



Pilz des Monats

Anis-Zähling

Lentinellus Cochleatus

cochleat-: wie ein Schneckenhaus

Englisch: Aniseed Cockleshell, Französisch: Lentin de colimacon



Allgemeines

Der Anis-Zähling (*Lentinellus cochleatus*) gehört in die Gattung der Zählunge (*Lentinellus*). Diese gehören in die Familie der Ohrlöffelstachelingsverwandte (*Auriscalpiaceae*) und somit in die Ordnung der Täublingsartigen (*Russulales*). Die Sporen der Zählunge sind amyloid und rau- bis feinwarzig ornamantiert. Alle Arten in dieser Gattung sind Folgeersetzer auf Holz oder toten Wurzeln und erzeugen Weißfäule.



Foto: Silvia Bosch

Vorkommen

- Büschelig an morschem Laubholz, seltener an Nadelholz; an Strünken, Stämmen und Wurzelstöcken.
- In Mitteleuropa von Juli bis Oktober .
- Regional häufig

Typische Erkennungsmerkmale

1. Trichter- bis tütenförmige Hüte, oft miteinander verwachsen.
2. Wächst büschelig.
3. Stark herablaufende gesägte Lamellen.
4. Der markante Anisgeruch - es gibt aber auch geruchslose Formen (*Var. inolens*).

Makroskopische Merkmale

Hut: 2,5–7 (bis 10) cm, trichter- bis tütenförmig, ledergelblich bis rötlich-braun, Huthaut teils schwach runzelig, Rand oft wellig und lange eingerollt.

Lamellen: dicht stehend, stark herablaufend, unterschiedlich lang, heller als die Hutoberseite, Schneide typisch gesägt/gezähnt.

Stiel: 3–8 cm × 4–10 mm, seitlich bis zentral angewachsen, zäh, bräunlich, längs gefurcht; kann im Holz wurzeln.

Fleisch zäh, dünn, blassbräunlich; Geruch nach Anis, Geschmack mitunter mild bis leicht anisartig.

Sporenpulverfarbe: Weißlich, cremefarben.

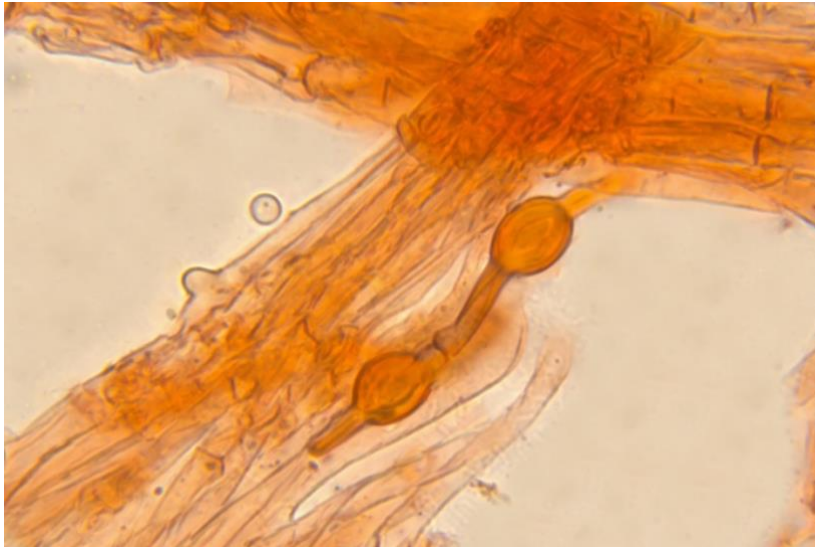


Fotos: Silvia Bosch

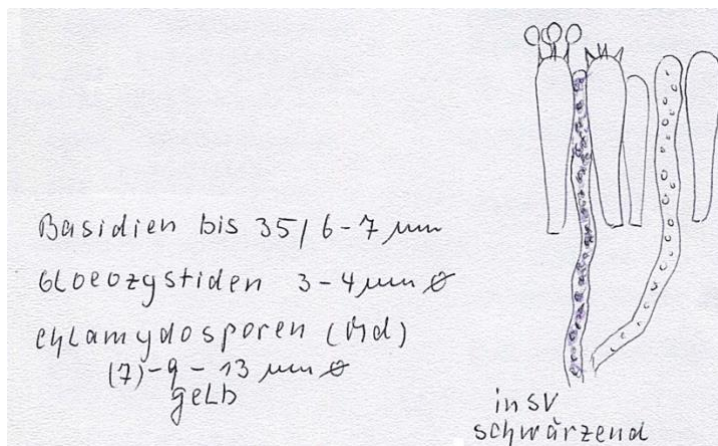
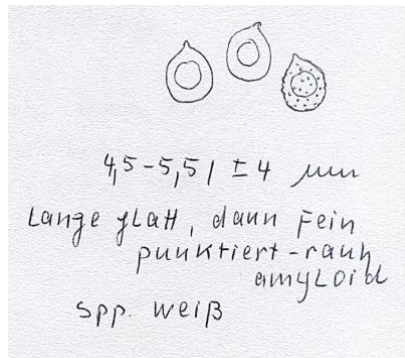
Mikroskopische Merkmale

Sporen: etwa $4,2-5,3 \times 3,9-4,8 \mu\text{m}$, rundlich bis leicht elliptisch, mit Öltropfen, erst glatt, später fein ornamentiert; Sporen amyloid

Besonderheiten: Bildung großer, dickwandiger Chlamydosporen an Stieloberfläche und in der Hutdeckschicht.



Chlamydosporen in der HDS - Foto: Helmut Walz



Zeichnung: Hanna Maser

Verwertbarkeit

Der Aniszähling gilt als essbar und wird aufgrund seines ausgeprägten Anisduftes gelegentlich als Gewürzpilz verwendet. Da sein Fleisch jedoch zäh ist und mitunter bitter schmecken kann, findet er meist nur als aromatisches Würzmittel oder in getrockneter Form Verwendung.

Verwechslungen

Fehlt der typische, kräftige Anisduft, handelt es sich um die **geruchslose Form des Anis-Zählings** (*Lentinellus cochleatus* var. *inolens*).

Der **Runzelhütige Zähling** (*Lentinellus vulpinus*) und der **Geschichtete Zähling** (*Lentinellus ursinus*) sehen ähnlich aus, schmecken jedoch scharf und riechen auch nicht nach Anis.

Weiterführende Literatur/Links:

<https://123pilzsuche.de/daten/details/AniszaehlingEssbar1004.htm>

<https://de.wikipedia.org/wiki/Anis-Zähling>

https://www.mushroomexpert.com/lentinellus_cochleatus.html

https://www.awl.ch/pilze/pilz_dateien/lentinellus_cochleatus/aniszaehling.htm