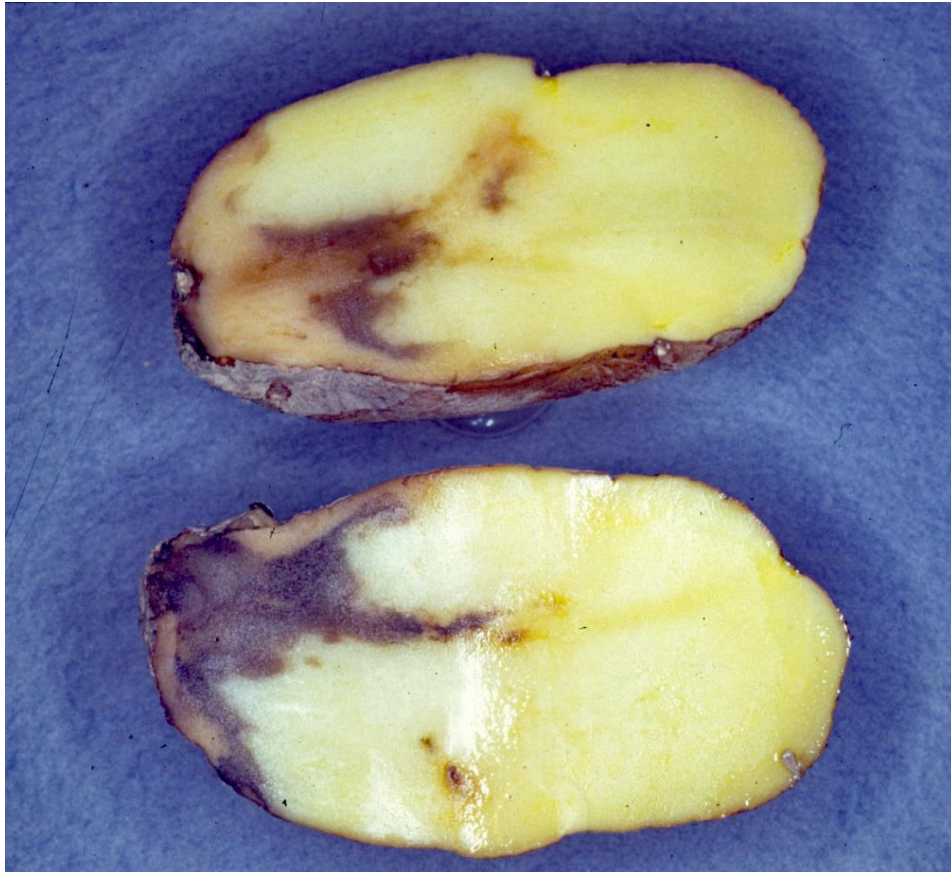


Nassfäule

Schadbild

Das Fleisch infizierter Knollen ist ganz oder teilweise in eine breiige, meist übelriechende Masse umgewandelt. Im Querschnitt sind allenfalls gegenüber noch gesunden Knollenteilen diese durch eine dunkle Linie abgetrennt. Das breiige zersetzte Knolleninnere wird von der unbeschädigten Schale umschlossen und zusammengehalten.



Krankheitserreger

Krankheitsursache sind die Bakterien *Pectobacterium carotovorum* ssp. *atroseptica*, *P. c.* ssp. *carotovorum* und *P. chrysanthemi*. Die Bakterien überdauern in symptomlos infizierten Pflanzknollen und wandern von dort mit dem Saftstrom in junge Triebe und neu gebildete Tochterknollen. Infektionen von Pflanze zu Pflanze erfolgen durch Transport der Bakterien im Bodenwasser und Eindringen in die Knolle durch Verletzungen, Wachstumsrisse und die bei hoher Bodenfeuchtigkeit geöffneten Lentizellen. Des Weiteren erfolgen Kontaminationen durch kontaminierte Ernte- und Sortiermaschinen, Waschanlagen sowie Transport- und Lagerungsbehälter. Mechanische Beschädigungen während der Ernte begünstigen das Eindringen der Bakterien in die Knollen. Die Temperaturoptima der Bakterien liegen zwischen 24 und 27 °C und etwas darüber.

Die Bakterien verursachen aber auch an den Pflanzen die Schwarzbeinigkeit sowie die bakterielle Stängelfäule.

Gegenmaßnahmen

Anbau gesunden Pflanzgutes, Bekämpfung der Kraut- und Knollenfäule im Bestand, ernten ohne mechanische Beschädigungen der Knollen. Sorgfältige Reinigung aller Maschinen. Trockene und kühle Lagerung.