

Täublinge und Milchlinge

Täublinge und Milchlinge sind Blätterpilze und bilden zwei artenreiche Gattungen in der Familie der Sprödblättrler. Die Pilze sind gekennzeichnet durch sprödes Fleisch und – besonders bei den Täublingen – durch sehr brüchige Lamellen. Alle Arten sind Mykorrhizabildner und kommen deshalb nur unter Bäumen und Sträuchern vor, wobei einige streng an eine bestimmte Baumart gebunden sind, während andere unter verschiedenen Bäumen wachsen können.

Täublinge und Milchlinge sind einfach gebaut: Hut mit den Lamellen und ein meist zylindrischer Stiel ohne Ring oder Manschette und ohne Knolle. Es gibt unter ihnen in Europa keine gefährlichen Giftpilze. In beiden Gattungen finden sich viele gute Speisepilze, aber auch viele ungenießbare, teils schwach giftige Arten. Die genaue Artbestimmung gestaltet sich oft schwierig. Wichtige Merkmale können Geruch, Sporenpulverfarbe und bei den Milchlingen die Farbe des Milchsaftes sein. Auch die Kenntnis der Standortverhältnisse kann hilfreich sein. Für die Feststellung der kulinarischen Verwertbarkeit reicht aber meist eine einfache Kostprobe vom rohen Pilz.

Täublinge



Apfel-Täubling / *Russula paludosa*
essbar

- umfangreiche Gattung mit ca. 200 Arten in Mitteleuropa
- kleine bis sehr große Pilze mit sehr brüchigem Fleisch und splitternden Lamellen (Ausnahme: Frauen-Täubling mit weichen Lamellen), Fleisch meist weiß, bei manchen Arten verfärbend, ohne Milchsaft
- lebhaft gefärbte Hüte von fast weiß über gelb, grün rot, violett und braun bis fast schwarz, manche mit hoher Farbvariabilität innerhalb einer Art
- Huthaut selten farblich konzentrisch abgesetzt und zumindest teilweise abziehbar

Milchlinge (Reizker)



Birken-Reizker / *Lactarius torminosus*
kein Speisepilz

- umfangreiche Gattung mit mehr als 100 Arten in Mitteleuropa
- mittelgroße bis große Pilze mit teils hartem, aber generell brüchigem Fleisch und oft am Stiel herablaufenden und meist nur wenig splitternden Lamellen, bei Verletzung Milchsaft abgebend, der meist weiß ist und sich bei manchen Arten an der Luft verfärbt, einige Arten auch mit rötlicher Milch.
- Hutfarben nicht so lebhaft wie bei Täublingen, häufig sind Braun- und Orangetöne, aber auch weiß, grünlich, violett und schwärzlich, Hutrand bes. bei jungen Pilzen oft eingerollt
- Huthaut trocken, filzig bis zottig oder klebrig bis schleimig

Aquafelle: Erhard Ludwig

© BLP e.V.



Brandenburgischer Landesverband
der Pilzsachverständigen e.V.



www.blp-ev.de

Täublinge



- Stiel zylindrisch bis schwach keulig und meist weiß, bei manche Arten mehr oder weniger rot überhaucht, bei einigen Arten verfärbend
- Lamellen weiß über cremefarben bis gelblich
- Geschmack mild, scharf bis sehr scharf oder auch bitter
- einige Arten mit charakteristischem Geruch



Die bedenkenlose Essbarkeit kann durch eine einfache Geschmacksprobe des rohen Pilzes (am besten von den Lamellen) festgestellt werden (Kostprobe ausspucken!). Alle milden und nicht scharf oder bitter schmeckenden Täublinge sind essbar, scharfe Arten schwach giftig oder giftverdächtig (Magen-Darm-Beschwerden).

Auch wenn einige Arten durchaus zum Rohverzehr geeignet sind, sollte man darauf aus hygienischen Gründen (Fuchsbandwurm) verzichten und sie - wie andere Waldpilze auch - gut garen!

Vorsicht! Geschmacksprobe nur anwenden, wenn der Pilz sicher als Täubling erkannt wurde! Täublinge mit grünem Hut können mit dem Grünen Knollenblätterpilz (kein sprödes Fleisch, Manschette und Knolle am Stiel) verwechselt werden!

© BLP e.V.
Gestaltung: Denis Bivour

Milchlinge (Reizker)



- Stiel zylindrisch, später hohl werdend, häufig ähnlich wie der Hut gefärbt
- Lamellenfarben meist ähnlich wie Hut oder Stiel
- Geschmack mild oder mehr oder weniger scharf, manchmal auch bitterlich
- viele Arten mit charakteristischem Geruch



Kostprobe wie bei Täublingen möglich. Mit Ausnahme des Bruch-Reizkers (wässrig-klarer Milchsaft) sind alle milden Milchlinge essbar, scharfe gelten als ungenießbar. Wie bei Täublingen ist auf eine ausreichende Erhitzung zu achten. Scharfe Milchlinge lassen sich nach besonderer Vorbehandlung „entschärfen“. In Osteuropa werden so fast alle Milchlinge zu Speisezwecken verwendet.

Verwechslungen mit gefährlichen Giftpilzen sind bei Beachtung der Merkmale nicht möglich.

Nächste Pilzberatungsstelle: