

Der Schwefelporling

Autor(en): **Maggetti, Marcello**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **83 (2005)**

Heft 5

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935718>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 rühren, 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. Hostettler

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 (*Lepiste 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 aufsuchen.

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 ½ 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 gewürfelm 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, geschwellenen 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 Pilzfürer. 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 Pilzbrieft 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