

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie

Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

Band: 50 (1972)

Heft: 10

Artikel: Eine Ehrenrettung des Pfeffermilchlings

Autor: Wagner, Ernst

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-937168>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Eine Ehrenrettung des Pfeffermilchlings

Von Ernst Wagner, Gaienhofen (BRD)

Man findet ihn oft, manchmal in Massen, den *Lactarius piperatus* und den *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. Pfeffermilchling 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 Jahn in «Wir sammeln Pilze».

«Der nicht schädliche, als Speisepilz aber kaum verwertbare Pfeffermilchling ist mancherorts ein Massenpilz ...» (Julius Peter, «Das Grosse Pilzbuch».)

«Nach Einsalzen und Entwässern essbar.» («600 Pilze», Lange und Lange.)

«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.» (Knaurs 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 ...

Hennig in seinem Handbuch für Pilzfreunde: «Scharf gebraten essbar.»

Hören wir bei Haas-Gossner, «Pilze Mitteleuropas»: «Giftig sind sie nicht, doch schmecken sie, nach den üblichen Rezepten zubereitet, sehr unangenehm. In Ost-europa gehören sie sogar zu den von altersher geschätzten Speisepilzen.»

Dr. W. Rauh, «Unsere Pilze»: «Bei normaler Zubereitung ungeniessbar, in Stücke geschnitten, mit Speck und Zwiebeln gebraten, soll der Pfeffermilchling aber ein schmackhaftes Gericht liefern.»

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 [dort bin ich zu Hause gewesen. Wagner] gilt der Pfeffermilchling als der beste Speisepilz und wird von der Bevölkerung dem Steinpilz vorgezogen.»

Suchen wir weiter!

Michael Merkl, «Ich kenne die Pilze»: «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.»

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.»

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 aufgrund einer Mitteilung von J. Römer, Kronstadt in Rumänien, wo der Pfeffermilchling bei vornehm und gering eine begehrte Speise ist.»

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

Bekanntlich wissen auch die Franzosen, was gut schmeckt. Wiederum Neuhoff: «Bemerkenswert ist der Vermerk von Quélét, Mongeot und Ferry (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 Duft wie damals, gemischt mit dem Geruch sich bräunenden Specks. In einer Pfanne über dem Holzfeuer des Küchenherdes zehn oder 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 wie ... wie Austern. Auch sie sind nicht jedermanns Geschmack. – Doch wem der Keserü gomba zu balkanisch sein sollte, empfehle ich folgendes Rezept:

Man nehme einige Reizker, mehrere Brätlinge – ich mische auch junge Röhrlinge darunter – und schneide sie in dünne Scheiben. Die Stiele schneide ich zu dünnen Scheibchen, sie schmecken angebraten köstlich. Dazu Paprikaspeck in kleinen Würfeln, kleingehackte Zwiebel, etwas Petersilie. Speiseöl oder Butter. Zunächst im eigenen Saft dünsten lassen, dann lustig braten. Eine Prise Salz, etwas Oregon; etwas Pfeffer, wenn der Speck glasig zu werden beginnt. Und die Hauptsache: Über das Gericht wird vorher ein grosser oder mehrere kleinere Pfeffermilchlinge kleingeschnippelt. Mit der Milch gut betropfen lassen. Das gibt die richtige Würze!

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