

Bakterielle Ringfäule

Quarantänekrankheit der Kartoffel



Union der Deutschen
Kartoffelwirtschaft e.V.

BAKTERIELLE RINGFÄULE – QUARANTÄNEKRANKHEIT DER KARTOFFEL

Die Bakterielle Ringfäule der Kartoffel wird durch das Bakterium *Clavibacter sepedonicus* (Cs) hervorgerufen. Aufgrund der begrenzten Verbreitung und der schweren Schäden, die die Krankheit an Kartoffeln verursachen kann, wird die Bakterielle Ringfäule sowohl innerhalb der EU als auch in den meisten anderen kartoffelanbauenden Ländern zu den Quarantänekrankheiten gezählt. Sie unterliegt somit gesetzlichen Regelungen, die innerhalb der EU in einer für alle Mitgliedstaaten verbindlichen Durchführungsverordnung mit Maßnahmen zur Tilgung und zur Verhinderung der Ausbreitung von *Clavibacter sepedonicus* (DV (EU) 2022/1194) festgelegt sind.

Um eine Ausbreitung der auch in Deutschland vorkommenden Krankheit zu verhindern, werden jährliche amtliche Untersuchungen in der Kartoffelerzeugung durchgeführt. In der Pflanzkartoffelproduktion werden alle Vermehrungsvorhaben beprobt und labortechnisch untersucht. In der Speise- und Wirtschaftskartoffelproduktion werden Stichproben gezogen und entsprechend untersucht.

Bereits bei Verdacht sind alle an der Kartoffelproduktion Beteiligten zur Meldung verpflichtet. Bei nachgewiesenem Befall werden systematische Untersuchungen vorgenommen, um die Herkunft des Befalls und die möglicherweise bereits stattgefundene Verschleppung festzustellen. Die daraus resultierenden Maßnahmen führen zu drastischen Anbaueinschränkungen (Anbau- und Vermarktungsverbot), mehrjährig anzuwendenden Bekämpfungsmaßnahmen und zu erheblichen wirtschaftlichen Schäden.

DER ERREGER DER BAKTERIELLEN RINGFÄULE DER KARTOFFEL (*CLAVIBACTER SEPEDONICUS*)

Welche Pflanzenarten werden befallen und können die Krankheit übertragen?

- **Kartoffeln**
- **andere Nachtschattengewächse** wie z.B. der Schwarze Nachtschatten (häufiges Unkraut auf Kartoffelanbauflächen), der Bittersüße Nachtschatten (Überhälter in kontaminierten Gewässern), Tomaten und Auberginen

Wie kann man die Krankheit erkennen (Symptome)?

- **Kartoffelknolle**

ACHTUNG: Trotz Vorhandensein von zahlreichen Bakterien in der Kartoffelknolle sind z.B. bei Pflanzkartoffeln äußerst selten Knollenveränderungen zu sehen. Es müssen keine sichtbaren Anzeichen für die Krankheit vorhanden sein. Man spricht dann von latentem Befall!

- Sichtbar wird, beginnend am Nabelende, eine anfangs glasige, dann cremig gelbe, hell- bis dunkelbraune Färbung des Gefäßbündelringes. Der Gefäßbündelring wird zersetzt und reißt auf (Abb. 1).
- Durch Druck kann aus dem Gefäßbündel eine schleimige, milchig weiße Aussonderung gepresst werden, die viele Bakterien enthält (Abb. 2, rechts).
- Bei Fortschreiten der Infektion wird auch das Kartoffelgewebe im Zentrum der Knolle zerstört. Hierbei treten auch sekundäre Infektionen durch andere Bakterien auf, z.B. Pectobakterien und Clostridien (Abb. 2, links).
- Bei schnellem und starkem Befall kann das Kartoffelgewebe in der ganzen Knolle zerfallen, ohne dass die typische Verfärbung des Gefäßbündelrings eintritt.
- Äußerlich können in der Kartoffelschale trockene Risse zu sehen sein (Mumienbildung der Kartoffel).



Abb. 1

• Kartoffelkraut

- Symptome am Kartoffelkraut erscheinen, wenn überhaupt, erst spät in der Vegetation und vor allem bei warmem und feuchtem Witterungsverlauf.
- Blätter färben sich leicht gelb und beginnen sich um die Mittelrippe nach oben zu rollen. Später verbräunen die Blätter und Stängel bis zum völligen Absterben (Abb. 3).
- Welke tritt in der Regel nicht an allen Stängeln der Kartoffelstaude auf, eine Verfärbung der Gefäße ist nur selten vorhanden.
- Symptome werden leicht verwechselt mit Abreifeerscheinungen oder Symptomen anderer Welkekrankheiten, z.B. *Verticillium*-Welke, *Dickeya solanii*.
- Bei einer Kontrolle der Bestände sollte auch auf Stauden geachtet werden, die gestaucht sind, denn das ist ein häufig übersehenes Erscheinungsbild der bakteriellen Ringfäule im Feldbestand (Abb. 5).

Abb. 1: Verfärbung des Gefäßbündelrings in der Kartoffelknolle, bereits an einigen Stellen aufgerissen



Abb. 2

Welches sind die Hauptwege für die Verbreitung und Übertragung?

• Kartoffelknollen

- Eine infizierte Kartoffelknolle bildet den Start für eine Infektion. Der Erreger verbreitet sich über die wachsende Pflanze in die Tochterknollen.

ACHTUNG: Beim Schneiden von Knollen (maschinell oder von Hand) vor dem Pflanzen werden gesunde Knollen massiv durch Bakterien von zuvor geschnittenen, infizierten Knollen verseucht. Eine Desinfektion der sich schnell drehenden Schneidmesser ist nicht ausreichend wirksam!

• Kontakt

- Kontakte zwischen kranken und gesunden Knollen während des Pflanz- und Erntevorganges, bei Knollenbewegungen im Lager, beim Sortieren und beim Transport führen zu Infektionen.
- Ein Kontakt gesunder Knollen mit kontaminierten Maschinen und Geräten (Pflanz-, Erntemaschinen, Sortiermaschinen, Transportbänder, Transportbehälter, Lagerkisten, LKW) führt ebenfalls zu Infektionen.

Abb. 2: Links: völlige Zerstörung des Gefäßbündelrings und des Knollengewebes und Sekundärinfektion durch Nassfäulebakterien und Clostridien; Rechts: Bakterienschleim tritt aus dem Gefäßbündelring aus.

→ Eine Verschleppung des Bakteriums von Staude zu Staude im Feld durch Maschinen zur Applikation von Pflanzenschutzmitteln wird als gering angesehen.

• **Boden/Durchwuchs**

- Verbleiben befallene Knollen im Boden, können darin enthaltene Bakterien über einen langen Zeitraum überlebensfähig und infektiös bleiben.
- Im Boden verbliebene Kartoffeln (möglicherweise krank) bilden im Folgejahr Durchwuchs. Die Bakterien können sich in der Pflanze und den gebildeten Tochterknollen weiter vermehren, verbleiben auf den Flächen und können ein Infektionsrisiko für den nächsten Kartoffelanbau darstellen.

• **Reststoffe**

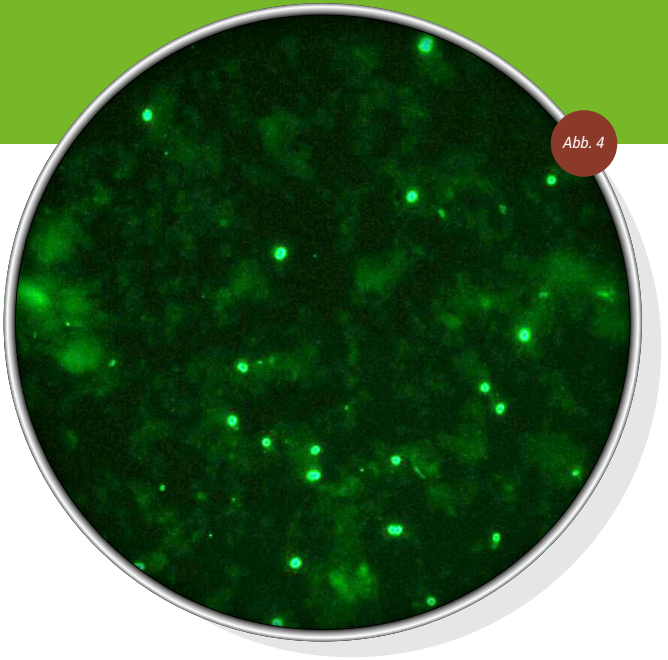
- Von unbehandelten Reststoffen wie z. B. Resterden, absortiertem organischen Material (kleine Knollen, Pflanzenreste) sowie festen und flüssigen Reststoffen aus der Be- und Verarbeitung kann u. U. nach dem Ausbringen auf landwirtschaftlichen Ackerflächen ein Infektionsrisiko für darauf angebaute Kartoffeln ausgehen. Unbehandelte Reststoffe oder Reststoffe unbekannten Ursprungs gehören aus hygienischen Gründen grundsätzlich nicht auf landwirtschaftlich genutzte Flächen.



Abb. 3

Abb. 3: Welke- und Absterbesymptome im Feld

Abb. 4



Wie wird die Krankheit festgestellt?

- Die Krankheit kann nur durch den Nachweis der Bakterien im Labor eindeutig festgestellt werden. Das kann an Pflanzen oder Knollen mit Symptomen und an Knollen mit latent vorliegendem Befall erfolgen. Auch der Nachweis von Cs in Bodenproben ist möglich, allerdings ist er mit viel Aufwand verbunden. Zudem ist bei Bodenproben zu beachten, dass aufgrund des Probenahmerisikos falsch negative Ergebnisse auftreten können.

Wie wird die Krankheit bekämpft?

- Eine direkte chemische oder biologische Bekämpfung der Bakteriellen Ringfäule im Pflanzenbestand oder in den Knollen ist nicht möglich.
- Resistente Sorten stehen nicht zur Verfügung.

Abb. 4: Cs-Bakterien unter dem Mikroskop

- Wurde das Bakterium in einer Kartoffelpartie nachgewiesen, führt die zuständige Pflanzenschutzbehörde umfangreiche Analysen durch und ordnet eine Vielzahl von Maßnahmen parallel an. Sie haben das Ziel, schnell und umfassend den Befall zu tilgen, seinen Ursprung und jede möglicherweise bereits erfolgte Infektion oder Kontamination zu ermitteln und auszuschalten und die Verbreitung des Erregers zu verhindern. Die erforderlichen Maßnahmen sind in der bereits genannten EU-Durchführungsverordnung festgelegt.

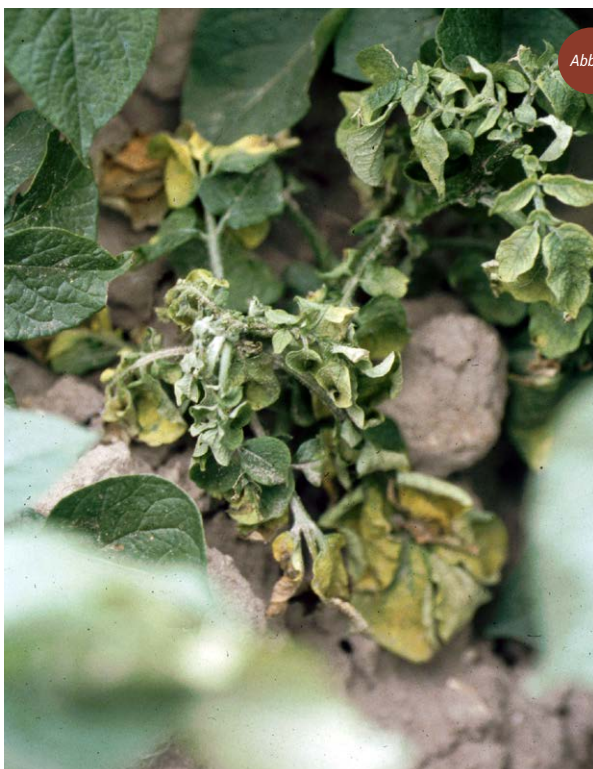


Abb. 5: Kartoffelstaude mit deutlich gestauchtem Wuchs

DER BESSERE WEG: VORBEUGUNG = HAUPTBESTANDTEIL EINER LANGFRISTIGEN BEKÄMPFUNGSSTRATEGIE!

Pflanzgutproduktion:

- Erhaltungszuchtaufbau aus Meristemkultur
- kurze Generationsfolge
- Einhaltung einer sachgerechten Fruchtfolge (bei Pflanzkartoffeln mindestens drei Jahre Anbaupause, noch besser 4–5 Jahre) und konsequente Bekämpfung von Kartoffeldurchwuchs auf den Flächen. Weitere Informationen finden Sie im Merkblatt „Durchwuchskartoffeln vermeiden“.
- Bei der Erzeugung von Pflanzkartoffeln und gemeinsamer Maschinennutzung durch mehrere Landwirte ist es notwendig, dass vor dem Umsetzen der Maschinen von einem zum anderen Betrieb eine gründliche Reinigung und Desinfektion erfolgt (Nachweis über die durchgeführte Desinfektion einfordern!).
- Optimal ist, die Erzeugung von Pflanzkartoffeln einerseits und die von Speise- und Wirtschaftskartoffeln andererseits zu trennen. Dies kann erreicht werden
 - durch eine strikte räumliche Trennung in verschiedene Erzeugungsorte mit jeweils eigenen Maschinen und Geräten, oder
 - durch eine konsequente Reinigung und Desinfektion von Maschinen, Geräten und Transportfahrzeugen, bevor diese für die Pflanzkartoffelproduktion genutzt werden.
- Bei gleichzeitiger Erzeugung von Pflanzkartoffeln sowie Speise- und Wirtschaftskartoffeln auf einem Betrieb gilt als Mindestanforderung, dass für die Erzeugung von Speise- und Wirtschaftskartoffeln nur amtlich anerkanntes Pflanzgut verwendet wird.
- Es sollte keine Rückführung von Reststoffen unbekannter Herkunft aus der Sortierung oder anderweitiger Verarbeitung auf landwirtschaftlich genutzten Flächen erfolgen.

Transport von Pflanzkartoffeln:

- Jegliche Transportmittel sind vorher zu reinigen und zu desinfizieren.
- Jegliches Verpackungsmaterial (z.B. Bigbags, Säcke) muss ungebraucht sein.
- Kisten und Container müssen gereinigt und desinfiziert sein.
- Eine genaue Dokumentation der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen ist bei auftretendem Befall hilfreich. Eine lückenlose Dokumentation der Desinfektions- und Reinigungsmaßnahmen erleichtert es dem amtlichen Pflanzenschutzdienst, bei einer Infektion den Befallsursprung zu finden und damit auch die Quarantänemaßnahmen zu minimieren.



Abb. 6

Pflanzgutverwendung:

- Verwendung amtlich anerkannten Pflanzgutes für alle Verwertungsrichtungen. Werden Kartoffeln im eigenen Betrieb erneut gepflanzt, sollten sie ebenfalls im Labor getestet sein.

Abb. 6: Cs am Knollennabelende

- Wenn eigener Nachbau betrieben wird, dann nur einmalig aus amtlich anerkanntem Pflanzgut.
- Auf keinen Fall geschnittene Knollen zum Pflanzen verwenden!
- Die Identität der Partien ist in allen Produktions- und Aufbereitungsphasen zu gewährleisten. Ein Auffüllen von Partien mit anderen Herkünften darf unter keinen Umständen erfolgen.
- Die Herkunft der Partie muss eindeutig nachweisbar sein. Etiketten (Pflanzenpass, Anerkennungsetikett) sind zur Nachweis-sicherung aufzubewahren.
- Keine Verwendung von Kartoffelpartien zum Pflanzen, wenn Vortests im Labor einen Verdacht auf das Vorhandensein der Bakterien ergeben haben. Dies auch dann nicht, wenn sich der Verdacht in weiteren Tests nicht bestätigen sollte.

Sauberkeit und Hygiene auf den Betrieben:

- Mindestens einmal jährlich sind alle Maschinen und Geräte, die für die Kartoffelerzeugung, -aufbereitung und -lagerung verwendet werden, zu reinigen und zu desinfizieren. Vor dem Transport von Pflanzgut sind die dafür vorgesehenen Transportmittel und Behältnisse gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Ferner haben Reinigung und Desinfektion von Pflanz-, Pflege-, Ernte-, Transport-, Einlagerungs-, Auslagerungs- sowie Sortiertechnik vor dem Wechsel zu anderen Produktionseinheiten eines Betriebes zu erfolgen. Diese Maßnahmen müssen dokumentiert werden, um eine ggf. später notwendige Infektionsanalyse zu erleichtern.
- Desinfektion ohne vorherige Reinigung ist sinnlos, da die desinfizierende Wirkung drastisch durch Erd- und Pflanzenreste vermindert wird.

- In Deutschland ist derzeit für Desinfektionsmaßnahmen in der Kartoffelerzeugung MENNO Florades (20 ml/L) amtlich zugelassen. Die Anwendungshinweise der Herstellerfirma sind zu beachten.
- **BEACHT:** Der Schadorganismus kann auf verschiedensten Materialien, vor allem im trockenen Zustand, sehr lange überleben und bleibt infektiös (z.T. mehr als ein Jahr). Holzkisten sind nur sehr schwer zu reinigen und zu desinfizieren. Weitere Informationen finden Sie im Merkblatt „Kartoffeltechnik reinigen“.

FAZIT:

Einzelne Maßnahmen reichen für eine Bekämpfung der Bakteriellen Ringfäule nicht aus, sondern nur die konsequente Umsetzung des gesamten Maßnahmenpaketes schützt die Kartoffelproduktion vor Befall! Es wäre vollkommen falsch, hiesige Anstrengungen zu verringern. Dies würde den bisherigen Erfolg sehr rasch wieder zunichtemachen.

Herausgeber:

Union der Deutschen Kartoffelwirtschaft e.V. (UNIKA), Schumannstraße 5,
10117 Berlin, info@unika-ev.de, www.unika-ev.de

Autoren (Version 2018):

Dr. Petra Müller und Dr. Eva Fornefeld, Julius Kühn-Institut (JKI) – Institut für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit; Dr. Volker Zahn, Pflanzenschutzamt der Landwirtschaftskammer Niedersachsen; Überarbeitet von Dr. Karl-Heinz Pastrik, Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Redaktionsteam:

UNIKA-Fachkommission Phytosanitäre Fragen

Fotos:

Dr. Petra Müller, Julius Kühn-Institut (JKI) – Institut für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit: Bilder 1, 2 und Titelbild Dr. Joachim Kakau, Landwirtschaftskammer Weser-Ems: Bilder 3, 5 Dr. Volker Zahn, Landwirtschaftskammer Niedersachsen: Bilder 4, 6