

Der Spangrüne Kiefern-Reizker (*Lactarius semisanguifluus*), ein eigentlich leicht kenntlicher Milchling.

Peter Reil, Hochheim 5, 78622 Bösingten

In den Monaten August bis Oktober (November) erscheint dieser rotmilchende Reizker in den süddeutschen Nadelwäldern gar nicht selten. Eigene Funde stammen ausschließlich von kalkhaltigen Böden und stets in Gesellschaft mit Kiefern.

Hut: 4,5 - 7 cm, trüb orange, verwaschen, stark grünend, mit weinbraunen Tönen, beim Trocknen mit silbrig bereiten Zonen, junge Exemplare oft ganz dunkelgrün. Lamellen blaß orange, grünfleckend. Stiel 4 - 5 x 1,5 - 2,5 cm, kürzer als Hutbreite, jung weißlich bereift und oft mit vielen, kleinen Wassertröpfchen, häufig mit kleinen, orangenen Gruben, lange voll bleibend, fest. Fleisch: fest, kaum brüchig. Geschmack mild, etwas unangenehm, leicht schärflich. Milch: bei Anschnitt orange, nach 6 - 8 min deutlich dunkel weinrot (mit Purpurkomponente). Sporen: 8 - 11 x 6 - 7,5 µm, niedrig gratig-warzig. Zystiden: an Schneide sehr zahlreich (Schneide fast steril), 4 - 6 µm breit, bis 20 µm hervorragend, an Fläche spärlicher.

Makroskopisch geben die trüb orangenen, grünlich verwaschenen Farben des Hutes und das feste Fleisch gute Hinweise auf den Spangrünen Kiefern-Reizker. Ein eindeutiges und sicheres Merkmal zur Artabgrenzung ist die dunkel weinrote Verfärbung der Milch nach 6 - 8 Minuten. Bei anderen rotmilchenden Arten verfärbt sich die Milch entweder gar nicht oder viel langsamer.

Mikroskopisch unterscheidet sich *L. semisanguifluus* durch die in dieser Gruppe einmalige Verteilung der Zystiden. Die Cheilozystiden bilden ein fast steriles Band (ein bisher kaum bekanntes, aber sehr sicheres Merkmal), Pleurozystiden sind spärlicher vorhanden.

Der Pilz dürfte weitaus stärker verbreitet sein als bisher angenommen.

Sicherlich wird er wegen makroskopischer Ähnlichkeiten oft mit anderen „Reizkern“ verwechselt; am meisten wohl mit dem Fichten-Reizker (*L. deterrimus*). Tatsächlich wachsen diese beiden Arten oft zur gleichen Zeit zusammen nebeneinander im Nadelwald und sehen von oben betrachtet sehr ähnlich aus, wobei der Fichten-Reizker bestimmt der häufigere von beiden ist. Mit der Milchverfärbungs-

Probe können Verwechslungen zukünftig ausgeschlossen werden.

Der Speisepilzsammler kennt eben nur den Reizker und muß (oder will) nicht zwischen 5 - 8 Arten unterscheiden. Obwohl es hier tatsächlich auch kulinarische Unterschiede gibt. Einige Pilzfreunde stellten bereits fest, daß der unter Fichten wachsende Reizker eben einfach nicht so gut schmeckt, wie die unter Kiefern vorkommenden Arten. So gelten Fichten-Reizker (*L. deterrimus*) und Lachs-Reizker (*L. salmonicolor*) als eher minderwertig, wogegen Echter Reizker (*L. deliciosus*). Weinroter Kiefern-Reizker (*L. sanguifluus*) und auch spangrüner Reizker (*L. semisanguifluus*) bei entsprechender Zubereitung eine kulinarische Köstlichkeit darstellen können. Vielleicht kann ein Leser über entsprechende (oder gegenteilige?) Erfahrungen im Tintling berichten?

Reizkerscheiben - eine deftige Beilage

Pro Person werden ein altbackenes Brötchen, ein Ei, 50 ml Milch, 10 g Butter und 100 - 150 g Reizker benötigt.

Die Brötchen werden in Würfel geschnitten und mit der erhitzten Milch übergossen. Die Reizker werden kleingehackt und in der Butter knusprig gebraten.

Die gebratenen Reizker werden zu der Brötchenmasse gegeben, ferner Salz, Pfeffer, etwas Petersilie, Muskat, eine kleingehackte Zwiebel und die Eier. Evtl. auch ein Ei-Mehl, aber keinesfalls mehr.

Die Masse wird gründlich vermischt, aber nicht geknetet., denn sie soll ganz locker bleiben.

Eine passende Kastenform wird eingefettet oder mit leicht gefettetem Backpapier ausgekleidet. Die Masse wird eingefüllt und mit Backpapier oder Alufolie abgedeckt.

Im simmernden Wasserbad ca 30 Minuten garen. Aus der Form auf eine Platte stürzen und in Scheiben geschnitten servieren.