



Maisbeulenbrand - ein Pilz mit zwei Gesichtern

Bonn (DMK) - Viele Landwirte klagen in diesem Jahr über einen vermehrten Befall mit Maisbeulenbrand in ihren Beständen. Der Pilz fand durch die extremen Witterungsbedingungen im Frühjahr und Sommer regional optimale Wachstumsbedingungen vor, berichtet das Deutsche Maiskomitee e.V. (DMK). Die Pilzsporen können bis zu zehn Jahre im Boden oder an Pflanzenrückständen überwintern und gelangen nach entsprechender Entwicklung im Frühjahr oder Sommer durch Wind oder Spritzwasser auf die Pflanzen. Der Pilz infiziert ausschließlich teilungsfähiges Gewebe und kann sich insbesondere in gestressten Pflanzen ausbreiten. Von daher gibt es bei der Befallsstärke ein ausgesprochenes Zusammenwirken der Jahreswitterung mit dem jeweiligen Entwicklungsstadium der Maispflanzen. Wirtschaftliche Bedeutung erlangt der Schaderreger nur in Einzeljahren.

Eine direkte Bekämpfung des Pilzes ist bislang nicht möglich. Die Landwirte können allerdings vorbeugende Maßnahmen treffen. Zu den wichtigsten gehört die Bekämpfung der Fritfliege beispielsweise durch den Einsatz entsprechend gebeizten Saatgutes. Die Fritfliege fügt der Maispflanze Wunden zu, die die Sporen des Maisbeulenbrandes als Eintrittspforte nutzen können.

Obwohl die tumorartigen Wucherungen an den Stängeln, bzw. besonders am Kolbenansatz auf den ersten Blick Schlimmes befürchten lassen, kann der Mais siliert und auch verfüttert werden. In Abhängigkeit von der Stärke des Befalls sinkt jedoch der Nährwert der Silage und die Gefahr von Schimmelpilzbildung steigt. Eine erhöhte Mykotoxinbelastung aufgrund des höheren Schimmelpilzbefalls ist möglich und sollte durch eine Analyse abgeklärt werden. Vorsorglich sprechen Experten daher die Empfehlung aus, diese Silage eher an Mast- oder Jungtierbestände zu verfüttern als an tragende oder frischlaktierende Tiere. Der Anteil an der Trockenmasse in der Gesamtration sollte möglichst unter 30 % liegen. Bei hohem Anteil kann die Futteraufnahme beeinträchtigt werden.

Während man sich in Deutschland um die Qualität der Maissilage sorgt, ist der Maisbeulenbrand in anderen Ländern sogar zum menschlichen Verzehr zugelassen. In Mexiko wird vom Maisbeulenbrand befallener Mais als Delikatesse verzehrt und selbst in der Schweiz ist der Maisbeulenbrand nach der dortigen Speisepilzverordnung in bestimmten Stadien als marktfähiger Speisepilz für den Großhandel zugelassen.

(2.412 Zeichen)