

Bakterienringfäule der Kartoffel (*Clavibacter sepedonicus*)

Die Bakterienringfäule ist ein Unions-Quarantäneschädling mit sporadischem Auftreten in einzelnen EU-Mitgliedsstaaten. Sie hat ein hohes Gefährdungspotential für die Kartoffelproduktion, weshalb konsequente Gegenmaßnahmen erfolgen müssen. Die Krankheit wird mit befallenen Knollen und Pflanzenresten verschleppt. Daher gibt es weitreichende Importverbote von Kartoffeln aus Drittländern



Foto: Symptome am Kraut, EPPO Global Database

und Regelungen für den Handel im Binnenmarkt.

An den Pflanzen am Feld ist ein Befall häufig nicht erkennbar, da die Symptome oft erst zum Vegetationsende auftreten. Das Kraut wird welk und beim Durchschneiden des Stängelgrunds tritt manchmal milchiger Bakterien Schleim aus.

Die Kartoffelknollen können latent befallen sein (ohne sichtbares Schadbild). Derart befallenes Pflanzgut kann dann im Folgejahr die Ursache für gravierende Schäden sein. Die Krankheit bleibt häufig bis zur Lagerung der Kartoffeln unentdeckt. Typisch sind eine Verfärbung des Gefäßbündelringes und in der Folge eine nassfaule

Zersetzung der Knollen. Maschinen und Geräte sowie Lagereinrichtungen, die mit solchen Kartoffeln in Kontakt gekommen sind, bilden Infektionsquellen für gesunde Knollen.

Ein frühzeitiges Erkennen der Bakterienringfäule ist wichtig für die effiziente Eindämmung und Tilgung des Befalls. Das Inverkehrbringen von Kartoffelpflanzgut ist nur mit dem Pflanzenpass erlaubt. Die Pflanzgutvermehrungen werden am Feld und am Lager durch die Saatgutbehörde und den amtlichen Pflanzenschutzdienst kontrolliert. Von den Pflanzkartoffeln werden amtliche Knollenproben gezogen und im Labor auf Bakterienringfäule getestet. Zusätzlich werden auch Stichproben von Pflanzgut aus anderen Mitgliedsstaaten untersucht. Auf diese Weise soll erreicht werden, dass das Risiko für einen versteckten Befall der Pflanzkartoffel so gering wie möglich ist.



Foto: Symptome an Knollen, LKNÖ

Kartoffelhändler müssen beim amtlichen Pflanzenschutzdienst registriert sein. Im Winter werden eingelagerte Kartoffelpartien amtlich kontrolliert und es werden Stichproben für Labortests gezogen.

Die gesetzlichen Regelungen der Bundesländer für Maßnahmen im Pflanzenschutz enthalten auch Bestimmungen für die Bakterienringfäule. Die rechtliche Basis ist eine EU-Richtlinie mit einheitlichen Vorgaben für alle Mitgliedsstaaten. Diese Richtlinie soll ab 2022 durch eine EU-Verordnung abgelöst werden, die dann unmittelbar gilt und nicht mehr in nationales Recht umgesetzt werden muss.

Zwischen 2001 und 2003 ist es in Österreich zu vereinzeltm Auftreten von Bakterienringfäule gekommen. Die Durchführung der vorgeschriebenen Maßnahmen und die seit damals verstärkten Laboruntersuchungen waren ein wesentlicher Beitrag, dass seither kein Befall nachgewiesen wurde.

Untersuchungen der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft haben ergeben, dass bei einer befallenen Kartoffelpflanze 50 bis 100 % der Tochterknollen infiziert sind und das Bakterium auf ungereinigten Holzkisten bis zu sechs Monate überdauern kann. Gesundes Pflanzgut und Betriebshygiene sind daher die Basis für eine erfolgreiche Kartoffelproduktion.

Amtlicher Pflanzenschutzdienst Niederösterreich:

DI Johannes Schmiedl, Tel.: +43-50-259-22601, Mail: johannes.schmiedl@lk-noe.at, November 2020