



## Pilz des Monats

### Weinroter Kiefern-Reizker

*Lactarius sanguifluus* Paulet et Fries



© Achim Bollmann

### Allgemeines:

In der Gattung *Lactarius* = Milchling stehen etwa 80 mitteleuropäische Arten, die in Ektomykorrhiza mit Laub- und Nadelbäumen leben. Die Milchlinge mit rotem Milchsafte, im Volksmund „Blutreizker“ genannt, stehen in der Sektion *Dapetes* Fr. Unter ihnen ist der Weinrote Kiefernreizker, der schon 1793 von Paulet beschrieben wurde, der schmackhafteste Speisepilz und am leichtesten kenntlich.

### Vorkommen:

(August)-September bis Oktober (November); Art mit südlicher Verbreitungstendenz; in lichten Buchen-Kiefern-Wäldern, auch in Wachholderheiden bei Kiefern, die Fruchtkörper können sehr weit vom nächsten Baum entfernt stehen; auf milden Böden mit pH-Werten von (6)-7-8, auf Muschelkalk und Malm; nicht häufig.

### Typische Erkennungsmerkmale:

1. Die von Anfang an trüb-weinrote, nicht karottenrote Milch;
2. Die hellen, weinrot getönten Lamellen;
3. Der blasse, oft stark bereifte, lila überhauchte Stiel;
4. Das recht feste Fleisch;
5. Der Standort bei Kiefern auf Kalkböden in lichten Wäldern und Kalkheiden.



### Makroskopische Merkmale:

Hut: 6-12(-17) cm; fahl- bis rotorange, mit abgegrenzten grünen Flecken, undeutliche Zonung, dickfleischig

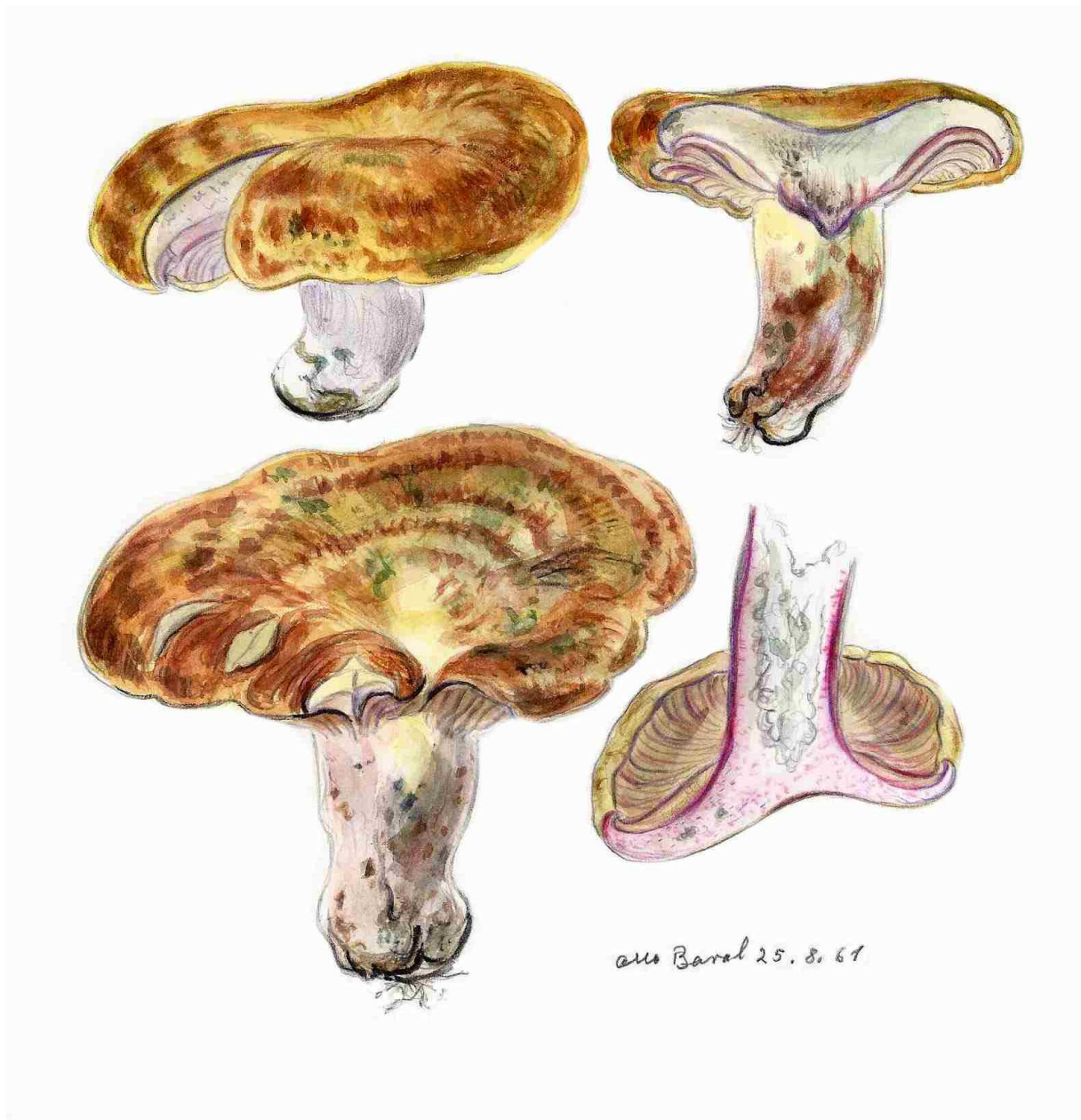
Lamellen: dichtstehend, angewachsen bis herablaufend, jung ockerblass mit weinrotem Schein, später orangerötlich, schließlich violettlich, an Druckstellen langsam grünend



Stiel: 3-6/1,5-2,5 cm; gedrunken, brüchig, markig-ausgestopft bis hohl, dem Hut gleichfarbig, weißlich bis lila bereift, wenig kleine Gruben, dort stärker gefärbt, spärlich grünend

Fleisch: brüchig-fest, feinkörnig, schmutzig gelblichweiß, langsam vergrünend, schließlich graugrün ausbleichend; Milchsaft (vor allem in den Randpartien) dunkel-weinrot, langsam purpurbraun verfärbend, mild mit etwas bitterlichem Nachgeschmack; Geschmack des Fleisches leicht schärflich, Geruch schwach obstartig

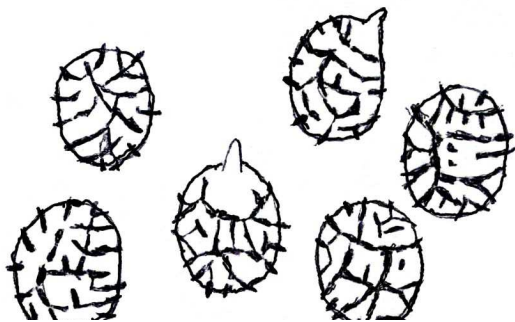
Sporenstaub: in Masse weißlich-hellocker



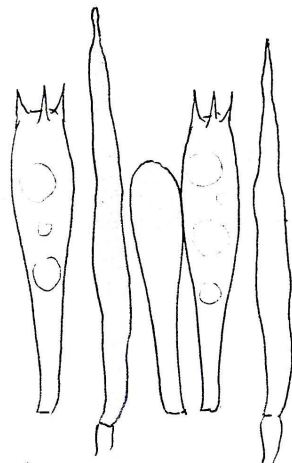
**Mikroskopische Merkmale:**

Sporen: hyalin, mit kräftigen Warzen; 7,5 - 9,5/6-7,5  $\mu\text{m}$

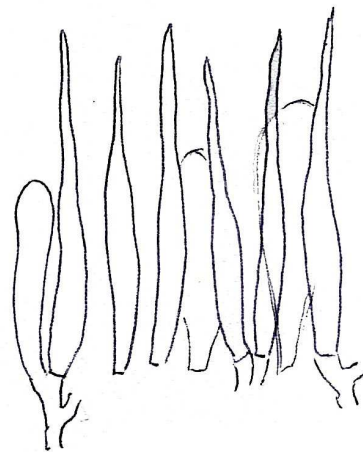
Zystiden: schmalspindelig, lang zugespitzt, überstehend



*Sporen*



*Pleurozystiden und Basidien*



*Cheilozystiden*

**Verwertbarkeit:**

Guter Speisepilz (Marktpilz), besonders zum Braten geeignet, wenig madig

**Verwechslungen:**

*L. deliciosus*, Edelreizker, unter Kiefern auf sauren, nährstoffarmen Böden (pH <4,5); Stiel und Lamellen orangegelb, karottenrote Milch, die nicht weinrötlich verfärbt, sondern verblasst; deutlichere Hutzonung

*L. semisanguifluus*, Spangrüner Kiefernreizker, unter Kiefern auf kalkhaltigen, milden Böden (pH 5-8); karottenrote Milch, die rasch weinrot verfärbt; schon jung stark flächig vergrünter Hut

*L. deterrimus*: Fichten-Blutreizker, auf neutrophilen, besseren Böden, pH 5,5-7), meidet sehr saure Böden sowie reine Kalkböden; karottenrote Milch, erst spät weinrot verfärbend; orangeroter Hut mit verwachsenen grünlichen Bereichen, Stiel kaum grubig.

**Verein der Pilzfreunde Stuttgart e.V. Pilzblatt Nr. 151**

