

Das Klagelied der Pfeffermilchlinge

Autor(en): **Wagner, Ernst.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **63 (1985)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-936864>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

In diesem Zusammenhang noch ein Wort zum «Fichtenreizker» (*L. deterrimus*). In der älteren Literatur (z. T. auch in neueren, volkstümlichen Büchern) wird er bekanntlich nicht vom unter Kiefern wachsenden «Edel-Reizker» (*L. deliciosus*) unterschieden, aber allgemein als guter Speisepilz beschrieben. Neuerdings befehligen sich die Autoren, *L. deterrimus* als minderwertig zu bezeichnen. Das ist jedoch nur bedingt richtig. An der Sonne oder im Wind sowie im Alter wird der Fichtenreizker meist unansehnlich, saftlos und brüchig; in diesem Zustand ist er sicher kaum mehr für die Küche geeignet. An schattigen, feuchten Stellen findet man aber oft kräftig gefärbte, fleischige und saftige Exemplare; nimmt man zudem nur junge Pilze, bei denen der Hutrand noch mehr oder weniger eingerollt ist, so kann man damit (scharf gebraten) doch eine recht schmackhafte Mahlzeit bereiten.

Allerdings: Über die Frage des kulinarischen Wertes gewisser Speisepilze erhitzen sich die Gemüter der Pilzler oft mehr als bei Diskussionen über Artenabgrenzung, Gattungszugehörigkeit und ähnliche mykologische Nebensächlichkeiten...

H. Baumgartner, Wettsteinallee 147, 4058 Basel

Das Klagelied der Pfeffermilchlinge

(Ein Pilzmärchen von Ernst Wagner)

Sie standen in Scharen im Wald, die weissen, derben Gesellen. Gedrungen und fleischig, andere schlanker und mit längerem Stiel. Piperatus hiessen die einen, Pergamenus die andern. Keiner wollte sie haben. Daniela hatte einen jungen Piperatus gepflückt. Neugierig, wie sie nun einmal war, hatte sie die Fingerspitze in die weisse Milch gestippt und gekostet. Pfui! In hohem Bogen war der Pilz in den Wald geflogen! «Nein, dieser Undank! Wenn wir bloss in unserer Heimat geblieben wären. Kannst du dich erinnern?» Natürlich erinnerten sie sich daran. Es war im Balkanland gewesen, wo die Karpaten die fruchtbare Ebene umgeben. Siebenbürgen heisst es. Dort hatte man sie geliebt und geschätzt. Bitterschwämme hatte man sie genannt!

Kürzlich hatten sie gelauscht, als sich zwei Schwammerlsucher über sie unterhalten hatten. «Zu nichts sind sie zu gebrauchen... scharf wie schwarzer Pfeffer!»

Ach Gott, wie war das früher anders gewesen! Wenn sie auf einem Spiess aufgereiht über dem Kohlenfeuer der Hirten geschmort hatten, dicht an dicht, neben Zwiebel und Speck... Paprikaspeck und scharfe Zwiebel... wie das schmeckte!

Sie hätte weitergeklagt, wenn nicht der junge Martin gekommen wäre. Er sagte zu Daniela, seiner Schwester: «In einem alten Pilzbuch habe ich gelesen, dass viele Völker im Osten den Pfeffermilchling lieber essen als den Steinpilz. Der ist ihnen zu langweilig... Pfeffer... Paprika... Ziebel... Speck... das müssen wir versuchen!»

Er pflückte einen Korb voll junger Pilze, die wie kleine Teller aussahen. «Ich werde euch den Pfeffer austreiben...», lachte er, als er sie in die Pfanne gab.

Köstlicher Duft erfüllte die Küche. Er gab die geschmorten Pilze auf ein grosses Stück Schwarzbrot; geniesserisch führte er Bissen um Bissen zum Mund... Und wie das schmeckte!

Piperatus und Pergamenus waren endlich zufrieden. Jetzt hatte sich einer gefunden, der sie nicht verachtete, der sie verstand und wusste, dass aus ihrer Schärfe eine köstliche Würze entstand. Wie es einst die Leute des Balkans gewusst hatten.

Ob es nicht bald mehr werden, die das versuchen? Im Wald gibt es viele, viele Pfeffermilchlinge zu holen!
Lactarius piperatus — Pfeffermilchling

Lactarius pergamenus — Schlanker Pfeffermilchling

E. Wagner, Les Deux Chênes, F-Caromb