Gruppe ca. 30 km Anfahrt zum südlich der Drau gelegenen Gotschuchen (Kalkalpen) hatte. Hier wurde von Dr. Eisfelder *Leucopaxillus mirabilis* gefunden, eine alpine Art, die sehr variabel und streng an Kalk und Kiefer gebunden ist. Eine weitere Exkursion wurde auf den Ulrichsberg, eine andere in den Dolinawald geführt.

Vom Nachmittag soll noch der Besuch des Botanischen Gartens erwähnt werden, wo es viele sehr seltene Pflanzen zu sehen gab.

Die Abschlußbesprechung der Exkursionsergebnisse, gehalten von Prof. Dr. Moser, war ein nochmaliger Höhepunkt. Trotz der großen Fülle von Pilzen bezeichnete Prof. Moser den Artenreichtum als schwach, was seiner Meinung nach zumindest teilweise auf die Jahreszeit zurückzuführen war.

Da die einzelnen Funde nicht immer gebietsmäßig festgehalten werden konnten, soll nachstehende Sammelaufstellung noch einige bemerkenswerte Funde nennen:

Cystoderma fallax, ein Doppelgänger von *C. amiantinum*, *Hydrocybe saniosa*, *Hydrocybe acuta*, *Hydrocybe cedriolens*, *Hygrophorus melizeus* Fr., *Tricholoma focale*, *Dermocybe orellana*, *Phlegmacium talus*, *Phl. fuscomaculatum*, *Phl. caesiocanescens*, *Phl. orichalceum*, *Lactarius porninsis*, der in Südtirol als Speisepilz gesammelt wird, *Pholiota decussata*. Über *Craterellus sinuosus* aus der *Crispus*-Gruppe herrscht noch Unklarheit; *Fomitopsis rosea*-Funde sind nicht allzu häufig um Klagenfurt.

Aus Graz wurde noch mitgebracht *Stropharia hornemannii*, aus Belp/Schweiz *Lyophyllum Favrei*.

Nach der Abschlußbesprechung von Prof. Dr. Moser dankten die Herren, die schon zu Beginn der Tagung das Wort ergriffen hatten, den Organisatoren und Teilnehmern für das Gelingen dieses Treffens und für das rege Interesse, das dieser Veranstaltung zuteil wurde. Worte des Dankes wurden auch für Frau Lohwag, die unermüdlige Helferin ihres Mannes in organisatorischen Dingen, gefunden.

Herr Steinmann lud im Namen der deutschen Mykologen zum Dreiländertreffen 1967 ein, weil ja bekanntlich 1966 wegen des Vierten Kongresses der Europäischen Mykologen in Warschau keine derartige Veranstaltung stattfindet.

So trennte man sich am Abend des 25. 9. nach einem gemütlichen Beisammensein im Volkskeller, um in die Heimat das Erlebnis eines unvergeßlichen „Pilzwochenendes“ voller Anregungen, neuer Erkenntnisse und schöner Erinnerungen mitzunehmen.

Hans Steinmann / Achim Schlüter

Zur Genießbarkeit des Lärchenmilchlings (*Lactarius porninsis* Roll.)

Über den Genußwert des Lärchenmilchlings (*L. porninsis* Roll.) finden sich in der Literatur keine oder nur sehr vage Angaben. Während ihn Ricken als giftig bezeichnet, wobei allerdings eine Verwechslung mit *L. zonarioides* vorliegen dürfte, wie Neuhoff wohl mit Recht annimmt, schreibt Neuhoff in seiner Monographie: „... Damit wird auch die Angabe der Giftigkeit dieser Art unwahrscheinlich.“

Während des Krieges erzählten mir des öfteren Südtiroler, daß dieser Pilz bei ihnen unter dem Namen „Larchling“ viel gesammelt und gegessen, ja auch in Geschäften und am Markt verkauft werde. Ähnliches berichtet auch Schmoránzer (Beitrag zur Pilzkunde des Überetscher Gebietes, Innsbruck 1934) p. 332: „Wird unter dem Namen ‚Larchling‘ als Speisepilz genossen. In Bozen wurde er bis zur letzten Zeit auf den Markt gebracht, wird aber nach der neuen Marktordnung nicht mehr zugelassen. Namentlich in Oberbozen wird er allgemein gegessen und in Geschäften auch feilgeboten. Bresaola bezeichnet ihn entschieden als schlecht. Vielleicht sind hier auch lokale Bodenverhältnisse maßgebend. . . .“

Nun findet sich in dem netten kleinen Büchlein von H. Cube (Pilzsammelsurium, München 1960) ein Hinweis auf den Wohlgeschmack dieser Art und ein Tip zu seiner Zubereitung. Cube, der sich öfter in Südtirol aufhält, dürfte wohl dort näher mit der Art bekannt geworden sein. Während ich dem Geschmackswert der Art bis dahin auch stets skeptisch gegenüberstand, wurde ich, durch diesen Hinweis Cubes angeregt, durch einen Versuch eines besseren belehrt. Der Pilz ist eine ausgesprochene Delikatesse, doch erfordert er die richtige Zubereitung. Da vor allem Pilzfreunde aus dem Alpengebiet und Süddeutschland manchmal auf diesen Pilz treffen, ist es sicherlich von Interesse, darauf hinzuweisen und das Rezept Cubes zu wiederholen.

Man schneide die Hüte der Pilze ab und brate diese unzerschnitten mit etwas Salz bestreut in Butter. Die gebratenen Stücke lege man auf Weißbrotscheiben und betreufe sie gut mit Zitronensaft. — Ich kann nur verraten, daß dieser Pilz seither bei mir und bei verschiedenen meiner Bekannten zu den gesuchtesten und geschätztesten Speisepilzen gehört.

Diese Art ist streng an Lärche gebunden und lebt mit dieser in einer Symbiose (Mykorrhiza!). Doch geht anscheinend die Verbreitung des Milchlings nicht parallel mit dem Vorkommen der Lärche. Denn im nördlichen Deutschland und noch weiter nördlich scheint er sehr selten zu sein oder völlig zu fehlen. Aber auch im südlichen Deutschland und der Tschechoslowakei scheint er nicht allzu häufig vorzukommen. Erst im Alpengebiet kann man ihn stellenweise auf den großen Lärchenmähdern (wie sie z. B. oberhalb von Oberbozen zu finden sind) in einem Massenvorkommen antreffen. Und es ist daher wohl kein Zweifel, daß er in diesen Gegenden als Speisepilz bekannt ist.

Die Differenzen in der Beurteilung des Geschmackswertes mögen teilweise auf die Art der Zubereitung zurückzuführen sein. Eine andere Ursache kann in Vermengung oder Verwechslung mit dem bitter schmeckenden *Lactarius zonarioides* K. & R. liegen. In Gegenden, wo Lärche und Fichte gemischt wachsen, kann man die beiden Milchlinge durcheinander wachsend in größeren Gruppen finden. Dabei sei hier auch darauf hingewiesen, daß das graugrüne Verfärben der eintrocknenden Milch, das als eines der Kennzeichen für *L. zonarioides* gilt, durchaus nicht konstant ist und gar nicht selten ausbleiben kann, wie ich mehrfach hier im Alpengebiet beobachten konnte. Als sicherstes Kennzeichen betrachte ich immer die Lamellenfarbe, die bei *L. porninsis* viel satter orange ist.

M. Moser

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Zeitschrift für Pilzkunde](#)

Jahr/Year: 1965

Band/Volume: [31_1965](#)

Autor(en)/Author(s): Moser Meinhard Michael

Artikel/Article: [Zur Genießbarkeit des Lärchenmilchlings \(Lactarius porninsis Roll.\) 67-68](#)