

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

**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde

**Band:** 83 (2005)

**Heft:** 5

**Artikel:** Der Schwefelporling

**Autor:** Maggetti, Marcello

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-935718>

#### **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:** 25.01.2026

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

# Der Schwefelporling

Marcello Maggetti

Rebhaldenstrasse 35, CH-8173 Riedt-Neerach

Dieser Parasit mit einjährigen Fruchtkörpern befällt Laubbäume, aber auch Nadelbäume und ist den meisten Pilzsammler/innen wohlbekannt. Er verursacht an den befallenen Bäumen eine schwache Braunfäule, sodass die befallenen Gehölze, trotz riesiger Fruchtkörper (bis 20 kg und mehr), vorerst ganz gesund aussehen und erst nach einigen Jahren zusammenbrechen. Obwohl er in Europa weit verbreitet ist, stelle ich fest, dass er nicht mehr so häufig wie vor 30 Jahren zu sehen ist. Dies mag daher röhren, dass die befallenen Bäume schon früh gefällt werden oder dass sie durch Stürme wie Vivian oder Lothar umstürzen und dann austrocknen.

## Beobachtungen

Er fruktifiziert im Unterland von Mai bis September, im Gebirge ab Juli. Im gleichen Jahr kann er auch mehrmals am gleichen Baum erscheinen.

Er befällt mit Vorliebe Birn- (*Pyrus*) und Kirschbäume (*Prunus*) sowie Weiden (*Salix*). Im Gebirge aber auch Lärchen (*Larix*) bis hinauf zur Waldgrenze.

Er ist in älteren Obstgärten, in Wäldern, entlang von Flussläufen wie auch an einzeln stehenden Bäumen aufzuspüren.

## Vorkommen

Die Quellen nennen aber noch andere Baumarten, die unser Pilz befallen kann. Dies sind; Robinie/Scheinakazie (*Robinia*), Rosskastanie (*Aesculus*), Esskastanie (*Castanea*), Pappeln (*Populus*), Eberesche/Mehlbeere (*Sorbus*), Nussbaum/Walnuss (*Juglans*), Erlen (*Alnus*), Linden (*Tilia*), Apfelbäume (*Malus*), Eichen (*Quercus*) und Föhren/Kiefern (*Pinus*).



M. Maggetti

Schwefelporling, *Laetiporus sulphureus* (Bull.: Fr.) Murr. an Lärche (*Larix*)



M. Hosletter

Schwefelporling, *Laetiporus sulphureus* (Bull.: Fr.) Murr. an Kirschbaum (*Prunus*)

## **Speisewert**

Er gehört in die grosse Gruppe der, roh genossen oder falsch zubereitet, giftigen Pilze (Indigestions Syndrom). Dazu zählen unter anderem auch Hallimasch (*Armillaria*), Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*), Nackter Ritterling (*Lepista nuda*), Parasol (*Macrolepiota procera*) und sehr viele andere Arten mehr.

Arten dieser Gruppe verursachen, unsachgerecht zubereitet, nach 15 Minuten bis 24 Stunden Magenschmerzen, Übelkeit, Durchfälle, Atemnot, Schweißausbrüche usw. und können bis zum Kreislaufzusammenbruch führen.

Es gibt aber Menschen, die trotz korrekter Zubereitung mit Allergie oder angeborener Intoleranz auf einzelne Pilzarten reagieren. Dies mussten meine Schwägerin und meine Schwiegertochter erfahren. Sie besuchten eine Pilzausstellung und assen dort zum ersten Mal einen gut gewürzten Hamburger aus Schwefelporlingen. Nach etwa 30 Minuten mussten sie eiligst, mit Brechdurchfällen, die entsprechenden Lokalitäten aufzusuchen.

In der Zwischenzeit habe ich erfahren, dass auch der Bruder der Schwägerin auf diese Pilzart gleich reagiert. Es scheint, dass die Intoleranz vererbt werden kann.

Im Weiteren erwähnt Dähncke in «200 Pilze», dass der Schwefelporling, zusammen mit Alkohol genossen, unbekömmlich sein könnte.

(Hinweis: Allergie = Symptome nach wiederholtem Genuss, Intoleranz = Symptome bereits nach dem ersten Kontakt.)

## **Sammeln für Speisezwecke**

Gesammelt werden nur junge schwefelgelbe, orangefarbige Teile. Diese müssen noch weich und saftig-wässrig sein.

## **Vorbereitung für Speisezwecke**

Die gesammelten Exemplare werden in  $\frac{1}{2}$  bis 1 cm dicke Scheiben geschnitten und 10 Minuten in viel Salzwasser gekocht. Das Kochwasser wird abgegossen und die Prozedur wiederholt. Nun kann man die nicht gleich benötigte Menge der so vorbereiteten Pilze einfrieren.

Sie werden sagen, mit dem zweimaligen Abkochen schmeckt der Pilz aber nach gar nichts mehr. Richtig, aber er riecht und schmeckt so oder so nur säuerlich. Etwas Geschmack bringt erst die Zubereitung.

## **Zubereitung für Speisezwecke**

In meinem Bekanntenkreis gibt es einige Personen, die Schwefelporlinge liebend gerne verzehren und ohne Probleme vertragen.

Nach der oben genannten Vorbereitung empfahl ich ihnen die folgenden Rezepte:

- Kleinere Stücke können schwimmend knusprig gebacken und gesalzen wie Kartoffel-Chips gereicht oder mit gewürfeltem Speck gebraten werden.
- Grössere Stücke können wie Schnitzel paniert oder als «Piccata» gebraten werden (Piccata = Pilze erst im Mehl, dann in einem Teig von Ei, gehackten Kräutern und geriebenem Käse wenden).

## **Der giftige Doppelgänger**

Obwohl der Schwefelporling ein einfach zu bestimmender Pilz ist, wurde er aber auch schon mit dem giftigen Zimtfarbenen Weichporling, *Hapalopilus rutilans* (Pers.: Fr.) Murr. bzw. *H. nidulans* (Fr.: Fr.) Karst, verwechselt.

Das Gift (Polyporsäure) führt zu Störungen des Zentralnervensystems und zu Nierenschädigungen. Der Fruchtkörper ist orange, zimtbraun bis ledergelb. Beim Betupfen mit Laugen färbt er sich lebhaft violett (Polyporsäurereaktion). Der Geschmack ist mild, der Geruch pilzartig. Er wächst an abgefallenen Ästen und abgestorbenen Stämmen.

Diese Art wird bis 10 cm breit, steht vom Substrat bis zu 8 cm ab, kann wie der Schwefelporling auch dachziegelartig fruktifizieren und hat ebenso kleine Poren.

## Aber da war doch noch etwas...

Hatte ich nicht einmal irgendwo gelesen, dass der Schwefelporling auch Eiben (*Taxus baccata*) befallen kann? Eine Baumart, die das stark toxische Alkaloid Taxin und andere Gifte enthält, dass sogar Pferde nach dem Verzehr von jungen Eibentrieben tot umfallen können. Nach dem Motto: «Ein Griff und die Sucherei geht los», durchkämmte ich meine Pilzbücher, wurde aber nicht fündig. Sollte das Gesuchte etwa in der SZP/BSM publiziert worden sein?

Bingo! In der SZB/BSM 2003 Nr. 1 stiess ich auf den gesuchten Artikel von H.A. Schmid. Diesen Aufsatz hier zusammenzufassen würde den Rahmen sprengen. Dennoch: Es ist wahrscheinlich, dass an Eibe fruktifizierende Fruchtkörper toxisch sind. Genossen, führen diese zu Mundtrockenheit, tauber Zunge, geschwollenen Lippen, Blässe, Schwindel, Durchfall, Erbrechen, Bauchkrämpfen, Herzrhythmusstörungen, Atemlähmung, Ohnmacht, Halluzinationen usw., also zu einer schönen Palette von Symptomen.

Da sich ja alle interessierten Pilzler/innen zwangsläufig auch mit Bäumen befassen und eine Eibe von einer Lärche leicht unterscheiden können, besteht somit eine Vergiftungsgefahr lediglich für die artreinen Mykophagen (Magenbotaniker).

## Lateinische Namen

*sulphureus* = schwefelgelb; *rutilans* = gelblichrot; *nidulans* = nistend.

## Literatur

- Hans E. Laux, 2001, Der Grosse Kosmos Pilzführer. Alle Speisepilze mit ihren giftigen Doppelgängern.  
René Flammer, Egon Horak, 2003, Giftpilze-Pilzgifte.  
Bruno Cetto, 1987, Enzyklopädie der Pilze, Band 1.  
H. Jahn, 1963, Mitteleuropäische Porlinge, Westfälische Pilzbriefe Band IV.  
R.M. Dähncke, 1992, 200 Pilze.  
H.A. Schmid, 2003, SZP/BSM Nr 1, Vergiftungen durch den Schwefelporling.  
F. Stary, 1983, Giftpflanzen.  
Franz Boerner, 1978, Taschenwörterbuch der botanischen Pflanzennamen.

## Pressemitteilungen

## Communiqués de presse

## Comunicato stampa

Birmensdorf, 14. September 2005

**Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL)**

## Pilzsammeln schadet den Pilzen nicht

In den meisten Kantonen ist das Pilzsammeln zu gewissen Zeiten verboten. Eine Langzeitstudie der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL zeigt nun: Das Sammeln hat weder auf die Zahl der Pilze noch auf die Artenvielfalt einen Einfluss. Sammelverbote haben also keine direkte Wirkung. Will man Pilze schützen, braucht es andere Massnahmen – beispielsweise eine Reduktion des Stickstoffeintrags.

In den meisten Schweizer Kantonen gibt es Pilzsammelvorschriften. So dürfen an den meisten Orten maximal zwei Kilogramm Pilze gepflückt werden, und ausserdem gibt es genau definierte Schonzeiten, in denen das Sammeln verboten ist. Diese Einschränkungen stossen zum Teil auf Widerstand – nicht zuletzt weil es bisher an «Beweisen» für deren Nützlichkeit fehlte.

Aus diesem Grund hat die Forschungsanstalt WSL 1975 einen Langzeitversuch gestartet. In den beiden freiburgischen Pilzreservaten La Chanéaz sowie Moosboden untersuchten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der WSL, wie die Pilzflora auf verschiedene Umwelteinflüsse reagiert