

# Pilz des Monats September 2014



**Mohrenkopf-Milchling**

## **Mohrenkopf-Milchling (*Lactarius lignyotus*)**

Der Mohrenkopf-Milchling (*Lactarius lignyotus*) ist einer der wenigen essbaren Milchlinge mit weisser Milch. Er ist sehr gut an den weissen Lamellen zu erkennen, die einen deutlichen Kontrast zum dunkelbraunen Hut und Stiel bilden. Die Hutoberfläche ist samtig und oft leicht gerunzelt, vor allem im Randbereich. Die Mitte ist meist spitz gebuckelt. Die Lamellen auf der Hutunterseite laufen runzelig am Stiel herab und wechseln abrupt zur braunen Stielfarbe. Der Geschmack von Fleisch und Milch ist mild, höchstens mit einem leicht bitteren Nachgeschmack. Die Milch färbt sich an der Luft langsam rosa. Der Mohrenkopf-Milchling wächst von August bis Oktober in Fichtenwäldern auf sauren Böden in kollinen bis subalpinen Lagen. Er wächst vor allem bei alten Fichten und meidet junge Fichtenbestände. Insgesamt ist seine Verbreitung rückläufig. Im Flachland ist er kaum zu finden.



**Pechschwarzer Milchling**

**Bilder: Wikipedia**

Oberflächlich betrachtet ist der Pechschwarze Milchling (*Lactarius picinus*) ähnlich. Er kommt an den gleichen Standorten unter alten Fichten vor, hat aber keinen Buckel, einen helleren Stiel und keine herablaufenden Lamellen. Wie andere Pilze auch, ist der Mohrenkopf-Milchling roh ungeniessbar. Verarbeitet ist er aber ein hervorragender Speisepilz mit sehr gutem Aroma.

Jürg Zahn