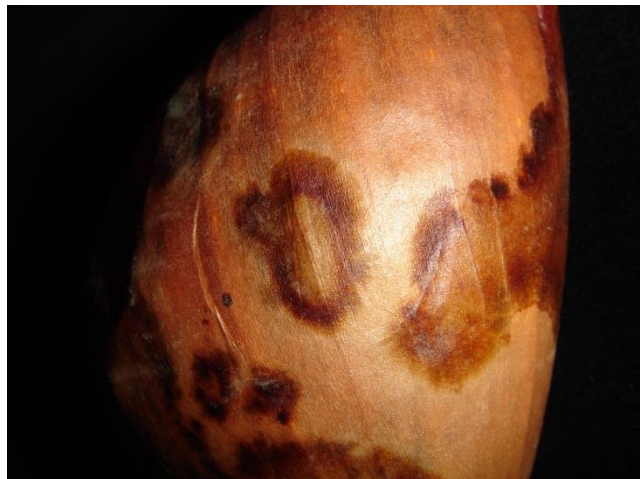


## Kaffeeleckenkrankheit der Speisezwiebel

### Schadbild und Ursachen

Bei Befall durch diese Krankheit entstehen zunächst braune Verfärbungen im Bereich des Zwiebelhalses. Der Schaderreger dringt über das absterbende Laub in die Zwiebel ein.

Die Kaffeeleckenkrankheit, verursacht durch *Botrytis cinerea*, unterscheidet sich durch die vom gleichen Pilz verursachte Halsfäule dadurch, dass die Infektionen typischer Weise auf die äußersten trockenen Schalen der Zwiebelbulbe beschränkt bleiben. Als Schaden bleiben rundliche, unregelmäßige oder ringförmige braune Flecken auf den Oberflächen der Zwiebelbulben.



### Der Krankheitserreger

Der Pilz überdauert mittels Sklerotien im Boden oder als Myzel in befallenen Pflanzenresten. Kühle und feuchte Bedingungen fördern die Bildung von Konidien, die durch Wind und verspritzende Wassertropfen verbreitet werden. Eine Fäule befallener Pflanzenteile wird durch Turgeszenzverlust der Pflanzen, Frostschäden und Verletzungen der Pflanzen gefördert. Der Pilz entwickelt sich zwischen -3 und 31 °C, das Optimum für sein Wachstum liegt bei 20 °C. Unter 4 °C ist er in seiner Entwicklung gehemmt. Grauschimmel produziert Äthylen, wodurch gesundes Gewebe für einen Befall durch Grauschimmel prädisponiert wird.

### Maßnahmen

Durch richtige Saat und Düngung mastige Zwiebeln und mechanische Verletzungen bei der Ernte vermeiden. Die Zwiebeln sollen vollständig einziehen und abtrocknen.