

Die Zucht des Rotbraunen Riesenträuschlings

Von Ede Véssey, Oberingenieur, Budapest

(Gekürzte Übersetzung aus der ungarischen Fachzeitschrift "Mykologische Mitteilungen" 1971/I., S. 29—33, durch Dr. Josef Schuder, mit freundlicher Genehmigung des Verfassers.)

Für die angewandte Mykologie gibt es keine zeitgemäßere Aufgabe als die Domestikation wild wachsender Pilze und die Entwicklung von Methoden für ihre heimische oder viel mehr gewerbsmäßige Zucht. Bei der Zielsetzung dieser Aufgabe müssen diejenigen saprophytischen Arten bevorzugt werden, die unter einfachen Voraussetzungen auf wertlosen Abfällen der Landwirtschaft über das ganze Jahr gezüchtet werden können. Es liegt noch mehr auf der Hand, solche Versuche mit Pilzen zu machen, bei welchen bereits günstige Zuchterfahrungen gesammelt wurden.

Ein derartiger Pilz ist z.B. die *Stropharia rugoso-annulata* Farlow ex Murrill (1922), der Rotbraune Riesen-Träuschling. Mit ihm wurden in der DDR im Laufe der vergangenen Jahre nicht nur gute Erfolge erzielt, sondern seine Zucht ist bereits in solchem Maße verbreitet worden, daß Impfkeime im Frühjahr in den deutschen Samenhandlungen, Gärtnereifachgeschäften erhältlich sind. Nachfolgend möchte ich die Interessenten hierüber orientieren.



In Ungarn gezüchtete Rotbraune Riesen-Träuschlinge

Unsere Pilzbestimmungsbücher reihen die Träuschlinge unter die "beringten Pilze mit kleinerer Gestalt, klebrigem Hut" ein. Was den klebrigen Hut und den Ring betrifft, so sind diese Charakteristika richtig, doch bezüglich der Gestalt liegt die Sache anders. In der Fachliteratur sind nämlich zwei Arten von Träuschlingen bekannt, die besonders große Abmessungen erreichen. Die eine ist die erwähnte *St. rugoso-annulata*, die andere die von Benedix 1960 beschriebene *St. eximia*, der blasse Riesen-Träuschling. Obwohl der Schwerpunkt der Versuche auf der Zucht der *St. rugoso-annulata* lag, haben sich die deutschen Fachleute auch mit der *St. eximia* befaßt und kamen zum Resultat, daß mit der letzteren Art noch größere Pilzexemplare erzeugt werden können.

Die Beschreibung des Rotbraunen Riesen-Träuschlings gebe ich hier hauptsächlich nach Hennig (Band IV, Nr. 259) an.

Hut: Jung graubraun und sehr klebrig oder schmutzig gelbbraun, bisweilen sogar weiß, später rotbraun bis kastanienbraun mit violetter Einschlag, trocken bis leicht schmierig, nie schleimig, am Scheitel oft deutliche, dunkelviolette Punktierung, 8 bis 15 (25) Zentimeter breit, Rand stark eingerollt, später ausgebreitet und mit zahlreichen weißen und vergänglichen Velumresten behangen.

Lamellen: Erst hellgrau, dann graulich bis graublau, später dunkelgrauviolett bis schwarzviolett, Schneiden etwas heller, engstehend, dünn, kurz, breit angewachsen, zuletzt vom Stiel sich ablösend.

Stiel: Erst weißlich, dann weißbräunlich, dem Grunde zu gelbbraunlich, oben mehr oder weniger stark gerieft, 7 bis 16 (20) Zentimeter lang, zuerst voll, später hohl, 2 bis 3,5 Zentimeter dick, auffallend lange verzweigte Wurzelstränge, mit meist doppeltem Ring, dessen obere Schicht rein weiß und gerieft ist.

Fleisch: Weiß, unter der Huthaut schwach strohgelblich, unter der Stielhaut hellgelblich, Geruch schwach rettichartig, Geschmack, mild. Beim Schmoren wird das Fleisch fest, fast knorpelig.

Sporen: Jung lilaviolett, fast elliptisch, glatt, Staub purpurgraubraun bis schwarzbraun-violett.

Vorkommen: August bis Oktober auf verrottetem Stroh, auch auf Strohmulm von Kartoffelmieten.

Nach der Dokumentation im Herbarium des Naturkundemuseums (Budapest) ist ein Vorkommen der beschriebenen Pilzart in Ungarn nicht bekannt. Bei Beachtung der Gegebenheiten der ausländischen Fundstellen ist es wahrscheinlich, daß der rotbraune Riesen-Träuschling auch bei uns vorkommt, und wir können den Pilz in den Monaten August-September bei regnerischer, warmer, windstillen Witterung in der Umgebung von Obst-, Kartoffel-, Gemüselagern und Strohschobern finden.

Die Zucht des Pilzes

In der DDR, in Dieskau, hat man sich unter der Leitung von Diplomvolkswirt J. Püschel (VEG. Champignonzucht Dieskau) seit 1956 mit Zuchtversuchen des rotbraunen Riesen-Träuschlings befaßt. Die anfänglichen Durchschnittsergebnisse auf Freiland, in holzumrahmtem Beet oder in Kisten, jedoch unter Schilfmattenabdeckung, betragen drei Kilogramm je Quadratmeter Frischpilzertrag; 1969 unter den gleichen Umständen, auf 30 Zentimeter dicker Unterlage war der Ertrag zwölf Kilogramm je Quadratmeter, aber es kam auch 15 Kilogramm je Quadratmeter Ernte

vor. Im gleichen Jahr wurden in Erfurt auf einer Ausstellung die Zuchtmethoden und das erste, gewerbsmäßig erzeugte Pilzmaterial vorgestellt. Zur Zeit wird bereits an mehr als 150 Orten die Zucht betrieben und das Hauptbestreben ist die Verwirklichung der heimischen Zucht auf breiter Basis.

Den Grundstoff für die Zucht bildet das reine Getreide- oder Leinstroh. In der Nähe des Zuchtplatzes, möglichst auf Betonboden, wird dieser Grundstoff durch Begießen, Wenden, so lang befeuchtet, bis er etwa 70 Prozent Wasser aufgenommen hat. Hierzu ist natürlich erforderlich, daß nicht bloß auf der Oberfläche, sondern auch in den Strohhalmen sich eine gewisse Menge Wasser befindet. Bei ausreichender Feuchtigkeit das Stroh in der Hand zusammengedrückt, müssen aus ihm einige Tropfen Wasser auszuquetschen sein. Danach wird auf einem schattigen, windstillen Platz ein 20 Zentimeter hoher Holzrahmen, zweckmäßigerweise 1,20 Meter breit und in der Länge nach Bedarf, erstellt. Der Boden wird aus dem Beet bis 35 Zentimeter tief entfernt. Diese Grube wird nun mit dem feuchten Strohmaterial in gut verdichteten Lagen von 6 bis 8 Zentimeter auf 30 Zentimeter Gesamtstärke aufgefüllt. Für solche Vorbereitung muß man 20 bis 25 Kilogramm trockenes Stroh je Quadratmeter Fläche rechnen. Der Impfzylinder mit etwa zehn Zentimetern Durchmesser und 25 Zentimetern Länge wird in etwa nußgroße Stücke zerkleinert und diese werden gleichmäßig verteilt in fünf bis acht Zentimetern Tiefe in den Nährboden eingehackt, und zwar in einer Flächenverteilung, daß das Material eines Zylinders für die Impfung von 1,5 Quadratmetern Nährboden ausreicht. (Der Preis eines solchen Impfzylinders beträgt etwa 5,— DM. Die Impfkeime sind im Kühlschrank bei zwei bis fünf Grad Celsius mehrere Monate, bei 10 bis 15 Grad Celsius drei Wochen lang ohne Wertminderung lagerfähig). Nach der Impfung des Nährbodens wird die Lage wieder verdichtet. In der Nähe des Holzrahmens, also etwa 25 Zentimeter über dem Strohboden wird das Beet mit einer Folie oder mit Fenstern abgedeckt, wobei kleinere Lüftungsspalten offen bleiben. Während der Durchwachsungszeit muß die Temperatur des Nährbodens 22 bis 30 Grad Celsius betragen. Das aus den Impfstoffbrocken herauswachsende Mycel durchsetzt den Nährboden in etwa 4 bis 5 Wochen und die weißen Mycelfäden erscheinen bald auch auf der Oberfläche des Nährbodens. Jetzt wird die gesamte Beetfläche nicht mit kalkigem, steinigem, oder fettem Lehm Boden, sondern mit lockerer, saurer ($\text{pH} = 6-6,6$) humusreicher Blumenerde oder zweckmäßiger mit einem Gemisch aus solcher und 50 Prozent saurem Torfmoos in fünf bis sechs Zentimeter dicker Schicht gleichmäßig glattgestrichen, bedeckt. An Stelle des Torfmoos kann man auch Laub- oder Nadelwaldhumus nehmen. Es muß darauf geachtet werden, daß kein Kalk oder Mist in den Nährboden gelangt. Die Deckschicht muß immer feucht bleiben. Nach der Überdeckung muß für die Lüftung noch mehr Sorge getragen werden. Gegen stechende Sonnenbestrahlung, starke Erwärmung, muß durch Abdeckung (Reisigdecken, Schilfmatten, mit Kalkanstrich versehene Fenster) geschützt werden. Gegen tierische Schädlinge wird auf die Oberfläche der deckenden Bodenschicht fünf bis zehn Gramm je Quadratmeter Wofatox ausgestreut.

In Dieskau wurden in der Zuchtanlage für die Zucht vorteilhaft sog. Fischkisten verwendet. Diese haben eine Fläche von 0,4 Quadratmeter und eine Höhe von 16 bis 18 Zentimetern. In diese Kisten kamen 8,3 Kilogramm trockenes Stroh und 25 Kilogramm feuchter Nährboden, dessen Wassergehalt etwa 66 Prozent betrug. Die Kisten können bei der erforderlichen Abdeckung auch im Freien aufgestellt werden, aber sie können ebenso gut auch in hellen Innenräumen für die Zucht verwendet werden; auf Regalen angeordnet, wobei die Kulturen über das ganze Jahr hindurch Erträge liefern können.

Vier bis fünf Wochen nach der Zudeckung oder acht bis zehn Wochen nach der Impfung — Mitte August — erscheinen am Rand der Beete oder Kisten die ersten Fruchtkörper und es kann bis zu den ersten Frösten geerntet werden.

Auch im folgenden Jahr kann noch mit etwas Ernte gerechnet werden; sie ist jedoch so gering, daß es sich nicht lohnt, dies abzuwarten, sondern es werden im Interesse der besseren Platzverwertung neue Kulturen ausgesetzt. Die Pilze werden in dem Wachstumsstadium, den Stiel aus dem Boden herausdrehend, geerntet, wenn das velum parziale aufgerissen, jedoch der Hutrand noch eingerollt ist.

In den erwähnten "Fischkisten" betrug der Durchschnittsertrag zwei Kilogramm. Mit zunehmender Nährbodenstärke steigt die Ertragsgröße. Der Absatzpreis des Pilzes war sechs DM je Kilogramm. Die Selbstkosten dürften nicht einmal dessen Hälfte ausmachen. Auf einem Boden mit guter Nährkraft können bei fachgerechter Zucht auch sehr große Exemplare wachsen. Nicht selten sind z.B. 25 bis 30 Zentimeter Hutmesser und Gewicht über ein Kilogramm. Solche großen Pilze weisen in der Hutmitte drei bis vier Zentimeter Fleischdicke auf. Der Speisewert des Pilzes ist mittelmäßig. Sein Geschmack ist angenehm würzig. Die Deutschen braten ihn mit Speck, Zwiebel, machen ihn weiter mit Kümmel und Tomate schmackhaft. Er kann getrocknet werden und ist geeignet zur Konservierung. Die Huthaut muß abgezogen werden. Ein Nachteil wie bei jedem dunkelsporigen Pilz ist, daß die reifen Exemplare vom Sporenstaub verfärbt werden und auch noch die übrigen Exemplare verunstalten. Außerdem ist nicht vorteilhaft, daß der Geschmack älterer Pilze nicht mehr angenehm ist, ihr Fleisch härter und zäher werden kann. Dennoch ist der Pilz für Heimzucht vollwertig.

Bei uns hat diesen Pilz erst Lajos Mankher, Ingenieur und Pilzkenner, 1970 unter der Verwendung des aus der DDR stammenden Impfmateri als gezüchtet. Er hat die Pilze in Waschrögen auf dem Boden seines Wohnhauses gezüchtet. Im gleichen Jahr überließ er mir freundlicherweise drei Fruchtkörper, von denen ich zwei Exemplare in seinem Auftrag dem Naturkundemuseum übersandte. Der Hutmesser dieser Exemplare betrug 6 bis 8 Zentimeter, ihre Höhe zehn bis zwölf Zentimeter. Das Pilzwachstum setzte während der warmen Sommermonate aus, vermutlich infolge der relativ geringen Luftfeuchtigkeit, die für die Bodenräume bei uns charakteristisch ist.

Mankher hat mich durch das Überlassen dieser Pilze zu Dank verpflichtet, da es mir gelang aus einem Exemplar durch vegetative Mycelimpfung auf drei bis vier Zentimeter kurz zerhacktem Weizenstroh, zehn Teile Stroh mit einem Teil Blumenerde (Trockengewichtsverhältnis) vermischt, bei 70 Prozent Feuchtigkeitsgehalt, in zweimalig im Autoklav behandeltem Glaszylinder den zur Weiterzucht geeigneten Impfstoff herzustellen.

Ich möchte unsere Fachleute auf die erfolgreiche Zuchtmöglichkeit dieses Pilzes unter bescheidenen Umständen aufmerksam machen.

Literatur:

J. Püschel (1969): Der Riesen-Träuschling, ein Kulturpilz — Deutsche Gärtnerpost, X. 17., No. 42; MICHAEL-HENNIG (1967): Handbuch für Pilzfreunde Bd. IV., Jena; M. MOSER (1967): Kleine Kryptogamenflora Pilze II, 234 (Nr. 1386), Jena.

Mit dem Riesenträuschling, *Stropharia rugoso-annulata* sind wie ergänzend mitgeteilt wird, seit dem Erscheinen dieses Berichts auch in Ungarn erfolgreiche Versuche unternommen worden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1972

Band/Volume: [8 2 1972](#)

Autor(en)/Author(s): Véssey Ede

Artikel/Article: [Die Zucht des Rotbraunen Riesenträuschlings 6-9](#)