

Klasse: *Basidiomycetes*

Gattung *Lactarius*

Ordnung: *Russulales*

Familie: *Russulaceae*

Gattung *Lactarius* (DC ex Fr.) S.F. Gray (Milchlinge)

Merkmale

Hutform	gewölbt bis trichterig
Hutfarbe	wie Stiel und Lamellen
Hutoberfläche	nie Velumreste, nicht abziehbar
Fleisch	brüchig, mit Milchsaft
Lamellen	brüchig
Sporenfarbe	
Stiel	immer ohne Ring, Schuppen oder Fasern
Vorkommen	Wald, moosige Wiesen

Vertreter

[gemäss Verordnung des EDI über Speisepilze (Pilzverordnung, VSp) Anhang 1]

Lactarius deliciosus (L.) Gray (Echter Milchling, Edelreizker)

L. deterrimus Gröger (Bitterer Milchling, Fichtenreizker)

L. ligniotus Fr. in Lindbld (Mohrenkopf)

L. picinus Fr. ss. Quél. (Pechschwarzer Milchling)

L. salmonicolor Heim & Lecl. (Lachsreizker)

L. sanguifluus Fr. (Blutreizker)

L. semisanguifluus Heim & Lecl. (Halbblutreizker)

L. volemus (Fr.) Fr. (Milchbrätling)

Beschreibung nach Moser, 5. Aufl. 1983

Mit Milchsaft. Lamellen-Trama meist ohne Spaerzysten-Nester in der vorderen Hälfte (gegen die Schnallen zu). Pigment oft membranär oder interzellulär. **Milde Arten essbar, scharfe z.T. nach entsprechender Zubereitung.**

Beschreibung nach Svengunnar Ryman & Ingmar Holmåsén, 1992

Fleisch spröde (nicht auffasernd) wie bei den Täublingen, aber im Gegensatz zu diesen bei Verletzungen einen weissen oder gefärbten Milchsaft ausscheidend. Sporen mit amyloider Ornamentierung. Mykorrhizabildner. **Einige Arten essbar, einige schwach giftig, die meisten wegen ihres scharfen Geschmacks ohne Vorbehandlung (wie z.B. Einsalzen) ungeniessbar.**

Ca. 80 Arten.

Lit.: Bon 1980, Knudsen & Borgen 1982, Korhonen 1984, Kühner 1975a, Marchand 1980, Neuhoﬀ 1956.

Beschreibung nach Winkler, 1996

Persoon beschreibt im Jahre 1801 die Milchlinge wie folgt: „Hut fleischig, meistens niedergedrückt, Lamellen milchend.“ Damit sind die wesentlichen Merkmale genannt. Mit den Täublingen haben sie zudem das typische brüchige, beim Brechen nicht fasernde Fleisch gemeinsam. Die Hutfarbe ist sehr verschieden, ausser lebhaftem Orange meist in gebrochenen Tönen. Bei frischen und jungen Pilzen tritt an verletzten Stelle der weisse oder gefärbte Saft (Milch) aus. Bei alten, insbesondere bei vertrockneten Exemplaren kann der Milchfluss aber versiegen. Dann ist man auf andere Merkmale angewiesen.

Die Bestimmung der einzelnen Arten geht von der Farbe der Milch aus. Verfärbt sich diese sofort gelb, oder ist sie von Anfang an orange, macht der erste Schritt kaum Mühe. Ist die Milch anfangs hingegen weiss, braucht es Geduld und genaue Beobachtung, um herauszufinden, ob sie so bleibt oder ob sie sich an der Luft noch gelblich oder gegen violett verfärbt. Um diese teils nur sehr schwachen Verfärbungen zu erkennen, ist es hilfreich, etwas Milch auf einem weissen Hintergrund (Papier, Taschentuch) zu beobachten. Vorher soll sie aber eine Weile am Fleisch haften bleiben, da sich bei einigen Arten die Milch an der Luft nur im Kontakt mit dem Fleisch verfärbt. Gelangt man in die Gruppe der wässrig bis weiss milchenden Arten mit trockenem, orange- bis rotbraunem Hut, hat man schwer abgrenzbare Milchlinge vor sich, die auch nicht von allen Autoren gleich genannt werden. Der Geschmack kann weiterhelfen. Mild bis leicht süsslich, nussartig, etwas bitter, scharflich oder scharf bis sehr scharf – alles ist möglich. Es spielt eine Rolle, ob der Geschmack sofort oder erst mit einiger Verzögerung wahrgenommen wird. So differenziert die Angaben aber auch gemacht werden, Geschmack wird nicht von allen Menschen gleich wahrgenommen und ist wohl auch am Pilz nicht immer zuverlässig gleich. Zudem kann es vorkommen, dass die Milch scharf schmeckt, das Fleisch ohne Milch aber mild.

Wie bei den Täublingen gibt es die Regel, dass alle mild schmeckenden Milchlinge gegessen werden können. Die Trennung ist aber fliessend und weniger überzeugend als bei den Täublingen. Deshalb empfiehlt es sich, nur wenige, bekannte Milchlinge für die Küche zu verwenden. Erwähnenswert sind vor allem der Brätling (*L. volemus*) und die orangemilchenden Arten. Sie sollen gebraten und nicht gekocht werden. Der Edelreizker (*L. deliciosus*) und der Brätling (*L. volemus*) schmecken so zubereitet ausgezeichnet. Leider sind sie weniger häufig als der Fichtenreizker (*L. deterrimus*) und der Lachsreizker (*L. salmonicolor*), die gebraten jedoch auch gut schmecken. Die wenigen übrigen essbaren Arten sind schwierig zu bestimmen, eher selten oder in ihrem Wert umstritten. Der Pfeffermilchling (*L. piperatus*) und der Maggipilz (*L. helvus*) werden in kleinen Mengen als Würzpilze verwendet (grössere Mengen wirken giftig).



Abb. 1: *Lactarius deterrimus*

Speisepilz

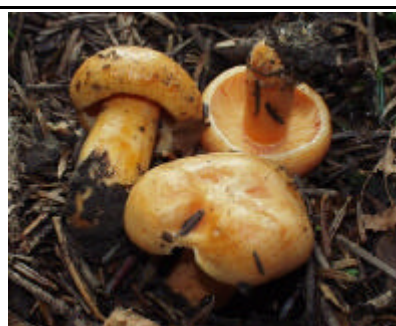


Abb. 2: *L. salmonicolor*

Speisepilz



Abb. 3: *L. volemus*

Speisepilz

Abbildungen: Gregor Färber (http://www.gregor-faerber.ch/VPS/vps_pilzgalerie.asp)