

## Graufleckigkeit der Erdäpfel

### Schadbild und Ursachen

Die Graufleckigkeit tritt an Erdäpfeln während der Lagerung auf und zwar nach mechanischer Beschädigung, z. B. einer inneren Quetschung. Äußerlich erscheinen die Knollen durchaus gesund zu sein, schneidet man sie jedoch durch, so sieht man unterhalb der Schale oder auch weiter im Knolleninneren blaugraue bis schwärzlich diffuse Flecken, die nach dem Kochen besonders deutlich hervortreten. Die Flecken beginnen am Nabelende und können auf das ganze Knollenfleisch übergehen.

Das durch die mechanische Beschädigung, die innere Quetschung, frei gewordene Tyrosin in den Knollen wird in Melanin umgewandelt und bewirkt die Schwarzverfärbung des Gewebes. Bei der Ernte sollte man darauf achten, dass die Bodentemperatur über 8 °C liegt.



*Abbildung: P. P. Kohlhaas*