



Pilz des Monats

September 2014 - Edelreizker

Lactarius deliciosus (L. 1753:Fr. 1821) Gray 1821

(deliciosus = köstlich)



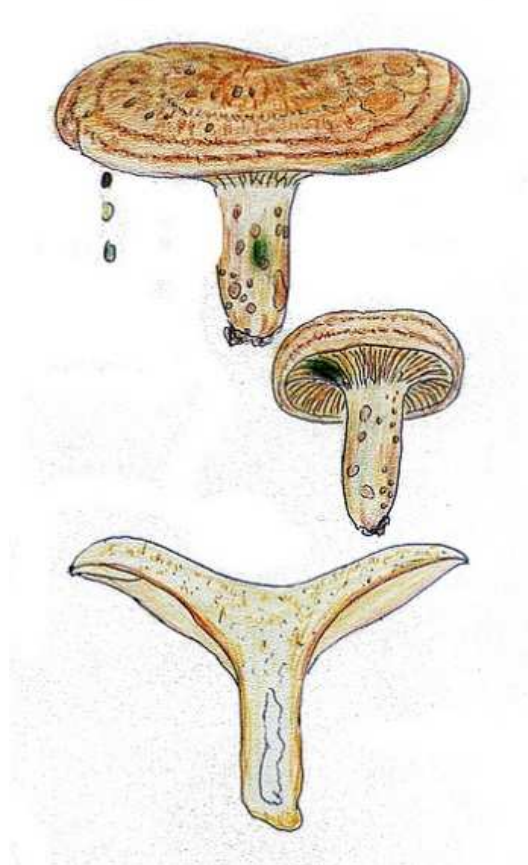
Allgemeines:

Die rotmilchenden Reizker der Gattung *Lactarius* (= Milchling) findet man in Neuhoffs Lactarien-Monographie in der Sektion *Eulactarius* (mit unregelmäßigem, netzmaschigem Sporenornament) und der Gruppe *Deliciosus*. Die hier angeführten Nadelwaldbewohner besitzen von Anfang an eine karotten- bis trübweinrote Milch; die Hüte, Lamellen und Stiele der orangefarbenen Pilze verfärben sich mehr oder minder spangrün. Der „Echte Reizker“ wurde bereits 1753 von Linné *Agaricus deliciosus* benannt, von Gray 1821 der Gattung *Lactarius* zugeteilt.

Vorkommen:

Juli bis Spätherbst; auf sauren Böden unter Kiefer und Wacholder.

Typische Erkennungsmerkmale:



1. Die karottenrote Milch, die sich auch später nicht dunkler (trübweinrot) verfärbt, blasst nach einigen Stunden aus und vergrünt schließlich;
2. Die deutliche breite, z.T. silbergefleckte Zonung des Hutes;
3. Das „Vergrünen“ ist relativ gering und meist nur im Alter ausgeprägt;
4. Der angenehm würzig-bitterliche, nicht milde Geschmack des Fleisches;
5. Der Wuchsort auf Sandböden unter Kiefern.

Makroskopische Merkmale:

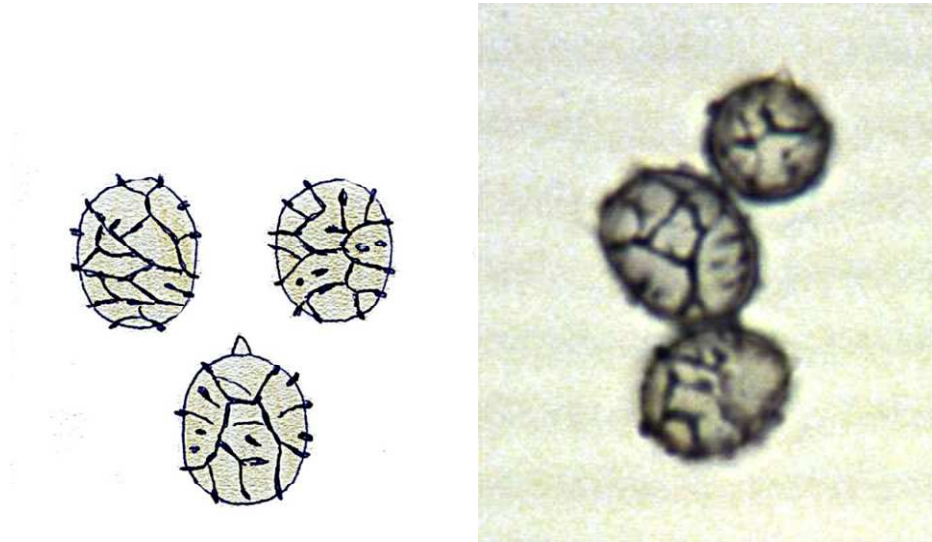
Die Fruchtkörper des Kiefernreizkers sind allgemein dickfleischiger und von gedrungenerem Wuchs als die des weitaus häufigeren Fichtenreizkers. Der 5 - 12 cm große Hut ist anfangs flach gewölbt mit niedergedrückter Mitte, schließlich

breittrichterig, der Hutrand zunächst eingerollt, später auch wellig aufgebogen. Die Huthaut ist glatt nicht zottig, feucht klebrig, breit gezont und lässt sich nicht abziehen. Ihre Farbe wird mit orangerot bis fleischbräunlich beschrieben, an Druckstellen nur spärlich grünfleckend. Die dunkel-silbergrauen Zonen verfärben sich im Alter ins Spangrüne. Die blass orangegelben, in der Draufsicht lebhaft orange gefärbten Lamellen stehen dicht gedrängt, sind stark untermischt und laufen am Stiel etwas herab. Bei Verletzung flecken die Blattstellen graugrün. Der 3-7/1-2,5 cm große, ebenfalls orangegelbe Stiel ist zylindrisch geformt, gegen die Basis etwas verjüngt, außen weißfilzig bereift und mitunter flachgrubig, innen mit weißem Stielmark ausgestopft und bald hohl. Das anfangs starr-feste, später brüchig-mürbe Fleisch ist weißlich bis blassorange gefärbt, grünt an der Luft, verblasst später aber wieder. Mit Guajak färbt es sich sofort violett-fuchsig. Die mennig-orangerote Milch verblasst langsam und färbt sich dann graugrün, sie schmeckt im Gegensatz zum herb-würzigen, ja leicht bitterlichen Fleisch mild. Der Geruch des Pilzes wird mit obstartig, etwas säuerlich, angegeben. Das Sporenpulver in Masse ist hellocker bis cremefarben.



Mikroskopische Merkmale:

Die länglich-runden Sporen (7-9,5/6-7,5) sind die kleinsten der Gruppe *Deliciosus*; sie sind mit niedrigen Warzen ornamentiert und farblos.



Die Basidien sind viersporig, Zystiden kommen nur spärlich vor.

Verwertbarkeit:

Guter Speisepilz, besonders zum Braten (ungewaschen mit Mehl paniert) geeignet, nicht dagegen zum Kochen oder Schmoren! Auch in Kräuternessig eingelegt schmecken junge Reizker vorzüglich. Leider sind die Pilze oft schon jung madig. Rüttelnden Transport vertragen sie nicht. Nach dem Pilzgenuss färbt sich der Urin rot.

Verwechslungen:

Lactarius salmonicolor, der Lachsreizker, lässt sich durch sein reines Orangegelb ohne jegliche Grünverfärbung, *Lactarius sanguifluus*, der Weinrote Kiefernreizker, durch die von Anfang an trüb weinrote Milch unterscheiden; beide wachsen auf Kalkböden. Schwieriger ist die Unterscheidung zu *Lactarius semisanguifluus* und *Lactarius deterrimus*, die stärker grünflecken, bitter-unangenehm schmecken und eine langsame Milchverfärbung nach Dunkelweinrot zeigen.

Pilzblatt Nr. 53 Verein der Pilzfreunde Stuttgart