# Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

# Gartenakademie

# Echter Mehltau/ Oidium/Äscherich an Wein

Autor: Eike Harbrecht

Bestellungen: Telefon: 0351 2612-8080

Telefax: 0351 2612-8099

E-Mail: <u>gartenakademie@smul.sachsen.de</u>
(kein Zugang für elektronisch signierte sowie für verschlüsselte elektronische Dokumente)

Stand: Februar 2009

Weitere Informationen im Internet unter:

www.landwirtschaft.sachsen.de/gartenakademie oder www.gartenakademien.de

Der Pilz befällt alle grünen Teile der Rebe, wobei der größte Schaden an den Beeren entsteht.

Das Schadensausmaß durch den Echten Mehltau ist abhängig von der Befallsstärke und dem jeweiligen Entwicklungsstadium der Trauben. Hohe Tagestemperaturen bewirken ein sehr intensives Pilzmyzelwachstum und eine vermehrte Sporenbildung. Die durch die nächtliche Abkühlung ansteigende relative Luftfeuchtigkeit reicht für Neuinfektionen aus. Unter diesen Bedingungen ist mit Ertragsausfällen zu rechnen.

Die Weinqualität wird bereits bei geringem Befall negativ beeinflusst (Schimmelgeschmack!).

Das in den Winterknospen am einjährigen Holz überwinternde Pilzmyzel sorgt im nächsten Jahr bereits ab Austrieb für einen hohen Infektionsdruck in der Vorblüte.

#### **Schadbild**

Nach milden Wintern fallen in Anlagen, in denen bereits im Vorjahr Echter Mehltau auftrat, ab Zweiblatt-Stadium die **Zeigertriebe** auf. Sie treiben etwas später aus und bleiben im Wuchs zurück. Ihre Oberfläche ist mit einem dichten grauweißen Pilzmyzel überzogen.

Ab Juni zeigt sich dieser grauweiße Belag auf der Ober- und Unterseite der Blätter häufiger.

Befallene Gescheine sterben frühzeitig ab, junge Beeren wachsen bei Befall nicht mehr weiter, bleiben hart und vertrocknen. Die Haut von etwa erbsengroßen Beeren platzt auf und die Kerne werden sichtbar (<u>Samenbruch</u>). Mit Beginn der Holzreife sieht man an den Trieben bräunlich-violette, unregelmäßig verzweigte Flecke, die sogenannten **Oidium-Figuren.** 

## **Pilzentwicklung**

Der Echte Mehltau wächst auf der Oberfläche des grünen Pflanzengewebes und zerstört die Epidermiszellen. Am Ende der kurzen Pilzfäden werden laufend Sommersporen (Konidien) abgeschnürt. Ihre Entwicklung wird durch Temperaturen über 20 °C gefördert.

Die Sommersporen werden mit dem Wind verbreitet. Bereits bei Temperaturen ab 5 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 40 % keimen sie aus. Bis zum Sichtbarwerden des grauen Belags können bei ca. 20 °C etwa 8 Tage vergehen, bei höheren Temperaturen entsprechend weniger.

Die Gefahr eines Befalls durch den Echten Mehltau ist in der Hauptwachstumszeit der Reben besonders hoch, d.h. von kurz vor der Blüte bis zum Stadium, in dem die Beeren etwa erbsengroß sind.

### Bekämpfung

Das frühzeitige Ausbrechen der Zeigertriebe und der Oidium-Figuren ist die wichtigste Gegenmaßnahme.

Bei starkem Vorjahresbefall sollte spätestens im Dreiblatt-Stadium die erste Spritzung erfolgen. Wenn die ersten Zeigertriebe auftreten, sollte die nächste Applikation erfolgen.

Durch die für den Haus- und Kleingartenanbau zur Verfügung stehenden Schwefelpräparate werden neben dem Echten Mehltau auch die Kräusel- und Pockenmilben mit erfasst. In der Zeit starken Triebwachstums der Reben (letzte Vorblüte bis abgehende Blüte) sollten die Spritzabstände nicht mehr als 10 – 12 Tage betragen. Optimal zur Abschlussbehandlung wäre der Einsatz eines Mittels mit dem Wirkstoff Kupferoctanoat geeignet.

Da sich der Zulassungsstand der Pflanzenschutzmittel ständig ändert, sollte auf aktuelle Hinweise und Informationen des amtlichen Pflanzenschutzschutzdienstes in der Tagespresse (Sächsische Zeitung, Freie Presse, Leipziger Volkszeitung) und im Internet unter <a href="https://www.landwirtschaft.sachsen.de/lfulg">www.landwirtschaft.sachsen.de/lfulg</a> geachtet werden. Auch der Fachhandel informiert über aktuell zugelassene Pflanzenschutzmittel. Dazu sind die aktuellen Bestimmungen zur Pflanzenschutzmittelzulassung sowie deren Anwendungs- und Sicherheitsvorschriften unbedingt zu beachten!

Als Alternative sollte beim Aufreben über die Pflanzung oidiumresistenter Sorten nachgedacht werden.