

Der Falsche Mehltau (*Peronospora lamii*) an Basilikum ist auf dem Vormarsch!

Verbreitung und Wirtspflanzen von *Peronospora lamii*

Im Jahr 2001 wurde auf aus Afrika importiertem Basilikum zum ersten Mal Falscher Mehltau durch Mitarbeiter der FAW diagnostiziert.

Auch 2002 trat ein Fall in der Schweiz auf. Dieses Jahr greift die Krankheit weiter um sich: In der Ostschweiz und auf der Insel Reichenau sind Mitte Mai Schadensfälle an Basilikum aufgetreten.

Werner E. Heller und Catherine A. Baroffio, FAW, 8820 Wädenswil

Wie viele Pilze dieser Gattung befällt *P. lamii* nur wenige Wirtspflanzen: Basilikum (*Ocimum basilicum*), Salbei (*Salvia officinalis*), Taubnessel (*Lamium sp.*), Bohnenkraut (*Satureja hortensis*), Feld-Kalaminthe (*Satureja acinos*) und möglicherweise noch Wildkräuter aus der Familie der Lippenblütler.

Peronospora lamii wurde bereits in Grossbritannien, Irland, Kontinental-



Abb. 1. Basilikum mit Befall durch den Falschen Mehltau (*Peronospora lamii*).
(Foto: FAW)

Fig. 1. Basilic présentant une attaque de mildiou (*Peronospora lamii*).

europa, China, verschiedenen afrikanischen Staaten, USA, Kanada und Venezuela gefunden. In den USA und Afrika verursacht der Pilz Schäden in Salbei- bzw. Basilikumkulturen.

Symptome und Ökologie

Auf der Oberseite der Basilikumblätter sind auslaufende Vergilbungen oder braune Flecken sichtbar, auf der Unter-

seite ein braun-grauer Sporangienträger-Rasen (Abb. 1). Die Blätter rollen sich bei starkem Befall ein und fallen ab. Der Pilz gedeiht am besten bei hoher Feuchtigkeit und kühlen Temperaturen. Diese Bedingungen können zu einem Totalausfall der Kultur führen.

Übertragung

Der Krankheitserreger ist mit hoher Wahrscheinlichkeit samenübertragbar. Er wird mit latent infizierten Jungpflanzen auf die Produktionsbetriebe verteilt, wo er sich bei vorteilhaften Bedingungen epidemisch ausbreitet.

Massnahmen

Da keine Fungizide bei Basilikum zugelassen sind, kann nur mit kulturtechnischen Massnahmen gearbeitet werden: Befallene Pflanzen entfernen oder mindestens stark zurückschneiden. Die Pflanzen beim Giessen nicht überbrausen, sondern mit Sickerschläuchen zurückhaltend bewässern. Für möglichst intensive Belüftung sorgen, um Taubildung zu vermeiden. Ohne Feuchtigkeit auf den Pflanzen sind Infektionen wenig wahrscheinlich. ■

Le mildiou (*Peronospora lamii*) du basilic progresse!

Répartition et plantes-hôtes de *Peronospora lamii*

(Trad.) En 2001, des collaborateurs de la FAW ont diagnostiqué pour la première fois le mildiou sur du basilic importé d'Afrique. Un autre cas a été observé en 2002 en Suisse. En 2003, la maladie s'étend davantage: en Suisse orientale et sur l'île de Reichenau des dégâts dus à cette maladie ont été découverts à mi-mai sur du basilic. A l'instar d'un grand nombre de champignons appartenant à cet ordre, *P. lamii* s'attaque à une petite poignée de plantes-hôtes seulement: le basilic (*Ocimum basilicum*), la sauge (*Salvia officinalis*), des lamiers argentés (*Lamium sp.*), la sarriette (*Satureja hortensis*), le pouliot des champs (*Satureja acinos*) et éventuellement à d'autres herbes sauvages de la famille des labiées.

Werner E. Heller et Catherine A. Baroffio, FAW, 8820 Wädenswil

Peronospora lamii a déjà été trouvé en Grande-Bretagne, en Irlande, en Europe continentale, en Chine, dans plusieurs pays africains, aux Etats-

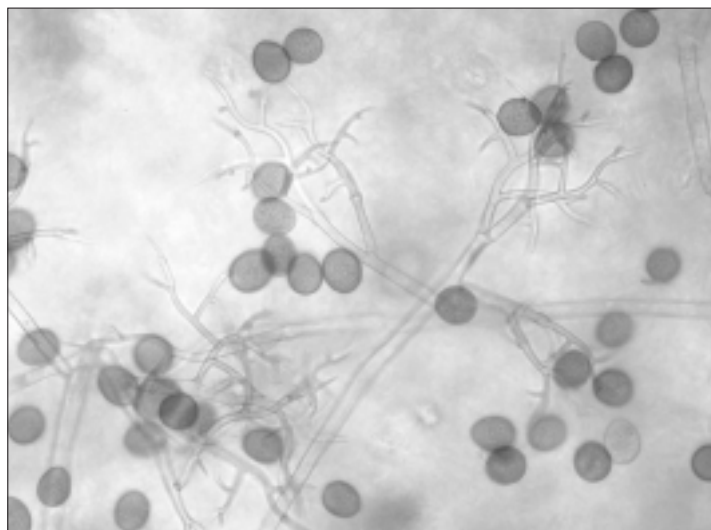


Fig. 2. Sporangies et sporangiophores de *Peronospora lamii* sur une feuille de basilic. (Photo: FAW)

Abb. 2. Sporangien und Sporangienträger von *Peronospora lamii* auf einem Basilikum-Blatt.

Unis, au Canada et au Venezuela. Aux Etats-Unis et en Afrique, ce champignon provoque des dégâts dans des cultures de basilic et de sauge.

Symptômes et écologie

Des jaunissements ramifiés ou des

taches brunes sont visibles sur la face supérieure des feuilles de basilic. Sur la face inférieure, on trouve une toison de sporangiophores de couleur brun-gris (fig. 1, v. p. 12). En cas de forte attaque, les feuilles s'enroulent et tombent. Le développement du champignon est favorisé par une humidité élevée et

des températures fraîches. Lorsque ces conditions sont réunies, la maladie peut totalement anéantir la culture.

La transmission

L'agent pathogène se transmet très probablement avec les semences. Les jeunes plantes porteuses d'une infection latente amènent la maladie dans les entreprises de production, où le champignon provoque une épidémie lorsque les conditions lui sont favorables.

Mesures de lutte

Etant donné qu'aucun fongicide n'est homologué sur basilic, seules des mesures culturales permettent de lutter contre la maladie: les plantes attaquées doivent être éliminées ou dans tous les cas sévèrement taillées. Elles ne seront jamais arrosées directement mais irriguées modérément au moyen d'un goutte à goutte. Le producteur assurera une ventilation intensive pour éviter la formation de rosée. En l'absence d'humidité sur les plantes, une infection sera peu probable.