

Zum Geschmackswert des Kiefern- und Fichten-Blutreizkers

Von Maria-A. Jahn, Recklinghausen

In unserer früheren Heimat, Leverkusen-Schlebusch am Rande des Bergischen Landes, unterschieden wir seit 1946 zwei verschiedene Formen von Blutreizkern. Überall häufig in jungen Fichtenbeständen auf lehmigen Böden fanden wir den meist kleineren, kaum gezonten, stark grünenden Pilz, der heute als *Lactarius semisanguifluus* (Fichten-Blutreizker) unterschieden wird. Viel seltener, nur an einer Stelle unter Kiefern auf sandigem Boden der Mittelterrasse des Rheins, trafen wir einen kräftigeren, stark gezonten und seltener grünen Milchling, der uns im Ganzen weniger orange, mehr fleischfarben und breiter getriert erschien. Dieser Pilz wird heute als *Lactarius deliciosus* im engeren Sinne (Kiefern-Blutreizker) bezeichnet. Von der charakteristischen Verfärbung der Milch des Fichten-Blutreizkers nach mehreren Minuten von Orange zu Weinrot, ein wichtiges Kennzeichen der Art, war uns damals noch nichts bekannt.

Da der Blutreizker (die beiden Arten wurden ja damals noch nicht getrennt) in der gesamten Pilzliteratur übereinstimmend als sehr wohlschmeckend galt, haben wir den häufigen Fichten-Blutreizker öfter gegessen. Es schien uns jedoch, als ob für diesen berühmten Speisepilz etwas zu viel Reklame gemacht worden wäre, er kam uns keineswegs „delizios“ vor, weil wir den etwas bitteren Nachgeschmack stets als störend empfanden.

1947 fanden wir an unserer alten Stelle wieder eine größere Zahl Kiefern-Blutreizker. Die jungen, madenfreien Exemplare wanderten gleich in die Küche und wurden nach Vorschrift in großen Stücken oder mit unzertheilten Hüften in der Pfanne gebraten. Sie schmeckten aber derartig bitter, daß wir zu unserem größten Leidwesen das ganze Gericht wegschütten mußten, was im Notjahr 1947 sehr viel besagen wollte! Nach diesen Erfahrungen haben wir für uns persönlich die viel gepriesenen Blutreizker vom Küchenzettel gestrichen.

Mein Mann berichtete Herrn Dr. Neuhoff (Rellingen) über unsere beiden Blutreizker unter Fichten und Kiefern. Dieser bestätigte das Vorhandensein beider Formen, die er inzwischen in seiner großen Milchlings-Monographie (1956) als getrennte Arten eingehend beschrieben hat. Zu unserem Erstaunen bezeichnete er aber gerade den von uns als ungenießbar erprobten „Kiefern-Blutreizker“ als besonders wohlschmeckend, weswegen uns wieder Zweifel an der Richtigkeit unserer Bestimmung kamen. Erst einige Jahre später glückte es uns wieder, beide Arten gleichzeitig zu finden, von denen wir Proben an Herrn Dr. Neuhoff sandten. Das Ergebnis war jedoch eindeutig: unser bitterer „Kiefern-Blutreizker“ war *L. deliciosus*, und der genießbare „Fichten-Blutreizker“ war *L. semisanguifluus*.

In Schweden, wo wir fast alljährlich unseren Urlaub verbrachten, achteten wir in den folgenden Jahren besonders auf die Blutreizker, fanden aber nur *Lactarius semisanguifluus*, der dort unter Fichten überall anzutreffen ist. Erst im August 1958 fanden wir einige Exemplare von *Lactarius deliciosus* östlich von Uppsala auf sandigem Moränenboden unter Kiefern, er ist also auch dort seltener als der Fichten-Blutreizker. Wir waren nun sehr neugierig, wie diese Kiefern-Blutreizker in dem Lande schmecken würden, wo sie von Linné als „*deliciosus*“ beschrieben wurden. Zusammen mit unseren Freunden Nils und Astrid Suber, den bekannten Stockholmer Mykologen, machten wir eine Geschmacksprobe. Die in großen Stücken in Butter gebratenen Pilze überraschten uns durch ihren köstlichen Wohlgeschmack — ohne Zweifel einer der besten Pilze, die wir je gegessen hatten! Hinterher probierten wir auch den Fichten-Blutreizker in gleicher Zubereitung. Er schmeckte nicht schlecht, doch fiel uns allen wieder der etwas bittere Nachgeschmack auf.

Der Kiefern-Blutreizker (*Lactarius deliciosus* s. str.) kann also mild und bitter schmeckend vorkommen. Es ist nur noch nicht geklärt, ob bitter schmeckende Exemplare lokal etwa vom Boden beeinflusst werden — diese Frage wirft Dr. Neuhoff in seiner Monographie, S. 125, auf — oder ob dieser Pilz etwa in größeren Teilen Westdeutschlands bitter ist, so daß man von „bitteren Rassen“ sprechen könnte. Es wäre daher von Interesse, wenn die Pilzfreunde, sofern sie auch den im Westen selteneren Kiefern-Blutreizker in ihrem Gebiet haben, Geschmacksproben anstellen und ihre Erfahrungen darüber mitteilen würden.