



Laetiporus sulphureus

Schwefelporling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Polyporales, Fomitopsidaceae

Legitimate

(Bull.) Murrill 1920

Aktueller Name gem. MycoDB: *Laetiporus sulphureus* (Bull.) Murrill, *Mycologia* 12 (1): 11 (1920) [MB299348]Basionym: *Boletus sulphureus* Bull., *Herbier de la France* 9: t. 429 (1789) [MB159365]

Obligate Synonyme:

Polyporus sulphureus (Bull.) Fr., *Systema Mycologicum* 1: 357 (1821) [MB229422]*Grifola sulphurea* (Bull.) Pilát, *Beih. Bot. Zentbl.*: 39 (1934) [MB283100]*Cladoporus sulphureus* (Bull.) Teixeira, *Revista Brasileira de Botânica* 9 (1): 43 (1986) [MB131583]*Tyromyces sulphureus* (Bull.) Donk, *Mededelingen van het botanisch Museum en Herbarium van de Rijksuniversiteit Utrecht* 9: 145 (1933) [MB279566]*Leptoporus sulphureus* (Bull.) Quél., *Flore mycologique de la France et des pays limitrophes*: 386 (1888) [MB416444]*Sistotrema sulphureum* (Bull.) Rebent., *Prodromus Flora Neomarchicae*: 376 (1804) [MB355918]*Polypilus sulphureus* (Bull.) P. Karst., *Acta Societatis pro Fauna et Flora Fennica* 2 (1): 29 (1881) [MB472397]*Cladomeris sulphurea* (Bull.) Quél., *Enchiridion Fungorum in Europa media et praesertim in Gallia Vigentium*: 168 (1886) [MB416301]*Merisma sulphureum* (Bull.) Gillet, *Les Hyménomycètes ou Description de tous les Champignons qui Croissent en France*: 691 (1878) [MB534936]

Taxonomische Synonyme:

Boletus caudicinus Schaeff. ex Scop., *Flora carniolica* 2: 469 (1772) [MB160468]*Boletus coriaceus* Huds., *Flora anglica*: 625 (1778) [MB473708]*Polyporus citrinus* Pers., *Mycologia Europaea* 2: 49 (1825) [MB472490]*Boletus tenax* Lightf., *Flora Scotica* 2: 1031 (1777) [MB473766]*Polypilus caudicinus* (Schaeff. ex Scop.) P. Karst., *Bidrag till Kännedom av Finlands Natur och Folk* 48: 289 (1889) [MB472393]*Polyporellus caudicinus* (Schaeff. ex Scop.) P. Karst., *Trudy Troitsk. Otd. imp. russk. geogr. obsc.*: 61 (1905) [MB213581]*Polyporus caudicinus* (Schaeff.) J. Schröt., *Kryptogamen-Flora von Schlesien* 3-1(4): 471 (1888) [MB296873]*Boletus citrinus* J.J. Planer, *Indici Plantarum Erfurtensium Fungos et Plantas quasdam nuper collectas. Addit. III*: 26 (1788) [MB202801]*Polyporus rubricus* Berk., *Hooker s Journal of Botany and Kew Garden Miscellany* 3: 81 (1851) [MB141883]*Polyporellus rubricus* (Berk.) P. Karst., *Meddelanden af Societas pro Fauna et Flora Fennica* 5: 38 (1879) [MB101000]*Boletus ramosus* Bull., *Herbier de la France* 9: t. 418 (1789) [MB468322]*Leptoporus ramosus* (Bull.) Quél., *Flore mycologique de la France et des pays limitrophes*: 387 (1888) [MB469767]*Polyporus ramosus* (Bull.) Gray, *A natural arrangement of British plants* 1: 645 (1821) [MB431983]*Cladoporus fulvus* Chevall., *Flore Générale des Environs de Paris* 1: 261 (1826) [MB431483]*Laetiporus sulphureus* f. *ramosus* (Bull.) Bondartsev, *The Polyporaceae of the European USSR and Caucasia*: 185 (1953) [MB352880]*Cladoporus ramosus* (Bull.) Pers., *Traité sur les Champignons Comest*

**Laetiporus sulphureus****Schwefelporling**

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Polyporales, Fomitopsidaceae

Der Schwefelporling scheint nicht nur bei uns sondern vor allem in Kalabrien ein besonders geschätzter Pilz und Delikatesse zu sein. Unter dem Begriff "Fungo di Carrubo", "A funcia di carrua", "Nazco" findet man haufenweise Bilder, Rezepte und Informationen. Allerdings scheint er in Kalabrien eine Rarität zu sein, und entsprechend hoch sind die Preise, welche zwischen 50 - 120 Euro pro Kilogramm liegen.

Im Zusammenhang mit meinen persönlichen Recherchen und einer Verkostung fasse ich wie folgt zusammen:

Arten:

Gemäss mycobank.org werden weltweit über 20 verschiedene Laetiporus-Arten beschrieben.

Giftigkeit:

Pilze die an Obstbäumen oder den im Mittelmeerraum vorkommenden Johannisbrotbaum (Carrubo) wachsen sind jung essbar.

Pilze die an Laubbäumen wie z.B. Eichen, Buchen etc. wachsen sollten zuerst 10 Minuten blanchiert werden.

Pilze die z.B. an Eiben oder Robinie wachsen, akkumulieren Giftstoffe des Wirtes, welche zu Vergiftungserscheinungen führen kann.

Mögliche Syndrome:

Indigestions-Syndrom - individuelle Unverträglichkeit

Auch das Taxin-Syndrom wird erwähnt, aber es scheint dass diese Vergiftungsart im Zusammenhang mit dem Schwefelporling sehr selten ist.

Verwechslung:

Mit dem sehr giftigen Zimtfarbenen Weichporling - *Hapalopilus rutilans*, welcher das Polyporsäure-Syndrom verursacht.

Zubereitung des Schwefelporlings:

Pilze sollten zuerst in kochendem Salzwasser 10 Minuten blanchiert werden (um einen allfälligen bitteren Beigeschmack zu eliminieren).

In Kalabrien werden die Pilze in Form eines Eintopfes mit einer Caponata (Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Lorbeer, Knoblauch), ohne vorheriges Abkochen zubereiten.

Eine weitere Zubereitungsform sind panierte Scheiben in Schnitzelform (die Schnitzel werden oft zuerst mariniert).

Die empfohlene Kochzeit beträgt mindestens 15 - 20 Minuten.

makroskopisch

Fruchtkörper / Habitus / Wachstumsform

Konsolenartiges Wachstum

Poren, Porenform

Schwefelgelb

botanisch / ökologisch

Standort

An Laub und seltener Nadelholz



Laetiporus sulphureus

Schwefelporling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Polyporales, Fomitopsidaceae

Varia

Bemerkungen / Hinweise / Abstract**Standort & Ernte:**

Auf Obstbäumen, Koniferen, Weiden, Eukalyptus, Olivenbäumen, Johannisbrotbaum, Robinie, Buche, Eiche - der Pilz ist anpassungsfähig, hat ein breites Spektrum und ist ein aggressiver Braunfäuleerzeuger. Es wird abgeraten Pilze zu sammeln, welche in der Nähe "Olivenbäumen" wachsen.

Hier möchte ich folgende Aussage als Übersetzung einer italienischen Webseite zitieren:

"Es scheint in der Tat erwiesen, dass die Nähe der Wurzeln der Olivenbäume zum Johannisbrotbaum ein spezifisches Toxin erzeugt, das zwar nicht giftig ist, aber sehr lästige Magen-Darm-Störungen verursacht. Das Vorhandensein von Nägeln am Stamm hingegen macht den Pilz definitiv giftig. Wenn es sich also auch nur um einen Nagel (und auf dem Land ist das nicht so schwierig) handelt, der in den Stamm des Johannisbrotbaums gepflanzt wird, ist es besser, den Pilz zu sammeln und zu zerstören, auch wenn diese Aktion starke Emotionen, zerknirschte Bitterkeit und Depressionen aufgrund von Enttäuschungen hervorrufen kann. Jemand wird sich fragen, was ein Nagel in einem Johannisbrotbaum macht, aber die Antwort ist sehr einfach: Da Johannisbrot leicht fällt, sobald es reif ist, werden die kostbaren Früchte gesammelt, indem man einige Blätter unter das Laub legt und die Ecken um die Pflanze mit einigen Nägeln sichert, um zu verhindern, dass der Wind sie bewegt."

Nur junge, weiche Pilze sollten geerntet werden.

Zucht:

Der Schwefelporling kann gezüchtet werden. Für seine Zucht werden Hölzer wie Birke oder Weide empfohlen, es eignen sich alle Laubhölzer.

Pilze die auf Harthölzern wie Buche oder Eiche wachsen haben einen bitteren Beigeschmack.

Zucht auf künstlichem Substrat wird als erfolgreich beschrieben:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3599174/>

Geschmack & Konsistenz:

Diese Delikatesse wird in höchsten Tönen gelobt und die Adjektive um den kulinarischen Wert streiten sich um die Wette.

Junge und richtig zubereitete Pilze haben eine gute Konsistenz und sie werden in ihrer Konsistenz mit Quorn, Hähnchenfleisch oder auch Tintenfisch verglichen.

Eigene Erfahrungen:

Das Gericht mit der Caponata war ganz lecker, die Caponata hat dominiert. Die Konsistenz gut, die Pilze zart und frisch. Über den Geschmack sollte man bekannterweise nicht streiten. Getrübt war der Genuss nur durch meine individuelle Unverträglichkeit:

Nach dem Genuss von ca. 50 g korrekt blanchierter Schwefelporlinge, die mindestens 1/2 Stunden in einer Caponata gekocht wurden, erlebte ich eine Art Völlegefühl und etwa 8 Stunden später Magenzwicken und einen Durchfall. Danach normalisierte sich der Magen wieder. Fazit: Selber ausprobieren und mit der Menge nicht übertreiben.

Verursacht / verantwortlich für das folgende Syndrom:

Indigestions-Syndrom <https://www.mycopedia.ch/pilze/3573.htm>

Gattungen:

Laetiporus <https://www.mycopedia.ch/pilze/3788.htm>

Links

Successful large-scale production of fruiting bodies of *Laetiporus sulphureus* (Bull.: Fr.) Murrill on an artificial substrate <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3599174/>

Siehe auch

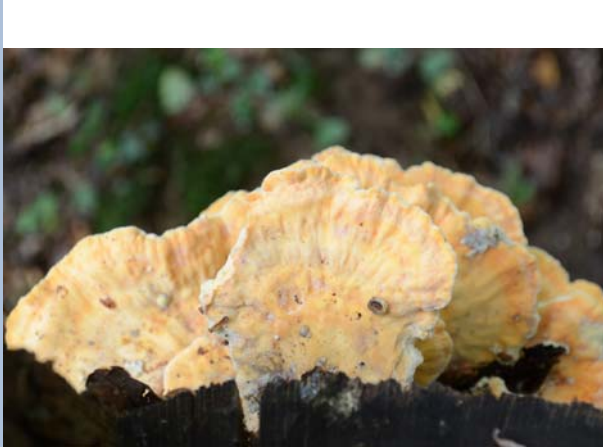
Hapalopilus rutilans <https://www.mycopedia.ch/pilze/6869.htm>



Laetiporus sulphureus

Schwefelporling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Polyporales, Fomitopsidaceae



Flammer, T©

6716 27.07.2017



Flammer, T©

6248 13.10.2020



Flammer, T©

14288 29.09.2022



Flammer, T©

6249 27.09.2022



Laetiporus sulphureus

Schwefelporling

Fungi, Dikarya, Basidiomycota, Agaricomycotina, Agaricomycetes, Polyporales, Fomitopsidaceae



Flammer, T©

6247 02.10.2016



Flammer, T©

9714 17.07.2020



Flammer, T©

13775 17.08.2022