

## **Blütenendfäule bei Paradeisern**

August 2007

Aufgrund des in diesem Sommer häufigen Auftretens hier einige Informationen über die Blütenendfäule und den Sonnenbrand bei Paradeisern

Bei der Blütenendfäule handelt es sich nicht um einen Schädlings- oder Pilzbefall, sondern um eine Stoffwechselerkrankung. Betroffen sind häufig Tomaten, Paprika und Zucchiniplanzen.

Bei den Tomaten treten die Symptome verstärkt an Sorten mit länglichen oder sehr großen Früchten auf. Am unteren Ende der Frucht – das sog. Blütenende – bildet sich ein zentraler, runder Fleck. Das Gewebe trocknet ein und wird braun.



Ursache für die Blütenendfäule ist eine Unterversorgung der Früchte mit dem Nährstoff Calcium. Calcium ist in der Regel reichlich im Boden vorhanden (eine zusätzliche Düngung ist nicht sinnvoll) und wird mit dem Transpirationsstrom in die Blätter transportiert. Die Früchte verdunsten im Verhältnis zum Laub aber wesentlich weniger Wasser und werden daher auch nicht so reichlich mit Calcium versorgt.

Starkes Wachstum der Pflanzen und unregelmäßige Wasserversorgung bei hohen Temperaturen fördern die Blütenendfäule. Da die Pflanzen noch kräftig wachsen, während die ersten Fruchtrispn bereits reif werden, sind vor allem die unteren Fruchtetagen von der Blütenendfäule betroffen. An den mittleren und oberen Früchten tritt dieses Phänomen nur sehr selten auf.

Da die Blütenendfäule nicht durch einen Erreger verursacht wird, können betroffene, reife Früchte bedenkenlos verzehrt werden.

## **Sonnenbrand**

Tomaten-, Paprika-, und Gurkenfrüchte können ebenso einen Sonnenbrand bekommen wie die menschliche Haut. Bei intensiver Sonneneinstrahlung wird die Fruchthaut und die äußere Gewebeschicht so stark geschädigt, dass sich pergamentartige Flecken auf den Früchten bilden.



Diese werden später braun und sind leicht eingesunken. Am Rand der verbrannten Stellen ist das Gewebe meist noch dunkler und erscheint als schwarzer Ring.



Verstärkt wird der Sonnenbrand durch Wassertropfen auf den Früchten, die wie Brenngläser wirken oder durch direkten Kontakt der Früchte mit Metallstäben oder Drähten die sich stark aufheizen. Sofern die Flecken nicht durch sekundäre Schadorganismen wie Fäulnispilze befallen werden, können die reifen Früchte bedenkenlos verzehrt werden.

Birgit Vorderwülbecke, ARCHE NOAH Sortenarchiv