

EINE EHRENRETTUNG DES PFEFFERMILCHLINGS

Man findet ihn oft, manchmal in Massen, den *Lactarius piperatus* und *L. pergamenus*, den mit dem längeren Stiel. Im Wald, wo es etwas feuchter ist als üblich. Ein großer, derbfleischiger Pilz, jung mit eingerolltem Rand, später an einen verbogenen Trichter erinnernd. Weiß, gelegentlich mit bräunlichen Flecken. Allgemein bekannt. Angebrochen tropft weiße Milch zu Boden. Wer will, mag sie kosten. Er wird sofort für seinen Fürwitz bestraft: Scharf wie Pfeffer brennt sie auf der Zunge. Pfeffer-Milchling ist der treffende Name des Pilzes. Auch Bitterling nennt ihn der Volksmund.

Pfefferscharfer Geschmack - ungenießbar! Das ist die erste Reaktion. Was sagen die Pilzbücher dazu:

“Ungenießbar.” kurz und lapidar bei Hermann J a h n in: “Wir sammeln Pilze”.

“Der nicht schädliche, als Speisepilz aber kaum verwertbare Pfeffermilchling, ist mancherorts ein Massenpilz...” Julius P e t e r: “Das Große Pilzbuch”.

“Nach Einsalzen und Entwässern eßbar.” (600 Pilze, L a n g e und L a n g e).

“Gilt als ungenießbar, sowohl allein als auch im Mischgericht, ist aber von eigenartig herbem Wohlgeschmack, wenn man ihn auf östliche Weise mit Butter, Speck und Zwiebeln brät.” (K n a u r s Pilzbuch). Auf östliche Weise gebraten? Aus dem Osten sind manche Gerichte, die man früher nicht kannte, zu uns gekommen. Denken Sie an die grünen Paprikaschoten. Ob auch der Pfeffermilchling...

Eine Kapazität wie H e n n i g in seinem Handbuch für Pilzfreunde: “Scharf gebraten eßbar.”

Hören wir bei H a a s-G o s s n e r, Pilze Mitteleuropas: “Giftig sind sie nicht, doch schmecken sie, nach den üblichen Rezepten zubereitet, sehr unangenehm. In Osteuropa gehören sie sogar zu den von altersher geschätzten Speisepilzen.”

“Bei normaler Zubereitung ungenießbar, in Stücke geschnitten, mit Speck und Zwiebeln gebraten, soll der Pfeffermilchling aber ein schmackhaftes Gericht liefern.” (W. R a u h, Unsere Pilze).

Pilát in seinem Pilz-Taschenbuch: “Speisepilz, dessen Geschmack aber nicht jedem Gaumen entspricht. Er wird mit Speck unter Beigabe von Pfeffer, Zwiebel und Salz gebraten. Die so zubereitete Speise ist schmackhaft und pikant. Wenn man sich einmal an sie gewöhnt hat, schmeckt sie ganz vorzüglich. In den Ostkarpathen gilt der Pfeffermilchling als der beste Speisepilz und wird von der Bevölkerung dem Steinpilz vorgezogen.”

Suchen wir weiter: "Bei uns gilt er weniger als bei Balkan- und Asiatenvölkern, besonders bei den Ungarn, wo je eine Scheibe Pilz und eine Speckschnitte zusammengelegt und ohne vorherige Abkochung mit Paprika, Salz und Zwiebeln in der Pfanne oder auf der blanken Herdplatte gebraten wird, wobei sich der Scharfgeschmack in einen Würzgeschmack wandelt." Michael Merkl: "Ich kenne die Pilze."

Was sagt Walther Neuhoff in seiner Monographie "Die Milchlinge"? "Von Clusius (de l'Ecluse) 1601 stammt die oft wiederholte Angabe, daß der Pfeffermilchling in Ungarn und Kroatien mit Vorliebe gegessen wird."

Ja, die Ungarn. Die haben immer gewußt, was gut ist. Wer denkt nicht an Szegediner Gulyás oder gefüllte Paprika mit Tomatensauce?

Neuhoff fährt fort: "Die gereinigten Hüte werden mit Speckstreifen und Zwiebeln belegt, mit Salz bestreut und unzerteilt schnell auf dem Rost gebraten. - Über diese Zubereitungsart macht Gramberg genauere Angaben auf Grund einer Mitteilung von J. Römer, Kronstadt in Rumänien, wo der Pfeffermilchling bei Vornehm und Gering ein begehrter Speisepilz ist."

Bekanntlich wissen auch die Franzosen, was gut schmeckt. Wiederum Neuhoff: "Bermerkenswert ist der Vermerk bei Quélet, Mougeot und Ferrý (Revue myc. III, 1881), daß von allen in den Vogesen festgestellten *Lactarius*-Arten nur *Lactarius piperatus* als Speisepilz allgemein bekannt ist."

Doch genug der Papierweisheit. Ich hatte das Glück, im Wald auf ein gutes Dutzend junger Pfeffermilchlinge zu stoßen. Saftig, von keiner Made angefressen. Ich rannte nach Hause... Mißtrauisch umstanden wir die Bratpfanne, jetzt würde es sich zeigen. Es begann zu bruzzeln, ich schnupperte... Und mit einem Male war ich dreißig oder vierzig Jahre zurückversetzt. Der gleiche aromatische Geruch wie damals, gemischt mit dem Duft sich bräunenden Specks. In einer Pfanne über dem Holzfeuer des Küchenherdes zehn oder vielleicht auch zwölf weiße Pilze. Flach, kreisrund, mit aufgebogenem Rand, wie kleine Teller. Mein Vater, der sonst nie in die Küche kam, daneben. Er überwachte das Feuer. Scharf gebraten müssen sie sein, aber verbrennen dürfen sie nicht.

"Keserü gomba" ist ihr Name. Keserü heißt bitter, gomba Pilz. Jeweils die erste Silbe betont. Ungarisch. Womit gesagt ist, wohin mich meine Erinnerung führt.

Wir Kinder bekamen nicht mehr als einen Pilz und durften zusehen, wie der Vater genießerisch die Brotschnitten mit den heißen Pilzscheiben belegte. In ihrer Mitte glasig-weißer Speck, geröstete Zwiebel und, ja, jetzt fiel es mir ein, kleingehackte Petersilie...

Rasch noch etwas Petersilie dazugeschnitten... Herrlich begann es zu duften. Und es war Wirklichkeit, nicht jahrzehntelang zurückliegende Erinnerung.

Köstlich! Mit schwarzem Vollkornbrot direkt aus der Pfanne zu essen. Keine Spur von Schärfe, ein angenehmer, leicht bitterlicher Geschmack. Man muß sie genießen etwa wie... wie Austern. Auch sie sind nicht jedermanns Sache.

Doch wem der "keserü gomba" zu balkanisch sein sollte, empfehle ich folgendes Rezept:

Man nehme einige Reizker - *Lactarius deliciosus* -, mehrere Brätlinge - *Lact. volemus* -, ich mische unbedenklich auch junge Röhrlinge dazwischen - und schneide sie in dünne Scheiben. Die Stiele schneide ich zu dünnen Scheibchen, die knusprig angebraten, köstlich schmecken. Dazu Paprikaspeck in kleinen Würfeln, kleingehackte Zwiebeln, etwas Petersilie, Speiseöl oder Butter. Zunächst dünsten lassen im eigenen Saft, dann lustig braten. Eine Prise Salz, wenn der Speck glasig zu werden beginnt. Und die Hauptsache: Über das Gericht wird vorher ein großer oder mehrere kleinere Pfeffermilchlinge kleingeschnipselt. Das gibt die richtige Würze!

Woher die frischen Pilze, fragen die Hausfrauen? Bei Pilzfreunden keine Frage: Man nehme ein kleines Spankörbchen und gehe durch einen einsamen Wald...

Guten Appetit!

E. W a g n e r

BERICHT ÜBER DIE TAGUNG der D.G.f.P. in Wiesbaden.

In der Zeit vom 26.9. bis 1.10.1970 fand die Tagung der Deutschen Gesellschaft für Pilzkunde in Wiesbaden statt. Zahlreiche Mitglieder und Gäste aus der Bundesrepublik, der DDR, Österreich, der Schweiz und den Niederlanden waren der Einladung der Gesellschaft gefolgt. Sie trafen im reizvoll am rechten Rheinufer gelegenen Stadtteil Biebrich vorbildliche Tagungsräume im Neubau des Nachbarschaftsheims, einer sozialen Einrichtung, an. Die organisatorischen Vorbereitungen der Tagung hatten dankenswerterweise Frau H e b e r l e i n/Wiesbaden und Herr P r i n z/Bergen-Enkheim b. Frankfurt a.M. in unermüdlicher Zusammenarbeit mit Frau und Herrn Dr. H a a s getroffen.

Entgegen den üblichen Gepflogenheiten sah das Programm diesmal gleich eine ganztägige Exkursion vor. Sie führte in den Taunus zwischen Wiesbaden und Bad Schwalbach. In zahlreichen Exkursionsgruppen wurden die ausge-