

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gramberg, Eugen: Ein verkannter Speisepilz

[urn:nbn:de:bsz:31-190089](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-190089)



Ein verkannter Speisepilz.

Von Eugen Gramberg, Königsberg i. Pr.

Es gibt eine nicht geringe Zahl von Pilzarten, über deren Genießbarkeit das Urteil der Verfasser von Pilzbüchern und der sonstigen Pilzkenner weit auseinander, oft aber auch ganz in die Irre geht. Dahin gehören: der zottige oder Birken-Reizker (*Lactaria torminosa*), der Mordpilz (*L. necator*), der Pfeffer-Milchpilz (*L. piperata*), der falsche Pfifferling (*Cantharellus aurantiacus*), der sparrige Schuppenpilz (*Pholiota squarrosa*), der Pantherpilz (*Amanita pantherina*), die Speise-Lorchel (*Gyromitra esculenta*) und der rotbraune Reizker oder Milchling (*Lactaria rufa*).

Es dürfte sich verlohnen, den Wert des letzteren einmal einer genaueren Betrachtung zu unterziehen. Gehört er doch zu den häufigsten Pilzen in unseren Nadelwäldern, der oft zu Tausenden gefunden wird, ja mitunter den Eindruck hervorrufen, als wäre er ausgesät. Wer ihn noch nicht kennen sollte, vergleiche die Pilze in meinem Pilzatlant „Pilze der Heimat“ oder in Michael „Führer für Pilzfreunde“ oder auch in Hahn, „der Pilzsammler“. Dieser Pilz könnte eine wichtige wirtschaftliche Rolle spielen, wenn er nicht in den meisten Pilzbüchern auf die Bannliste der Giftpilze gesetzt wäre. Schröter hielt ihn für sehr giftig, Michael und Migula für ungenießbar. Als giftig gilt er bei Lindau, Wünsche Schwalb, Fries, im Pilzmerkblatt des Kais. Gesundheitsamtes und in der von Prof. Dr. Dammer, Berlin, im Auftrage der Reichsstelle für Gemüse und Obst herausgegebenen neuen Pilztafel, die eine gewaltige Verbreitung gefunden hat, und deren Bilder in allen Einzelheiten ungemein lebhaft an die Abbildungen in meinem Pilzatlant erinnern, ohne jedoch diese Quelle etwa zu verraten. Für verdächtig erklärt den rotbraunen Reizker Ricken und Hahn, kurz, man sieht: eine einstimmige Beurteilung!

Demnach mußte es als Wagestück erscheinen, wenn ich diesen Pilz in meinem Pilzbuch als unbedingt essbar erklärte. Es ist ja nicht ausgeschlossen, daß er wie die Speise-Lorchel frisch vielleicht giftig ist. Doch ist ja niemand rohe Pilze und langjährige Erfahrungen ostpreussischer Pilzesser haben erwiesen, daß der rotbraune Reizker zu den Speisepilzen gehört. Er kommt in großer Menge auf den Königsberger Pilzmarkt und zwar bereits abgekocht, in Wannen und Kübeln. Der scharfe Geschmack dieses Milchpilzes, dessen weiße Milch lebhaft auf der Zunge brennt, wird dadurch aufgehoben, daß man die zerschnittenen Pilze einige Stunden wässert, sie etwa 2 Minuten kocht, abspült und wiederum einige Stunden wässert. Hierauf schmort (mit sehr wenig Fett) oder brät man die Pilze etwa eine Viertelstunde, worauf sie nicht übel schmecken, manchen sogar wegen der pikanten Bitterkeit besonders zusagen. Am besten munden aber die rotbraunen Milchpilze, wenn sie in Essig eingemacht werden. Sie bilden dann eine sehr angenehm und würzig schmeckende Zukost zu Fleischgerichten, mit der man sich reichlich

versehen sollte. Doch tut man gut, immer nur kleine Einmachgläschen zu füllen, die bald verbraucht werden können.*)

Ist auch der rotbraune Reizker kein ganz vollwertiger Speisepilz, da er durch Wässern und vorheriges Abkochen einen Teil seines Wertes verliert, so wäre es doch töricht, diesen so häufigen Pilz deshalb von unserer Tafel zu verbannen. Werden doch unsere Siede- und Bratkartoffeln nicht viel anders als er behandelt, ohne uns darum als minderwertig zu erscheinen. Also: Sammeln wir recht fleißig den bisher verkannten Schwamm, ohne uns durch Vorurteile und die unrichtige Auffassung der übrigen Pilzliteratur, die wohl sehr allmählich einlenken wird, irre machen zu lassen.

Der rotbraune Milchling oder Milchreizker.

Ein mittelgroßer Pilz der fast überall massenhaft vorkommt vom frühesten Sommer bis zum Oktober und November. Der 6—8 cm große Hut ist dunkelrotbraun, in der Jugend etwas weißlich; der Hut ist bei jungen Exemplaren etwas eingerollt, später wird er gerade und scharf, gegen die Mitte vertieft er sich und in der Mitte selbst bleibt ihm ein spaziger kleiner Buckel.

Das Fleisch ist weißlichgelb bis bräunlich. Die aus allen Bruchstellen und auch aus den Blättern reichlich quellende weiße Milch ist von sehr scharfen Geschmack, der lang nachwirkt. Die Blätter stehen gedrängt, sind anfangs gelblichweiß, gehen später ins dunklere, bleiben aber immer heller wie der Hut.

Der glatte Stiel ist fest, vollfleischig, unten mit abwischbarem, weißem Reif bedeckt, in der Farbe ebenfalls heller als der Hut, 4—7 cm lang und 1/2—1 cm dick.

Aber den Wert ist in vorstehendem Artikel gesprochen und ich empfehle den Interessenten einen Versuch. Auch hier sind mir Liebhaber des Milchlings bekannt, die aus dem Pilz nach entsprechender Bearbeitung einen sehr delikaten Salat machen.

Hier in Nürnberg wird derselbe nach dem raschen Abbrühen in Essig in Steinguttöpfe gelegt und Winter und Frühjahr zu Klößen oder Salzkartoffeln als ausgiebige Speise verwendet und gerne gegessen.

Nachdem nun einwandfrei erwiesen ist, daß der rotbraune Milchling trotz seines üblen Rufes ganz gut zur menschlichen Ernährung geeignet ist, nachdem er infolge seines massenhaften Auftretens in großen Mengen mit leichter Mühe gesammelt werden kann, so dürfte es sich wohl verlohnen, ihm mehr Aufmerksamkeit zuzuwenden, wie bisher. Auch wäre der Versuch, ihn zu trocknen und ihn an Stelle des Gemüses für die gemüsearme Zeit des kommenden Frühjahrs zu verwenden, nicht von der Hand zu weisen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß sich auch Milchlinge trocknen lassen. Und das schlechteste Erfahrmittel wäre der getrocknete Milchreizker gewiß auch nicht, wenn wir daran denken, was alles dem durchhaltenden Deutschen an Ersatzstoffen empfohlen und angeboten wird. Vielleicht kann ein Leser des „Pilz- und Kräuterfreundes“ seinerzeit über seine Erfahrungen berichten?

*) Ueber das Verfahren, Pilze in Essig einzumachen, erfährt man Näheres in dem „Kleinen Pilzkochbuch“ von Emma und Eugen Gramberg, Leipzig, Quelle und Mayer. Enthält 30 Rezepte. Preis etwa 75 Pfg. In allen Buchhandlungen erhältlich oder bestellbar.