

Kraut- und Braunfäule an Tomaten

Diese gefährliche Tomatenkrankheit kann in feucht-warmen Jahren zu großen Ernteverlusten führen. Derselbe Pilzerreger ist bei den Kartoffelbeständen für die Kraut- und Knollenfäule verantwortlich.

Schaderreger und Schadbild

Meistens im Juli werden, beginnend auf den untersten Blättern, graugrüne, später dunkelbraune und sich bei feuchtem Wetter schnell ausdehnende Flecken beobachtet. Bei hoher Luftfeuchtigkeit ist blattunterseits am Rande der Flecken ein weißgrauer, dünner Pilzrasen festzustellen ②. Bei trockenem Wetter stirbt das Blattgewebe innerhalb der Flecken ab. Auch am Stängel bilden sich großflächige, braunschwarz begrenzte Flecken, die den ganzen Stängel erfassen können.

Auf den Früchten, vorwiegend auf der oberen Hälfte, entstehen große, schmutzig braune, leicht eingesunkene Flecken mit runzeliger Oberfläche ③. Das Fruchtfleisch unter den Flecken ist verhärtet, braun und faul.

Krankheitsentwicklung

Lange Zeit ist man davon ausgegangen, dass der Pilz nur an den gelagerten oder im Boden gebliebenen, infizierten Kartoffelknollen überwintern kann.

① Auf den aus diesen Kartoffeln keimenden schon infizierten jungen Trieben bilden sich in großen Mengen Pilzsporen, die durch Wind nicht nur auf die benachbarten Kartoffeln, sondern auch auf oft weit entfernte Tomatenpflanzen übertragen werden. Bei diesem Krankheitsverlauf werden meistens erst die Früchte und dann etwa 2–3 Wochen später, nach gewisser Anpassung des Pilzes an die Tomaten, sekundär die Blätter infiziert.

Nach neuesten Erkenntnissen überwintert der Pilz aber auch in der Erde – in Form von Überdauerungsorganen, sog. Oosporen. Im Frühjahr keimen diese im Boden und bilden eine große Anzahl von sehr infektiösen Pilzsporen, die sowohl durch Luftbewegung als auch durch Wasserspritzer auf die untersten Tomatenblätter und Stängelpartien übertragen werden.

②/③ Dadurch erklärt sich die Tatsache, warum ganz besonders bei Tomaten im Garten, die Jahr für Jahr auf derselben oder unmittelbar benachbarten Fläche angebaut werden, erst die Blatt- und dann die Fruchtinfektionen zustande kommen.

Die Ansteckung des neuen Blatt- bzw. Stängel- oder Fruchtgewebes kann nur dann erfolgen, wenn es, zumindest einige Stunden lang, feucht bleibt. Das Infektionsoptimum liegt bei Temperaturen zwischen 12 °C und 15 °C. Für ein weiteres Wachstum des Pilzes in der Pflanze sind Temperaturen von 20–23 °C optimal. Zu dichte Bestände und windgeschützte Lagen, die das Abtrocknen der feuchten Pflanzen erschweren sowie eine Stickstoffüberdüngung fördern und verstärken die Infektionen.

Vorbeugung und Bekämpfung

In besonders gefährdeten Lagen sollten weniger empfindliche Sorten bevorzugt werden.

Eine ausgewogene Ernährung verstärkt die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen.

Durch einen größeren Abstand zwischen den Pflanzen soll das schnelle Abtrocknen der Blätter erleichtert werden.

Im Gegensatz zu der oft verbreiteten Meinung sollen auch Tomaten jährlich auf einer anderen Fläche im Garten gepflanzt werden.

Das Gießen soll am besten morgens, und zwar unter der Pflanze durchgeführt werden, damit die Blätter und die Früchte nicht unnötig befeuchtet werden. Folienüberdachung verhindert bzw. reduziert die Befeuchtung der Pflanzen durch die Regentropfen.

Eine regelmäßige Kontrolle der Pflanzen hilft, die erste Infektionsphase auf den untersten Blättern bzw. Früchten rechtzeitig zu erkennen. In solch einem Fall sollten die Blätter bis zu dem ersten Fruchtansatz und unter Umständen auch erste befallene Früchte rigoros entfernt und beseitigt werden (blauer Balken).

Flankierend zu den agrotechnischen und mechanischen Maßnahmen ist es ratsam, besonders bei feuchtem Wetter, die ganzen Pflanzen einschließlich der Blattunterseiten, Stängel und Früchte sorgfältig und in regelmäßigen Zeitabständen von 7 bis 14 Tagen (je feuchter das Wetter, desto öfter) mit einem geeigneten Pilzbekämpfungsmittel vorbeugend zu behandeln (roter Balken).

Geeignet und für Tomaten im Garten zugelassen sind folgende Produkte:

Fungisan Rosen-Gemüse-Pilzfrei, Cueva AF Tomaten-Pilzfrei, Cueva Pilzfrei, Kupfer-Pilzfrei (alle von Neudorff) sowie COMPO Ortiva Universal Pilz-frei. Adalbert Griegel