

## Vorsicht beim Auslagern und Waschen von Karotten:

# Die Schwarze Wurzelfäule (*Thielaviopsis basicola*) kann weiter verschleppt werden!

Der Pilz *Thielaviopsis basicola* (*Chalara elegans*) wurde von uns an dieser Stelle bereits vorgestellt.

---

Werner E. Heller und Catherine A. Baroffio,  
Eidg. Forschungsanstalt, 8820 Wädenswil  
E-Mail: werner.heller@faw.admin.ch

---

In den letzten Jahren häuften sich Fälle von Infektionen bei Gemüsekulturen, vor allem von Karotten, Bohnen und Erbsen. Der Pilz verursacht bei vielen Kulturen eine schwarze Wurzelfäule, die sich an den oberirdischen Pflanzenteilen durch unspezifische Nährstoffmangel-Symptome und kümmerlichen Wuchs bemerkbar macht.

Wir nehmen an, dass die Hauptanbauggebiete für Gemüse im Mittelland

potentiell mit *Thielaviopsis basicola* verseucht sind.

### Karotten sind höchst anfällig für den Pilz

Der Befall durch den Pilz macht die Karotten nicht nur unansehnlich und unverkäuflich, sondern führt auch zu einem bitteren Geschmack der Rüebli. Die Bitterkeit beruht auf einer Ansammlung des Stoffes Isocoumarin, die durch die Pilz-Infektion verursacht wird. Die Schwarzfärbung der Karotten, welche durch die Bildung von Dauersporen durch den Pilz hervorgerufen wird, setzt bereits wenige Tage nach der Infektion ein. Die Dauersporen sind ausserordentlich robust und können im Boden während Jahren überleben.



Abb.1. Karotte mit Schwarzfäule-Befall. (Foto: FAW)

Fig. 1. Carotte atteinte par la pourriture noire des racines.

Da nun vielerorts die Ernte und Einlagerung in vollem Gange oder bereits abgeschlossen ist, möchten wir daran erinnern, dass mit der an Karotten haftenden Erde auch der Pilz ins Lager gelangt. Bei der Auslagerung und dem Waschen der Karotten ist deshalb Vorsicht am Platz: Rüstabfälle und Waschrückstände von Karotten dürfen nicht ohne vorhergehende Hygienisierung zur Flächenkompostierung auf den Boden ausgebracht werden, weil die weitere Verschleppung des Pilzes unterbrochen werden muss.

Weitere Informationen zum Thema:  
<http://www.faw.ch>

Prudence lors du déstockage et du lavage des carottes:

# la pourriture noire des racines (*Thielaviopsis basicola*) peut être transmise!

Le champignon *Thielaviopsis basicola* (*Chalara elegans*) a déjà fait l'objet d'un article dans ces pages.

Werner E. Heller et Catherine A. Baroffio,  
station fédéral de recherche,  
8820 Wädenswil  
Courriel: werner.heller@faw.admin.ch

Ces dernières années, le nombre de cultures maraîchères infestées, notamment des cultures de carottes, de haricots verts et de petits pois, a augmenté. Rappelons que le champignon cause une pourriture noire des racines sur de nombreuses cultures, laquelle se manifeste par des symptômes inhabituels de carence en substances nutritives et une croissance chétive

des parties de la plante en surface. Nous avons tout lieu de croire que les principaux sites de production maraîchère du Plateau sont infestés par *Thielaviopsis basicola*.

## Les carottes sont très sensibles au champignon

L'infection par le champignon n'altère pas seulement l'aspect des carottes, ce qui les rend impropre à la vente, mais leur donne un goût amer. Cette amertume est due à l'accumulation d'isocoumarine, une substance produite par l'infection fongique. Le développement de spores de réserve, provoqué par le champignon, engendre une coloration noire des carottes quelques jours après l'infection. No-

tons que ces spores de réserve sont très résistantes et qu'elles peuvent survivre pendant des années dans le sol.

La récolte et le stockage étant en cours ou même déjà terminés sur de nombreuses exploitations, nous rappelons que le champignon peut s'introduire dans l'entrepôt par la terre adhérente aux carottes. Il convient donc d'être très attentif lors du déstockage et du lavage des carottes et de ne jamais épandre les résidus du conditionnement ou du lavage pour le compostage en surface sans hygiénisation préalable. Rappelons qu'il est impératif de stopper la progression de ce champignon.



Fig. 2. Carottes atteinte par la pourriture noire des racines. (Photo: FAW)

Abb. 2. Karotten mit Schwarzfäule-Befall.

Vous trouverez de plus amples informations sous <http://www.faw.ch>.