



TERMINE

Termine der AG Botanik
Termine anderer Veranstalter

AKTUELLES

„Hedge Walk“
Wintervorträge
Moore in der Westfälischen Bucht
Gedicht
Bilderrätsel
Pflanzen des Monats
Gemeinsam selbständig
Pflanzen lernen

RÜCKBLICK

Baumrundweg im Hansaviertel als
Forschungsgegenstand
Bestimmung mit allen Sinnen
Eindrücke aus einer
geschützten Welt
Am Kreisel schließt sich der Kreis

BEWÄHRTES

Köstliche Naturküche -
Kochen mit Wildkräutern

Liebe Leute, hier die neuesten Neuigkeiten aus der AG Botanik:

Aktuelle Termine der NABU-AG Botanik

Keine Anmeldung erforderlich, Teilnahme kostenlos, 3G erwünscht.

- für Menschen ohne Vorkenntnisse geeignet
- für Menschen mit Vorkenntnissen
- für Menschen mit guten Artenkenntnissen

Sa, 18.11.:

Workshop zur zukünftigen Strukturierung der AG Botanik. Treffpunkt 10 Uhr im Umwelthaus Münster, Zumsandstraße 15. Dauer bis 17 Uhr. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

So, 19.11.:

Seminar „Basteln von Weihnachts-Kränzen“ aus vorwiegend heimischen Sträuchern mit der Floristin Christel Müller und Sara Kehmer. Treffpunkt 14 Uhr im Umwelthaus Münster, Zumsandstraße 15, Dauer bis 17 Uhr. Materialkosten 2,50 €, um Anmeldung wird gebeten unter sara.kehmer@posteo.de. ■

Di, 5.12.:

Monatstreffen mit Jahresrückblick und Adventsfeier um 18.30 Uhr im Umwelthaus Münster, Zumsandstraße 15.

Weitere Termine

Achtung: Fragen zu diesen Veranstaltungen bitte direkt an die Veranstalter richten!

Di, 7.11.:

Vortrag „Zur Entwicklung der Flora einiger Heideweiher in Westfalen nach Pflege- bzw. Wiederherstellungsmaßnahmen“ mit Uwe Raabe. Treffpunkt 19.00 Uhr, Kleiner Vortragsraum im LWL-Naturkundemuseum, Sentruper Straße 285. Teilnahme kostenlos, Dauer bis ca. 20.30 Uhr.

So 12.11.:

Vortrag „laub ist ein geruch es ist ein flirren“ von Marco Sagurna und Willi Rolfes zu herbstlicher Lyrik und Fotografie. Treffpunkt 18 Uhr Ev. Seniorenzentrum Handorfer Hof, Handorfer Str. 22. Kosten 15 €/12 € ermäßigt, um Vorbestellung wird gebeten an der Rezeption des Handorfer Hofes, unter 0251-871470 oder sus.schellong@gmx.de.

Di, 21.11.:

Vortrag „Naturkundliche Sammlungen und ihre Sammler“. Treffpunkt 18.00 Uhr, Planetarium im LWL-Naturkundemuseum, Sentruper Straße 285. Teilnahme kostenlos, Dauer bis ca. 20.30 Uhr. Auftaktveranstaltung zur neuen Ausstellung „Vom Fach - 150 Jahre wissenschaftliche Sammlungen in Münster“ mit Vorträgen, Ausstellungsrundgang und Stehempfang.



Liebe Freunde des blühenden Münster,

nach fast 27 Jahren ist die AG Botanik ganz schön groß geworden, mit aktuell ca. 350 Mitgliedern im Mail-Verteiler und 60-80 Menschen, die zumindest gelegentlich an unseren Veranstaltungen teilnehmen. Dabei geht die Spanne der Interessen und Vorkenntnisse von Anfänger bis „Super-Nerd“, von Artenkenntnis bis Kräuterküche.

Daher werden wir im November einen internen Workshop anbieten, um unser Angebot zu verbessern und möglichst allen Menschen im Verteiler zufriedenstellende Angebote bieten zu können. Ich würde mich freuen, wenn möglichst viele von Euch an dem Workshop und auch an der Umfrage teilnehmen, die zeitgleich in die Runde geschickt wird.

Ihr/Euer Thomas Hövelmann, Leiter der NABU-AG Botanik in Münster



(Foto: Felix Kleymann/DER SPIEGEL)

Titelbild: Samen heimischer Wildpflanzen
(Fotos und Zusammenstellung: Klaus Hölker)

Interesse an der AG Botanik des NABU Münster? Gerne nehmen wir Sie in den Mail-Verteiler auf, dann erhalten Sie alle Informationen und Einladungen automatisch. Eine kurze Nachricht an hoevelmann_thomas@yahoo.de reicht - wir freuen uns auf Sie!

Handorfer Hof Kultur
Winter 2023/24

Sonntag / 12. November 2023 / 18 Uhr

LICHTBILD, LESUNG UND TALK

„laub ist ein geruch es ist ein flirren“

Neue Gedichte und Bilder vom Herbst, präsentiert von Willi Rolfes (Fotografien) und Marco Sagurna (Rezitation)

Veranstaltungsort:
Seniorenzentrum Handorfer Hof, Handorfer Straße 20-24, 48157 Münster

Eintritt: 15/12 Euro

Vorbestellung erbeten
an der Rezeption des Seniorenzentrum Handorfer Hof, telefonisch unter: 02 51 / 87 14 70 oder per E-Mail: sus.schellong@gmx.de

Fr-So 24.-26.11.:

Fachtagung „Wälder im Spannungsfeld von Bewirtschaftung, Biodiversität und Kohlenstoff-Speicherung“ der NABU-Naturschutzstation Münsterland in Kooperation mit dem Institut für Landschaftsökologie der Universität Münster. Treffpunkt Hörsaal GEO 1, Heisenbergstr. 2. Anmeldung und Programm unter <https://bico2.de/>

So 3.12.:

Führung „Mistelzweig und Weihnachtsduft“ im Botanischen Garten. Treffpunkt: 11:00 und 14:00 Uhr am Eingang des Botanischen Gartens, Dauer ca. 90 min. Kosten 10 €, Anmeldung erforderlich unter fuehrungen.botanischer.garten@wwu.de.

Di, 5.12.:

Vortrag „Faszination Gewürze“ mit Dr. Rolf Engeshowe. Treffpunkt 19.00 Uhr, Kleiner Vortragsraum im LWL-Naturkundemuseum, Sentruper Straße 285. Teilnahme kostenlos, Dauer bis ca. 20.30 Uhr.

„Hedge Walk“

Der international bekannte LandArt-Künstler Andy Goldsworthy ist nicht nur Kunstkenner ein Begriff - die Filmdokumentationen „Rivers and Tides“ und „Leaning into the wind“ haben auch schon eine große Zahl von Mitgliedern der AG Botanik zu gemeinsamen Kinobesuchen gelockt. Nun ist es dem „Kunstpfad Nieheim“ gelungen, den schottischen Künstler für ein Werk in Ostwestfalen zu gewinnen. Mit seinem „Hedge Walk“ soll auf einer Länge von fast 200 m eine zweireihige Hecke aus Weißdorn angelegt werden, die den Ort betont und später in einer Art Tunnel begangen werden kann. Die AG Botanik hat die Patenschaft für einen Weißdorn (#17) übernommen.

Die AG Botanik hat bei Andy Goldsworthy über seine Galerie in New York und bei den Veranstaltern angefragt, ob eine Führung über den Kunstpfad Nieheim und vielleicht sogar ein Treffen mit Andy Goldsworthy möglich ist. Auf der Rückfahrt von der naturgucker-Tagung in Göttingen hatten die AG-Leiter Sara Kehmer und Dr. Thomas Hövelmann zufälligerweise die Gelegenheit, mit Andy Goldsworthy persönlich über sein Projekt und eine mögliche Besichtigung durch die AG Botanik zu sprechen.



Sara Kehmer im Gespräch mit Andy Goldsworthy (Mitte) am „Hedge Walk“ bei Nieheim (Foto: Dr. Thomas Hövelmann)

Ein konkreter Terminvorschlag steht allerdings noch aus, dann jedoch wird kurzfristig über den Mail-Verteiler eine Fahrt nach Nieheim organisiert werden. Weitere Infos zum Projekt unter: <https://www.hedgewalk.de/ueber-das-projekt/>

Wintervorträge

In den dunklen Monaten von November bis April bringt die AG Botanik mit bunten Vorträgen ein wenig Farbe in den Winter. Folgende Vorträge sind im Rahmen der Monatstreffen angedacht:

Di 5.12.: Jahresrückblick AG Botanik mit Dr. Thomas Hövelmann, mit Adventsfeier

Mo 8.1.: „Nepal - die Heimat des Rhododendron und der Pflanzenpracht“ mit Hans-Eugen Weber

Di 6.2.: Mit der Uni in den Alpen - Botanische Alpenexkursion des Instituts für Landschaftsökologie mit Rebekka Loheide

Mo 4.3.: 10 Biotope und „Lichtlandschaften“ - Biodiversität bei Demeter-Heumilchbauern im Allgäu mit Sara Kehmer

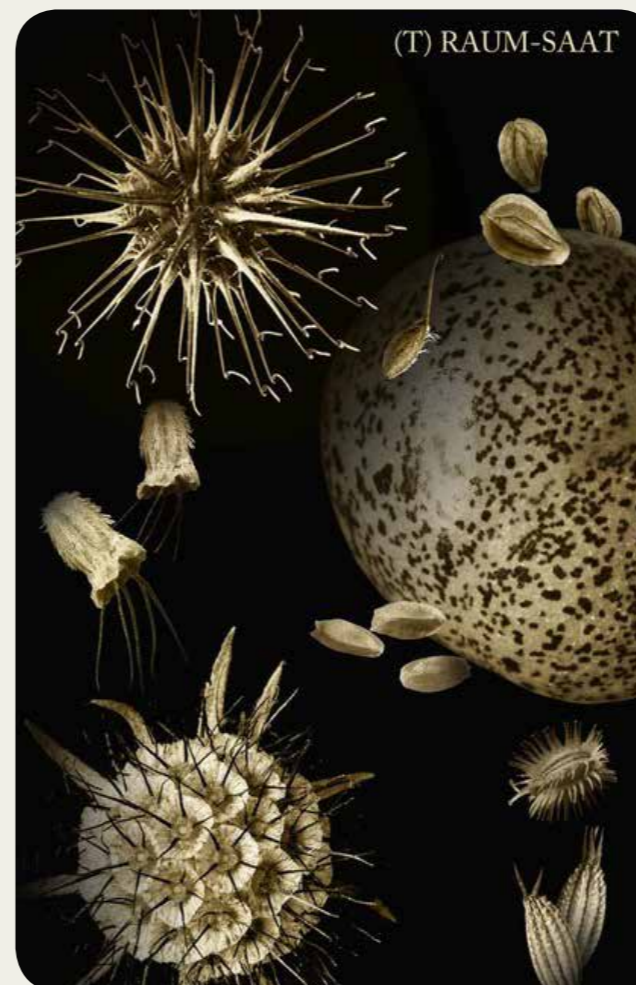
Di 2.4.: Pflanzen zwischen Feuer und Eis - botanische Eindrücke aus Island mit Dr. Heide Heising

Beim Monatstreffen im November war Dr. Thomas Hövelmann kurzfristig mit dem Vortrag „Jahresfahrt der AG Botanik in die Mainzer Sande und in das Mittelrheintal“ eingesprungen, da der eigentlich vorgesehene und angekündigte Vortrag über Baobabs in Madagaskar von Wolfgang Schürmann aus technischen Gründen nicht gezeigt werden konnte.



Dekorativ beugt sich das Wimper-Perlgras *Melica ciliata* über den Rotenfels an der Nahe bei Bad Kreuznach (Foto: Thomas Hövelmann)

Gedicht



Bilderrätsel Früchte heimischer Wildpflanzen

Klaus Hölker hat aufwändig die Samen verschiedener überwiegend heimischer Wildpflanzen fotografiert und zu einem Bilderrätsel „(T)Raum-Saat“ zusammengestellt. Wer kann die einzelnen Arten richtig zuordnen? Ist richtig schwer...



Moore in der Westfälischen Bucht

Mit dem Band „Moore in der Westfälischen Bucht - Flora, Vegetation und botanische Schutzeffizienz von 12 Moor-NSG“ hat Prof. Dr. Rüdiger Wittig - u.a. seit vielen Jahren Mitglied der AG Botanik - ein eindrucksvolles Werk über die Entwicklung heimischer Moore vorgelegt, bei dem er seine eigenen Forschungsarbeiten aus den 1970er Jahren nochmals aktuell wiederholen konnte. Vergleichend werden für ein Dutzend als NSG geschützte Mooregebiete die historischen Karten und Artenlisten den aktuellen Daten gegenübergestellt und Änderungen diskutiert.

Auch wenn keines der untersuchten Moore im Stadtgebiet von Münster liegt, so liegen doch die NSG „Venner Moor“ und „Boltenmoor“ nur einen Steinwurf von der Stadtgrenze entfernt und sind somit potenzielle Exkursionsziele in den kommenden Jahren. Das Buch ist als Band 105 in den Abhandlungen des LWL-Museums für Naturkunde erschienen und für 24,90 € im Museumshop an der Sentruper Straße 285 erhältlich.



Pflanzen des Monats

Beim Monatstreffen im November wurden u.a. folgende Arten vorgestellt:

Verlotscher Beifuß *Artemisia verlotiorum*,
Margerite *Leucanthemum vulgare*,
Rot-Klee *Trifolium pratense*,
Kleinblütiges Knopfkraut *Galinsoga parviflora* und
Wegwarte *Cichorium intybus*.

Außerdem wurden im Oktober zahlreiche interessante Funde im Bild festgehalten:



Der Täuschende Nachtschatten *Solanum decipiens* unterscheidet sich durch den behaarten Stängel vom häufigen Schwarzen Nachtschatten *Solanum nigrum* (Foto: Simon Köster)



Die essbare Wurzel der Nachtkerze *Oenothera biennis* wird auch „Schinkenwurzel“ genannt (Foto: Gabriele Podoll)



Gleichzeitig blühender und fruchtender Zweigriffeliger Weißdorn *Crataegus laevigata* (Foto: Hans-Eugen Weber)



Der Grünährige Amaranth *Amaranthus powellii* vor dem GEO1-Gebäude des Institutes für Landschaftsökologie (Foto: Simon Köster)



Späte Blüte des Gewöhnlichen Leinkrauts *Linaria vulgaris* (Foto: Ulla Westdickenberg)



Die explosiven Früchte des Drüsigen Springkrauts *Impatiens glandulifera* (Foto: Michaela Stenz)



Blühender Verlotscher Beifuß *Artemisia verlotiorum* auf Haus Heidhorn - Funde bitte melden! (Foto: Dr. Thomas Hövelmann)
Bei den Monatstreffen können jeweils Pflanzen oder Bilder von Pflanzen vorgestellt werden.

AG Botanik unterstützt Pflanzenbestimmungskurse der NABU-naturgucker-Akademie Gemeinsam selbständig Pflanzen lernen

Am Wochenende 20.-22. Oktober war die AG Botanik beim jährlichen NABU-naturgucker-Kongress in Göttingen eingeladen, mit einem Poster die „Flora von Münster“ vorzustellen. Zahlreiche Interessierte waren von dem langen Atem und der großen Zahl gewonnener Daten beeindruckt und nahmen die ausgelegten Exemplare des Newsletters „Flora Münster“ mit.



Eine Besucherin vor dem Poster „Flora von Münster“ beim NABU-naturgucker-Kongress in Göttingen (Foto: Thomas Hövelmann)

Das Online-Portal naturgucker.de bietet eine niedrigschwellige Plattform zur Meldung von Funden und zum Hochladen von Naturfotos. Bislang sind mehr als 15 Mio. Beobachtungen und 3 Mio. Fotos dort eingestellt worden. Die AG Botanik kooperiert seit langem mit naturgucker.de und nutzt die dortigen Eingabemöglichkeiten und Datenerhaltung für die „Flora von Münster“.

Relativ neu ist allerdings die NABU-naturgucker-Akademie: dort wird die Möglichkeit angeboten, sich mit Hilfe attraktiver Selbstlerninhalte wie Lernvideos und kleinen Hausaufgaben selbständig in das Bestimmen von Blütenpflanzen einzuarbeiten:

https://artenwissen.online/goto.php?target=crs_697

Die AG Botanik wird sich ab dem kommenden Jahr bemühen, das Exkursionsprogramm parallel zu den Lerninhalten zu gestalten und so dazu beizutragen, möglichst vielen Menschen den Einstieg in die Pflanzenbestimmung zu erleichtern. Auch werden wir versuchen, in Zukunft gezielt auf die bestehenden 200-, 400- und 600-Prüfungsniveaus hinzuwirken und die prüfungsrelevanten Arten gezielt in den Fokus zu stellen.

Die AG Botanik war an der Erarbeitung der Lerninhalte beteiligt und steht in engem Kontakt zu den Machern der Lernplattform: gemeinsam macht es noch mehr Spaß, selbständig botanisches Wissen zu gewinnen!

Besuch von Studierenden der Universität Osnabrück am 17. Oktober Baumrundweg im Hansaviertel als Forschungsgegenstand

Seit dem Frühjahr 2022 bereichert der u.a. von Mitgliedern der AG Botanik unter Leitung von Sara Kehmer erstellte Baumrundweg das Hansaviertel. Auf dem 3,5 km langen Rundweg werden 22 typische Stadtbäume mit ansprechend gestalteten Schildern vorgestellt. Seit seinem Entstehen findet das Projekt immer wieder Beachtung und war mehrfach von Gruppen gezielt aufgesucht und von Schulen im Rahmen des Unterrichts genutzt worden. Auch die Universität Osnabrück möchte nun im Rahmen des Kurses Quartiersentwicklung mit dem Titel: „Gestaltung von Teilhabe im sozialen Raum: Partizipation und Ermächtigung“ den Baumrundweg in den Fokus nehmen. Dazu besuchten drei Studierende im Master-Studiengang Soziale Arbeit am 17. Oktober den Baumrundweg. Die Studierenden werden die Fragestellung untersuchen, wie Schulen den Baumrundweg unterstützend für ihren Unterricht und/oder als Exkursionsprogramm nutzen können.



Sara Kehmer (links) führte die Studierenden der Uni Osnabrück über den Baumrundweg im Hansaviertel (Selfie: Sara Kehmer)

Während einer Begehung mit Sara Kehmer und Dr. Heide Heising verschafften sich die Studierenden einen Überblick über spannende Baumarten, die im Viertel zu finden sind, erfuhren Interessantes zu denselben sowie Details zum Projektverlauf bei der Erstellung des Rundwegs.

In einem Café am Hansaring diskutierten die Studierenden anschließend mit Sara Kehmer über die Konzeption des Vorhabens und sammelten Ideen zur Umsetzung. Abschließend stellte Kursleiter Sascha Kullak von der Universität Osnabrück, der das Projekt des Baumrundweges als Projektlotse von Seiten des Hansaforums begleitet hatte, die Quartiersentwicklung des Hansaviertels durch das Hansaforum vor.

Auf die Ergebnisse des Projektes darf man also gespannt sein und hoffen, dass der Baumrundweg im Hansaviertel auch in Zukunft weiter von Schulen und anderen Interessierten genutzt wird.

Pilz-Exkursion in die Loddenbüsche bei Hilstrup am 14. Oktober Bestimmung mit allen Sinnen

Die Pilzwanderung der AG Botanik in die Loddenbüsche bei Hilstrup startete mit gutem Wetter und noch besseren Aussichten auf Pilze, dank kräftigem Regen in den Tagen zuvor. Die Gruppe aus einem Dutzend Interessierten wurde nicht enttäuscht: Noch bevor der Wald nahe des Dortmund-Ems-Kanals überhaupt betreten wurde, waren bereits die ersten Exemplare zu sehen.



Marius Beelmann stellte fachkundig und unterhaltsam die Pilze in den Loddenbüschen vor

Exkursionsleiter Marius Beelmann ging mit großer Expertise auf Bestimmungsmerkmale der Pilze ein, die vielfältiger kaum sein könnten. Den giftigen gelben Knollenblätterpilz erkennt man beispielsweise an seinem Geruch nach keimenden Kartoffeln - jedoch muss die Geruchsbestimmung sofort erfolgen. Zudem können Pilze sehr unterschiedlich gefärbt sein: von knalligem Violett über Hellgrün bis zu klassischen Brauntönen oder gar Weiß gab in den zwei Stunden der Pilzwanderung alles zu sehen.

Auch anfassen ist erlaubt, denn in Deutschland gibt es keine kontakthaltigen Pilze, wie Marius Beelmann erklärte. Anhand des Raufußröhrlings werden die haptischen



Der tödlich giftige Grüne Knollenblätterpilz

Merkmale untersucht: Wie der Name schon vermuten lässt, kann man ihn neben der Symbiose mit Birken an einer rauen Beschaffenheit des Stieles erkennen.

Drückt man den Hut ein und die Delle bleibt, sind Pilze im Allgemeinen zu alt für den Verzehr. Die Geschmacksprobe als Artenerkennung ist für den Laien zwar tabu, wird unter Experten jedoch durchaus angewendet. Darüber hinaus ändern sich Merkmale gerne mit der Zeit: Häufig führt die Sporenreife zu einer Verfärbung des Fruchtkörpers, zum Beispiel beim Schopf-Tintling. Dabei handelt es sich um einen essbaren Pilz, der zunächst weiß erscheint. Der Hut zerfließt im Laufe des Wachstums jedoch zu einer tintenähnlichen Masse, die früher tatsächlich zum Schreiben genutzt worden ist. Eine andere interessante Variante der Sporenverteilung bieten die Kartoffelboviste. Ihre Sporen werden hinausgeschleudert, sobald jemand oder etwas darauf tritt.



Teilnehmende bei der Begutachtung eines Pilzes

So brachte Marius Beelmann bei seiner Premiere als Exkursionsleiter den Teilnehmenden fachkundig und didaktisch geschickt die faszinierende Vielfalt von Waldpilzen näher und schärfte den Blick für die kleinen und vielfältigen Fruchtkörper wichtiger Symbionten und Zersetzungstalente unserer Wälder.

Text und Fotos: Hannah Heer



In diesem Jahr gab es besonders viele und schöne Pilze

Jährliche Bestandserfassung im Kunstwerk *sanctuarium* am 15. Oktober Eindrücke aus einer geschützten Welt

„*Sanctuarium*“ ist das lateinische Wort für „Schutzraum“, und einen Schutzraum für die Natur vor dem Menschen soll die kreisrunde Mauer an der Einsteinstraße nach dem Konzept des niederländischen Künstlers Herman de Vries darstellen – was bei der diesjährigen Bestandserfassung im Kunstwerk *sanctuarium* nicht unbedingt notwendig war: Lediglich drei Interessierte der AG Botanik trotzten dem eisigen Herbstwind und nahmen gemeinsam mit AG-Leiter Dr. Thomas Hövelmann am Sonntag, den 15. Oktober, die alljährliche Bestandserfassung vor.



Mitglieder der AG Botanik bei der jährlichen Bestandserfassung im *sanctuarium*

Viel Neues gab es dabei nicht zu entdecken, die Vegetation hat mittlerweile einen stabilen Dauerzustand erreicht. Lediglich die Haselnuss hat sich stark vergrößert und mittlerweile mit einigen Ästen die Mauer überwunden. Dennoch hat sich wie jedes Jahr seit nunmehr 26

Jahren die AG Botanik an einem Sonntagnachmittag im Oktober für eine Bestandserfassung rund um das ungewöhnliche Kunstwerk versammelt, das 1997 im Rahmen der Ausstellung Skulptur Projekte in Münster erbaut wurde.

Die 2,65 m hohe und 14 m im Durchmesser messende Mauer an der Einsteinstraße umschließt ein kleines Stück Natur, die dort nach dem Konzept des Künstlers – selbst ein studierter Biologe – vom Menschen unbeeinflusst wachsen können soll. Der Künstler will mit seinem Beitrag inmitten einer stark vom Menschen geprägten Parkanlage darauf aufmerksam machen, wie schutzbedürftig die Natur mittlerweile ist und wie wenig Möglichkeit sie ansonsten zum ungestörten Wachstum hat. Eine Sanskrit-Inschrift am oberen Rand weist auf die Vollkommenheit der Natur hin. Die wild wuchernden Graffiti an der Außenseite unterstreichen den Kontrast Mensch-Natur noch.

Da die AG Botanik das Wachstum im *sanctuarium* von Beginn an begleitet hat, gibt es einen interessanten Überblick über die Entwicklung der Arten und ihre Zusammensetzung. Im ersten Jahr wuchs dort noch – eigentlich entgegen der ursprünglichen Konzeption – eine Wildblumenmischung, die bereits nach wenigen Jahren von mehrjährigen Stauden abgelöst wurde. Nach drei Jahren siedelten sich dann die ersten Gehölzarten an, teilweise auch fremdländische Arten aus dem angrenzenden Schlosspark.

Die Artenzahl stieg in den ersten Jahren an, erreichte nach sechs Jahren ein Maximum und geht seitdem stark zurück. In den letzten Jahren hat sich die Artenzahl auf niedrigem Niveau eingependelt und auch die Zusammensetzung bleibt fast konstant – dank des Schutzes der Natur vor dem Menschen.



Nicht nur die Haselnuss, sondern auch der Efeu kann mittlerweile die mit einer Sanskrit-Inschrift verzierte Mauer von außen betrachten (Fotos: Dr. Thomas Hövelmann)

Letzte „Fridays for Flowers“-Exkursion in diesem Jahr am 27. Oktober Am Kreisel schließt sich der Kreis

Am Kreisel schließt sich der Kreis: Der Kreisverkehr an der Austermannstraße/Gievenbecker Weg war Start- und Endpunkt der letzten „Fridays for Flowers“-Exkursion in diesem Jahr am Freitag, den 27. Oktober. Auch das Wetter spielte mit und sorgte mit Dauerregen und herbstlich-kühlen Temperaturen für einen würdigen Abschluss der Vegetationsperiode.



Ein tapferes Häuflein botanisch Interessierter bei der Suche nach heimischen Pflanzenarten am Ufer des Kinderbaches

Eine Handvoll Hartgesottener ließ sich jedoch nicht abschrecken und erfasste zunächst die vorkommenden Arten am Kreisverkehr und entlang der dort abgehenden Straßen. Anschließend ging es durch den Annette-von-Droste-Hülshoff-Park hinunter zum Kinderbach, der sich gut gefüllt und mit reißender Strömung durch sein Bett wälzte. Am Ufer wuchsen einige erwartbare Hochstauden feuchter Standorte wie Beinwell *Symphytum officinale*, Wald-Simse *Scirpus sylvaticus* und Blutweiderich *Lythrum salicaria*. Auch die häufige Wasser-Minze *Mentha aquatica* durfte natürlich nicht fehlen. Anschließend kämpfte sich die kleine Gruppe durch ein unzugängliches Gehölz auf einem Wall mit schönen alten Eichen, wo es einige in der Stadt gar nicht so häufige Waldarten wie Dreinervige Nabelmiere *Moehringia trinervia*, Vielblütige Weißwurz *Polygonatum multiflorum*, Große Sternmiere *Stellaria holostea* und Gewöhnlichen Tüpfelfarn *Polypodium vulgare* zu bestaunen gab. Während Simon Köster die gefundenen Arten auf einer

Anstreichliste notierte, nutzte AG-Leiter Dr. Thomas Hövelmann die naturgucker-MeldeApp für die Eingabe in die Daten der „Flora von Münster“.

Zum Abschluss wurden in einem Regenrückhaltebecken weitere interessante Arten wie die aus Nordamerika stammende Gauklerblume *Mimulus guttatus* entdeckt. Simon Köster, der nicht weit entfernt wohnt, wusste aus der Erinnerung zu berichten, dass an diesem feuchten Standort im Frühjahr und Sommer auch Breitblättriges Knabenkraut *Dactylorhiza majalis*, die Hasenpfoten-Segge *Carex leporina* sowie die beiden heimischen Tausendgüldenkraut-Arten *Centarium erythraea* und *C. pulchellum* wuchsen. So kamen insgesamt erneut mehr als 140 Arten zusammen.



Simon Köster notierte die gefundenen Arten auf einer Anstreichliste (Fotos: Dr. Thomas Hövelmann)

Am Ende ließ sich auf dem vom Regen aufgeweichten Papier keine Art mehr anstreichen und auch das Display des Smartphones streikte bei der Eingabe – Zeit, die Bestandserfassungen für die „Flora von Münster“ für dieses Jahr einzustellen und sich in einem nahe gelegenen Café aufzuwärmen. Auch im kommenden Jahr werden sicher wieder Daten für die „Flora von Münster“ als Grundlage von Verbreitungskarten aller in Münster heimischen Wildpflanzen gesammelt werden – u.a. bei den wieder regelmäßig stattfindenden „Fridays for Flowers“-Exkursionen.

IMPRESSUM

Der Newsletter „**Flora Münster**“ erscheint einmal im Monat.

Herausgeber: NABU Münster, Zumsandestraße 15, 48145 Münster; www.NABU-muenster.de

Redaktion: Dr. Thomas Hövelmann (v.i.S.d.P.)

Satz: Karin Parpin

Alle Fotos, wenn nicht anders angegeben, von Thomas Hövelmann.

Die AG Botanik im Internet: <http://www.nabu-muenster.de/ag-botanik/> facebook: „Flora Münsterland“

Köstliche Naturküche - Kochen mit Wildkräutern

Ende Oktober konnten wir uns endlich einmal wieder zum Kochen treffen; noch gab es draußen ein reichhaltiges Angebot essbarer Wildpflanzen.



Oben, von links:
Große Brennessel,
Löwenzahn,
Vogelmiere

Mitte:
Knopfkraut,
Weißdornfrüchte,
Knoblauchsrauke,
Taubnessel,
Schafgarbe

Unten:
Giersch,
Echte Nelkenwurz,
Wiesenbärenklau,
Spitzwegerich,
Beinwell

Zu trinken gab es einen **Herbstlichen Punsch** mit der Wurzel der Echten Nelkenwurz (*Geum urbanum*). Dazu gräbt man die Pflanze aus (was bei der Häufigkeit ihres Vorkommens an Wald- und Wegrändern kein Problem darstellen sollte), entfernt die kleineren Wurzeln und legt den dicken oberen Teil der Wurzel frei, den man gründlich in kaltem, stehendem Wasser wäscht und etwas zerkleinert. Die Wurzel enthält wie Gewürznelken Eugenol. Auch vom Zahnarzt kennt man den würzigen Duft – Eugenol hat eine antibakterielle und antifungale (pilztötende) Wirkung und ist ein natürliches Betäubungsmittel, das Schmerzen und Entzündungen z. B. im Mundraum lindern kann.

Für den Punsch je eine Bio-Zitrone und -Orange heiß abspülen und abtrocknen. Mit einem Sparschäler Saft und Schale der Orange und der halben Zitrone mit 300 ml Weißwein und 700 ml naturtrübem Apfelsaft (oder Apfel-/Birnsaft), 1 Zimtstange, 1 Sternanis und den Wurzeln von 3 Nelkenwurzpflanzen vorsichtig erhitzen (nicht kochen!).

Wer keinen Alkohol möchte, presst einfach noch die zweite Zitronenhälfte, gießt den Saft mit Apfelsaft bis 300 ml auf und gibt die Mischung statt des Weins zu. Wer es süßer mag, kann alternativ auch Trauben- oder Orangensaft zugeben oder mit Agavendicksaft oder Zucker nachsüßen. Zu konzentriert? Dann einfach etwas Wasser zugeben...

Nun den Punsch mit Deckel auf sehr kleiner Stufe bzw. mit der Nachwärme der Kochstelle etwa 45 Minuten ziehen lassen. Gelegentlich umrühren, bei Bedarf einfach wieder erwärmen und dann durch ein Sieb auf Gläser oder Tassen verteilen und genießen.



Außerdem gab es eine **Pastinaken-Cremesuppe** mit Kräutersahne. Dazu eine kleine Pastinake schälen, fein würfeln, in etwas Öl goldbraun anbraten und als Deko beiseitestellen.

Dann 1 Zwiebel schälen und würfeln. 300 g Pastinaken (alternativ gehen auch Knollensellerie, Petersilienwurzeln oder Blumenkohl) schälen, grob würfeln und mit den Zwiebeln in etwas (Brat-)Öl anschwitzen. Mit 400 ml Gemüsebrühe ablöschen, ca. 15 Min. (bzw. bis das Gemüse weich ist) köcheln lassen.

Ca. 200 g Sahne (oder pflanzliche Alternative) zugeben, kurz aufkochen und die Suppe schön cremig pürieren, ggf. noch etwas Gemüsebrühe zugießen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Zitronensaft abschmecken.

Eine Handvoll aromatische Kräuter* ggf. grob hacken, dann mit etwas von der leicht abgekühlten Suppe fein pürieren, abschmecken und bis zum Verzehr kaltstellen. Dann 80 g Sahne steifschlagen und unterheben (*wir hatten junge Blätter von Wiesenbärenklau, Knoblauchsrauke und Löwenzahn sowie wenig Beinwell, die Triebspitzen von Brennesseln, etwas Schafgarbe und jede Menge Giersch).

Die Suppe in Schalen oder auf Suppentellern anrichten und mit der Kräutersahne, den Selleriewürfeln, Blüten, gehackten Kräutern... dekorieren.

Dazu schmeckt z. B. **Bolo do Caco - Fladenbrot** von der Blumeninsel Madeira. Der caco ist ein traditioneller Steinofen.

Dafür braucht man etwa 400 g Süßkartoffeln, die traditionell wohl gekocht bzw. gedämpft oder auch mit Schale etwa 40 Minuten bei 180°C Umluft gebacken werden, bis sie weich sind und die Schale sich löst, dann geschält und z. B. mit der Gabel zu Brei zerdrückt werden. Alternativ kann man die Kartoffeln auch roh schälen und fein raspeln; das Ergebnis wird dann ein etwas gröberes Brot; ebenso, wenn man Vollkornmehl verwendet, was aber auch eine Option ist.

Dann mit etwa ¼ Würfel Frischhefe oder ca. 2 g Trockenhefe (etwa ½ gestrichener TL), 250 g kaltem Wasser, 500 g Dinkelmehl (Typ 630) (alternativ z. B. Weizenmehl), 1,5 TL Salz und 20 g Öl (z. B. Bratöl) zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt mindestens 2 – 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Besser ist allerdings eine Teigruhe im Kühlschrank von mind. 10 – 12 Stunden, z. B. über Nacht.

Danach kann man mit nassen oder geölten Händen den Teig etwas auseinanderziehen und wieder zusammenfallen und nochmal 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Nun z. B. mit zwei Esslöffeln oder einer Teigkarte Teigstücke abstechen und mit Abstand auf ein leicht geöltes und bemehltes oder mit Backpapier belegtes Blech legen und wiederum noch etwas gehen lassen. Dann den Ofen auf ca. 240°C (oder eben auf die höchstmögliche Temperatur) vorheizen und das Brot hineinschieben; nach etwas 6 Minuten, wenn die Fladen eine schöne Farbe haben, diese mit einem Pfannenwender umdrehen und etwas flachdrücken. Weitere 10 – 12 Minuten backen, bis sie sich beim Draufklopfen hohl anhören.

Alternativ kann man die Fladen auch bei mittlerer Hitze in einer leicht geölten oder beschichteten Pfanne backen – zwischendurch wenden und ggf. etwas flachdrücken -, bis beide Seiten gebräunt sind und das Brot sich beim Draufklopfen hohl anhört. Dann auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und quer halbieren.

Die Fladen werden traditionell mit Knoblauchbutter bestrichen, wieder zusammengeklappt, geviertelt und noch warm genossen, z. B. als Vorspeise oder eben als Beilage zur Suppe. Wir haben die Knoblauchbutter noch mit gehackter Schafgarbe und jungen Gierschblättern

ergänzt und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Außerdem gab es noch einen gemischten Salat mit Weißkohl, Möhre, Paprika, Tomate sowie Vogelmiere und den blühenden Triebspitzen des Knopfkrauts mit einer Apfel-Senf-Vinaigrette.



Und zum Nachtisch eine **Weißdorn-Birnen-Creme**. Dazu ca. 400 g sehr reife Birnen vom Kerngehäuse befreien und grob zerkleinern.

Ca. 100 g Weißdornfrüchte und 50 ml Birnen- oder Apfelsaft zugeben, 5 - 10 min mit Deckel köcheln, ggf. kurz anpürieren (Pürierstab immer nur für den Bruchteil einer Sekunde an-, dann wieder ausmachen), dann durch ein Sieb passieren. Abkühlen lassen.

Mit etwas Honig oder Agavendicksaft und 150 g Sahnejoghurt verrühren, abschmecken.

40 g Sahne steifschlagen, unterheben. In Gläser abfüllen und z. B. mit Blüten oder schönen Weißdornblättern und -früchten dekorieren.

Text und Fotos: *Uschi Schepers*

Wildkräuter-Gruppe NABUKO

Uschi Schepers leitet seit einiger Zeit die Wildkräuter-Kochgruppe „NABUKO“. Bei Interesse bitte melden unter u.schepers@gmx.de, um über die Unternehmungen informiert zu werden.