

Fußend auf den Erkenntnissen der VEG Champignonzucht in Dieskau wird in letzter Zeit auch in der Bundesrepublik versucht, den Anbau des Riesenträuschlings einzuführen. Der Versandhandel bietet bereits Substrat zum Selbstanbau an.

In Anbetracht der in der DDR und auch in anderen Ländern gewonnenen Erfahrungen bietet sich der Riesenträuschling für Gartenfreunde und Hobby-Pilzanbauer geradezu an, den Anbau von A bis Z selbst durchzuführen. Dabei ist die Substratherstellung relativ einfach und ohne großen Arbeitsaufwand und spezielle Einrichtung überall möglich. Für solche, die sich mit dem gewerblichen Anbau des Riesenträuschlings befassen werden, kann ohnehin nur die eigene Substratherstellung in Frage kommen.

Folgende Merkmale sind für den Riesenträuschling besonders charakteristisch:

Der Hut ist jung graubraun und sehr klebrig oder schmutzig gelbbraun, bisweilen sogar weiß, später rotbraun bis kastanienbraun mit violetter Einschlag. Er ist trocken bis leicht schmierig, nie schleimig, am Scheitel oft mit deutlicher, dunkelvioletter Punktierung, 8–15 (25) cm breit. Der Rand ist stark eingerollt, später ausgebreitet und mit zahlreichen weißen und vergänglichen Velumresten behangen.

Die Lamellen sind erst hellgrau, dann graulila bis graublau, später dunkelgrauviolett bis schwarzviolett, sie sind engstehend, dünn, kurz, breit angewachsen, zuletzt vom Stiel sich ablösend. Die Schneiden der Lamellen sind etwas heller.

Der Stiel ist erst weißlich, dann weißbräunlich, dem Grunde zu gelbbraunlich, oben mehr oder weniger stark gerieft, 7–16 (20) cm lang, zuerst voll, später hohl, 2–3,5 cm dick.

Das Fleisch ist weiß, unter der Huthaut schwach strohgelblich, unter der Stielhaut hellgelblich. Der Geruch ist schwach rettichartig, der Geschmack mild. Beim Schmoren wird das Fleisch fest, fast knorpelig.

Die Sporen sind jung lilaviolett, fast elliptisch, glatt, der Sporenstaub ist purpurgraubraun bis schwarzbraunviolett.

Der Riesenträuschling kommt von August bis Oktober auf verrottetem Stroh und auf Strohmulm von Kartoffelmieten vor.

Ungeachtet der allgemeinen morphologischen Merkmale sind wesentliche Abweichungen unter den derzeit existenten Kultursorten vorhanden. So beispielsweise ist das Durchschnittsgewicht der Sorte 'Winnetou' 25 Gramm, das der Sorte 'Gartenriese' 60 Gramm (beide VEG Champignonzucht Dieskau). Während bei der ersten Sorte die Fruchtkörperbildung früh einsetzt, dauert sie bei der zweiten Sorte gewöhnlich länger.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist der Riesenträuschling ein wertvoller Speisepilz. Er ist reich an Vitaminen des B-Komplexes und enthält zehnmal mehr Nicotinsäure (Niacin) als andere Gemüsearten (Kohl, Gurke, Tomate). Die Nicotinsäure wirkt sich besonders auf das Nervensystem und die Verdauungsorgane positiv aus. Es gibt viele Verwendungsmöglichkeiten für den Riesenträuschling. Wenn die Fruchtkörper zum richtigen Zeitpunkt geerntet wurden, genügt es, das Ende der Stiele abzuschneiden. Das Abziehen der Hutoberhaut und die Entfernung der Lamellen ist nicht erforderlich. Zum Dünsten sollten die Pilze nicht zu klein geschnitten werden. Das Hutfleisch bleibt auch während der Zubereitung weiß und fest. Neben zahlreichen Möglichkeiten des Kochens, Dün-