

Riesenbovist

Der Riesenbovist ist aufgrund seiner enormen Größe ein besonderer Sammlerpilz, der im jungen Reifestadium einen sehr guten Geschmack aufweist. Im Normalfall ist der Riesenbovist im Handel nicht erhältlich; er ist ein Pilz zum selber Sammeln. Eventuell wird er vereinzelt auf Bauernhöfen oder Bauernmärkten zum Verkauf angeboten.

Der Vorteil des Riesenbovistes ist, dass er im Prinzip unverwechselbar ist. Aufgrund seiner extremen Ausmaße, die kaum ein anderer Pilz besitzt, können auch Pilzlaien einen Riesenbovist sicher bestimmen. Der Pilzkopf dieser Pilzart wird etwa 10 bis 50cm groß; es wurden sogar noch größere Exemplare gefunden, die ein Gewicht von fast 4 Kilogramm aufwiesen.

Die Riesenbovistsaison dauert von Juni bis September. Man sollte den Pilz jedoch nur sammeln, wenn er ein weißes, festes Fleisch aufweist, da er nur in diesem Reifezustand genießbar ist. Später verändert er seine Farbe ins Grünliche und wird staubig trocken. In diesem Zustand lässt er sich nicht gut verzehren. Er kommt vor allem auf großen Wiesen und Weiden, sowie vereinzelt auch an Waldlichtungen vor.

Besonders vielfältig einsetzbar in der Küche ist der Riesenbovist eigentlich nicht. Am bekanntesten ist die Zubereitungsart ähnlich wie bei einem Wiener Schnitzel: Man schneidet das Pilzfleisch in mitteldicke Scheiben und brät sie wie ein Schnitzel. Mit guter Butter, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern ergibt sich so ein leckeres Gericht. Als Beilage eignen sich etwa Salzkartoffeln oder Reis sowie vielfältiges Gemüse bestens. Auch wenn die Einsatzmöglichkeiten des Riesenbovistes nicht so groß sind,

weil er kein so starkes Aroma besitzt und sehr groß ist, ist er auf jeden Fall eine Erfahrung wert. Natürlich ist er die gesündere Alternative zum Fleisch, kann aber genauso gereicht werden. Wenn Sie also einmal einen reifen Riesenbovist finden sollten, lassen Sie ihn nicht auf der Wiese stehen, sondern probieren Sie diesen sonderbaren Speisepilz unbedingt!

[Zurück zu Pilzen](#)