

TERMINE

Termine der AG Botanik
Termine anderer Veranstalter

AKTUELLES

Berufkraut-Arten der Gattung
Conyza in Münster

Chenopodium reynieri - ein Hybrid
aus Weißem Gänsefuß und
Baumspinat in Münster

Bestandserfassung der
Schwanenblume

Pflanzen des Monats

RÜCKBLICK

Bärenklau und
Masken-Schwebfliegen

Zwischen Wiese und Werse

Sträuße drehen mit Wildblumen

Im Wilden Westen -
Botanik unter „Lebensgefahr“

Herrin über 400 Buntstifte

Leben auf dem Friedhof

BEWÄHRTES

Köstliche Naturküche -
Kochen mit Wildkräutern



Liebe Freunde des blühenden Münster

wieder biegt ein botanisches Jahr auf die Zielgerade ein, bereits zum 27. Mal seit Gründung der AG Botanik im Jahr 1997. Seitdem ist viel passiert, viele Menschen haben sich in der Zwischenzeit mehr oder weniger aktiv beteiligt und eigene Ideen eingebracht. Um die verschiedenen Zielgruppen besser zu erreichen und Arbeitsabläufe zu optimieren, wird es in diesem Winterhalbjahr interne Workshops geben, zu denen jede/r herzlich eingeladen ist, sich einzubringen und gemeinsam zu erreichen, dass die AG Botanik noch besser wird...

Bis dahin erfreuen wir uns aber gemeinsam an den letzten Sommerblumen, die auch jetzt noch erst mit der Blüte beginnen. Darunter sind erfahrungsgemäß viele Neubürger in unserer Pflanzenwelt, wie Drüsiges Springkraut, Goldrute und verschiedene Aster-Arten - die es auch in ihrer Schönheit und Vielfalt zu wertschätzen und entdecken gilt.

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



(Foto: Felix Kleymann/DER SPIEGEL)

Titelbild: Das Pfeilkraut *Sagittaria sagittifolia* kommt in langsam fließenden Bächen und Flüssen in Münster vor (Foto: Annemarie Berlin)

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!

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

Aktuelle Termine der NABU-AG Botanik

Keine Anmeldung erforderlich, Teilnahme kostenlos.

Fr. 22.9.:

„Fridays for Flowers“-Exkursion in Dorbaum für die Flora von Münster. Treffpunkt 16 Uhr vor dem Tierheim Kötterstraße 198, von dort fußläufig. Dauer bis ca. 18 Uhr.



Die Hirschzunge *Ophioglossum vulgatum* ist ein seltener Farn und wächst auf dem Übungsplatz Handorf-Ost (Foto: Sara Kehmer)

Sa-So, 23.-24.9.:

Seminar „LandArt - künstlerischer Umgang mit Naturmaterialien“ mit Sara Kehmer und David Klopp – LEIDER AUSGEBUCHT.

Fr. 29.9.:

„Fridays for Flowers“-Exkursion in der Hohen Ward bei Hilstrup für die Flora von Münster. Treffpunkt 15 Uhr (!) auf Haus Heidhorn, Westfalenstraße 490, von dort fußläufig. Dauer bis ca. 17.30 Uhr.

Fr. 29.9.:

Stationstreff der NABU-Naturschutzstation Münsterland auf Haus Heidhorn. Treffpunkt ab 17.30 Uhr Westfalenstraße 490 in Münster-Hilstrup. Für das leibliche Wohl ist gesorgt, Anmeldung unter anmeldung@NABU-muensterland.de.

Sa, 30.9.:

Pilz-Exkursion in die Hohe Ward bei Hilstrup mit Jörg Frenz. Treffpunkt 14 Uhr am Parkplatz Hohe Ward, Ecke B 54 (Westfalenstraße)/Straße „Zum Hilstruper See“, von dort fußläufig. Dauer bis ca. 16 Uhr.



Mit etwas Glück kann der Erdstern auf der Pilz-Exkursion in der Hohen Ward gezeigt werden (Foto: Thomas Hövelmann)

So, 1.10.:

Öffentliche naturkundlich-literarische Radtour „Auf den Spuren der Droste“ mit Dr. Thomas Hövelmann von Haus Rüschaus bis Burg Hülshoff mit Erläuterungen zur Landschaftsveränderung und Botanik im Westen von Münster in den letzten 200 Jahren an Hand des Werkes von Annette von Droste Hülshoff. Treffpunkt 15 Uhr am Haus Rüschaus, Am Haus Rüschaus 81, mit Fahrrädern. Länge der Tour ca. 5 km (ohne An- und Abfahrt), Dauer bis ca. 17.30 Uhr.



Auf den Spuren der Droste am Haus Rüschaus (Foto: Münstersche Zeitung)

Do, 12.10.:

Monatstreffen um 18.30 Uhr im Umwelthaus Münster, Zumsandstraße 15, in gemütlicher Atmosphäre.

Mögliche weitere Exkursionen werden kurzfristig per Mail angekündigt.

Termine weiterer Veranstalter auf der folgenden Seite

Weitere Termine

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

16.9.:
Seminar „Heilpflanzen und Hausmittel aus der Natur“ der NABU-Münsterland gGmbH mit Dr. Silke Hirndorf.
 Treffpunkt 10 Uhr auf Haus Heidhorn, Westfalenstraße 490 in 48165 Münster, Dauer bis 17 Uhr. Kosten 15 €, Anmeldung erforderlich unter anmeldung@nabu-muensterland.de, <https://www.nabu-muensterland.de/seminarangebot/> oder 02501-9719433.

Di, 19.9.:
Vortrag „Clemens Maria Franz von Bönninghausen (1785-1864) – Botaniker in unruhigen Zeiten“ des Westfälisch-Naturwissenschaftlichen Vereins mit Hermann Grömping mit einer Präsentation von Herbarbelegen der ersten Flora von Münster von Dr. Bernd Tenbergen. Treffpunkt 19.00 Uhr, Kleiner Vortragsraum im LWL-Naturkundemuseum, Sentruper Straße 285. Teilnahme kostenlos, Dauer bis ca. 20.30 Uhr.

So, 24.9.:
Öffentliche kostenlose Führung „Blattfall und Früchte“ mit Dr. Jandirk Sendker. Treffpunkt 10:00 Uhr Haupteingang Arzneipflanzen-Garten Corrensstraße 48, Dauer bis 12 Uhr. Online-Anmeldung über <https://go.wuu.de/5cbdx> erforderlich.

So, 24.9.:
Führung „Herbst im Botanischen Garten“. Treffpunkt: 11:00 Uhr am Eingang des Botanischen Gartens, Dauer ca. 90 min. Teilnahme kostenlos, Anmeldung erforderlich unter fuehrungen.botanischer.garten@wuu.de.

Conyza canadensis
 (Foto: Dr. Andreas Matzke)



	<i>C. bonariensis</i>	<i>C. sumatrensis</i>	<i>C. canadensis</i>
Höhe der Pflanze	20-60 cm	50-200 cm	20-80 cm (120 cm)
Blütenköpfchen jung	3-5 mm breit	3-5 mm breit	2-3 mm breit
Blütenköpfchen alt	5-10 mm breit	5-10 mm breit	3-5 mm breit
Blütenstand	drüsig-klebrig	grauhaarig, nicht drüsig	kahl oder spärlich behaart, schmal
Röhrenblüten	5-zipflig	5-zipflig	4-zipflig
Zungenblüten	fehlend oder kaum sichtbar	fehlend oder kaum sichtbar	klein und sichtbar
Pappus	braungrau	hellgrau	weiß bräunlich
Blätter	lineal-lanzettlich, gewellt, einnervig	breit lanzettlich, viele Nerven	lanzettlich, ganzrandig oder gezähnt

Merle Seifert

Berufkraut-Arten der Gattung *Conyza* in Münster

Die markanten Exemplare des Kanadischen Berufkraut *Conyza canadensis* - auch Kanadischer Katzenschweif genannt - hat sicher schon jeder gesehen, im Moment wachsen sie an praktisch jeder Ecke in Münster. Nach Erkenntnissen aus anderen Landesteilen Nordrhein-Westfalens gibt es aber auch noch weitere *Conyza*-Arten, die sich derzeit bei uns ansiedeln: *C. bonariensis* und *C. sumatrensis*.

Die Gattung *Conyza* (Synonym: *Erigeron*), auch Berufskraut genannt, gehört zur Familie der *Asteraceae* (Korbblütler). Der Name Berufskraut leitet sich vom altdeutschen Wort „berufen“ (= verhexen) ab. Die Pflanze sollte vor Krankheiten, ausgelöst durch Hexen oder Zauberer, schützen. Meistens wurden Pflanzenbestandteile in einem Amulett getragen, sodass man nicht „berufen“ werden konnte. Die Gattung *Conyza* umfasst insgesamt 60 Arten.

Die Arten der Gattung sind zwar Neubürger (Neophyten), stehen jedoch auf keiner Liste der invasiven oder potenziell invasiven Arten. Die Pflanzen sind zwar dominant, aber können auch rasch wieder zurückgehen. Derzeit scheinen die Arten kaum in natürliche oder seminaturliche Habitate einzudringen. Sie sind stark an Äcker und Ruderalfluren gebunden. Die Pflanze findet man auf trockenen bis frischen und mäßig stickstoffhaltigen Böden, wobei der pH-Wert keine entscheidende Rolle spielt, und sie ist wärmeliebend.

C. canadensis enthält ätherische Öle, Flavonoide sowie Gerbsäuren und kann so bei Durchfall und blutstillend wirken. Es hat außerdem eine harntreibende Wirkung. Der mit dem Östrogen verwandte Wirkstoff Beta-Sitosterol lässt sich in der Pflanze nachweisen und kann Beschwerden in der Menopause senken. Die häufigste Darreichungsform ist Tee, entweder aus frischem oder getrocknetem Kraut. Die jungen, bitter-würzig schmeckenden Blätter können für die Herstellung von Kräutersalz oder Kräuterbutter genutzt werden. Die Blüten des Berufkrauts werden von Wildbienen- und Honigbienen angefliegen.

In Münster wurde bei gezielten Nachsuchen durch die AG Botanik bislang nur *C. canadensis* gefunden. Trotzdem sollte weiter auf die anderen beiden Arten und deren mögliche Ansiedlung und Ausbreitung geachtet werden:

Chenopodium reynieri - ein Hybrid aus Weißem Gänsefuß und Baumspinat in Münster

Am 11. August machte die AG Botanik eine interessante Entdeckung am Rande eines Ackers in Handorf: Ein Gänsefuß *Chenopodium* stach den Teilnehmenden der Fridays For Flowers-Exkursion aufgrund seiner auffälligen rot-violetten Färbung ins Auge. Dr. Jandirk Sendker erkannte, dass es sich bei diesem Gänsefuß um einen Hybriden aus dem heimischen Weißem Gänsefuß *Chenopodium album* und dem eingewanderten Baumspinat *Chenopodium giganteum* handeln müsse. Diese Hybridform heißt *Chenopodium reynieri*. Im Gegensatz zum Baumspinat ist *Ch. reynieri* insgesamt deutlich kleiner und hat kleinere, länglichere, weniger dreieckige und tiefer gezähnte Blätter.

Außerdem hat *Chenopodium reynieri* eine frühe Fruchtzeit, während *Ch. giganteum* in Mitteleuropa keine Früchte bildet. *Ch. reynieri* kann sich also in der Natur fortpflanzen und somit potenziell in Mitteleuropa etablieren. Man geht davon aus, dass sie in Mitteleuropa schon deutlich häufiger vorkommt als der Baumspinat.



Der Hybrid *Chenopodium reynieri* wurde am Rande eines Maisackers in Dorbaum entdeckt und ist im Sommer an der rötlichen Farbe zu erkennen (Foto: Dr. Jandirk Sendker)

Die Unterscheidung vom Weißem Gänsefuß ist deutlich schwieriger: Zwar lässt sich *Ch.* zunächst gut an der rot-violetten Blasenbehaarung unter den jüngeren Blättern erkennen, die charakteristische Färbung ist jedoch bei fortgeschrittenem Alter der Pflanze nicht mehr zu sehen. Ab diesem Zeitpunkt gibt es nach aktuellem Stand keine eindeutigen Bestimmungsmerkmale für die Unterscheidung der beiden Gänsefuß-Arten.

Auch wenn die Bestimmung von *Chenopodium reynieri* gewisse Herausforderungen mit sich bringt, wird die AG Botanik die Bestandsentwicklung dieses kontrastreichen Hybriden mit großem Interesse verfolgen.

Quelle: F. W. Bumble in Bochumer Botanischer Verein e.V. (2023): *Chenopodium × reynieri* LUDW. & AELLEN (*C. album* × *C. giganteum*) in Aachen. https://www.botanik-bochum.de/publ/BoBoKurzmittleilung_01_03_Bumble_Chenopodium_x_reynieri.pdf.

Freia Vullbrock



Der Blütenstand von *Chenopodium reynieri* (Foto: Dr. Jandirk Sendker)

Bestandserfassung der Schwanenblume

In diesem Jahr erfasste die NABU-Naturschutzstation Münsterland im Rahmen des Biodiversitätsmonitorings für die Umweltdaten der Stadt Münster die Schwanenblume *Butomus umbellatus*. Die Erfassung geschah nicht durch die AG Botanik, sondern durch Praktikantinnen der NABU-Station.



Praktikantinnen der NABU-Naturschutzstation Münsterland bei der Suche nach der Schwanenblume im Emmerbach bei Amelsbüren (Foto: Thomas Hövelmann)

Die Bestandserfassung war diesmal schwierig, da wegen der teilweise starken Regenfälle die Gewässer viel Wasser führen und die Schwanenblume weitestgehend nicht zur Blüte gekommen ist - daher konnte die schöne Art bislang auch noch in keiner Exkursion gezeigt werden. Insgesamt zeigte sich der Bestand der Schwanenblume in den untersuchten Fließgewässern stabil, wie der Vergleich mit den Voruntersuchungen zeigte.



Im fünfjährigen Turnus untersucht die NABU-Naturschutzstation Münsterland in Zusammenarbeit mit der Stadt Münster ausgewählte Tier- und Pflanzenarten für ein langfristiges Monitoring. Die Bestandserfassungen der Pflanzenarten werden dabei regelmäßig - mit Ausnahme der Schwanenblume - von der AG Botanik durchgeführt. Im kommenden Jahr sind wieder die Ackerwildkräuter Mohn- und Kornblumen an der Reihe.

Pflanzen des Monats

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

Beinwell *Symphytum officinalis*,
 Rainfarn *Tanacetum vulgare*,
 Moschus-Malve *Malva moschata*,
 Hecken-Windenknöterich *Fallopia (=Reynoutria) dumetorum* und
 Waldrebe *Clematis vitalba*
 sowie die Haarästige Hirse *Panicum capillare* als eingeschlepptes Ackerwildkraut.

Außerdem wurden im August zahlreiche interessante Funde im Bild festgehalten:



Die Ährige Minze ist eine der selteneren Minze-Arten in Münster (Foto: Freia Vullbrock)



Der gefährdete Orientalische Wiesen-Bocksbart *Tragopogon orientalis* hat riesige „Pustelblumen“ (Foto: Thomas Hövelmann)



In Ackerflächen bei Nienberge kann man die stark gefährdete Breitblättrige Wolfsmilch *Euphorbia platyphyllos* finden (Foto: Nils Stahlhut)



Den Orant *Chaenorrhinum minus* entdeckt man gelegentlich in Äckern (Foto: Nils Stahlhut)



Der stark gefährdete Zwerg-Gauchheil *Anagallis minima* wächst in der Hohen Ward bei Hiltrup (Foto: Sara Kehmer)



Das Große Flohkraut *Pulicaria dysenterica* ist aktuell häufig in Gräben zu finden (Foto: Karin Parpin)

Bei den Monatstreffen können jeweils Pflanzen oder Bilder von Pflanzen vorgestellt werden.

Exkursion zu Pflanzen und Schwebfliegen am 6. August im Wienburgpark Bärenklau und Masken-Schwebfliegen

Am 6. August fand eine öffentliche Exkursion der NABU-AG Botanik zum Thema Schwebfliegen und Pflanzen im schönen Stadtpark Wienburg statt. Dabei gab die Insekten-Expertin Sarah Klein-Hitpaß von der NABU-Naturschutzstation Münsterland den zahlreichen Interessierten eine umfangreiche Einführung in die Vielfalt, das Leben und die ökologische Bedeutung der Schwebfliegen, während Thomas Hövelmann von der AG Botanik ergänzend über die Flora des naturnah gestalteten Parks informierte.

Wegen ihrer Verwechslungsgefahr mit Insekten wie Bienen, Wespen, Hummeln oder Stubenfliegen ist die Schwebfliege eine eher unbekanntere Vertreterin der *Diptera* (Zweiflügler). Da sie keinerlei Abwehrmechanismen gegen Fressfeinde besitzt, ahmt sie meist wehrhafte Insekten mithilfe von Mimikry nach. Zum Beispiel lässt sich die harmlose Hornissen-Schwebfliege nur anhand ihrer großen Facettenaugen und der *Vena spuria*, einer Scheinader auf ihren Flügeln, von ihrer Namensgeberin unterscheiden.

Mit 563 in Deutschland vorkommenden Arten tragen Schwebfliegen einen wichtigen Teil zur Bestäubung heimischer Pflanzenarten bei. Im Laufe von 90 Mio. Jahren Koevolution hat sich die Schwebfliege an offene, flache Blütenformen angepasst, von denen sie Pollen und Nektar mit ihrem kurzen Rüssel abtupft. Tiefe Röhrenblüten dienen ihr deshalb nicht als Nahrungsquelle. Für den bestäuberfreundlichen Garten sind also heimische Arten mit vielfältigen Blütenformen essentiell, da bestäubende Insekten oft sehr stark auf ihre Wirtspflanzen spezialisiert sind.

Auch aufgrund ihrer je nach Art einzigartigen Larval-Ökologie und Ernährungsweise der Larven haben die Schwebfliegen wichtige ökosystemare Funktionen. Die Ameisen-Schwebfliege zum Beispiel legt ihre Eier in Ameisennester, damit sich die geschlüpften saprophagen Larven von den Abfällen der Ameisen ernähren können.

Unter anderem stehen Land- und Wasserpflanzen, Alt- und Totholz, Kuhfladen sowie Blattläuse und Larven auf den Speiseplänen der Larven verschiedener Schwebfliegenarten.



Sarah Klein-Hitpaß (rechts) stellte die faszinierende Welt der Schwebfliegen im Stadtpark Wienburg vor (Foto: Thomas Hövelmann)

Neben Mistbiene, Hummel-Schwebfliege und Wespen-Schwebfliege traf die Exkursionsgruppe in den feuchten Bereichen des Wienburgparks auf Pflanzenarten wie die Rote Zaunrübe, Wasser-Minze, Mädesüß, Wiesen-Bärenklau, Wolfstrapp, Wasser-Sternmiere, Zaunwinde, Blutweiderich, Behaartes Weidenröschen und Sumpf-Ruhrkraut. Dunkle Wolken am Horizont und ein bedrohliches Grummeln bereiteten der Exkursion leider ein etwas vorzeitiges Ende und die frischgebackenen Schwebfliegen-Experten machten sich blitzschnell auf den feucht-fröhlichen Heimweg.

Freia Vullbrock



Eine Maskenschwebfliege auf dem Blütenstand des Wiesen-Bärenklau (Foto: Ulla Westdickenberg)

„Fridays for Flowers“-Exkursion am 11. August in Handorf-Dorbaum Zwischen Wiese und Werse



Mit Erlaubnis des Landwirts ging es durch eine Wiese an das Werse-Ufer (Foto: Freia Vullbrock)

Unter dem Motto „Fridays for Flowers“ zog es die NABU-AG Botanik unter der Leitung von Thomas Hövelmann am 11. August diesmal nach Handorf-Dorbaum. Gesenkten Blickes spazierte die große Gruppe durch die beschauliche Bauernschaft, um keine botanische Besonderheit zu übersehen. Zwischen Maisfeldern, Wiese und Werse gab es einiges zu finden, zum Beispiel den Acker-Spörgel *Spergula arvensis*, der passenderweise am Rande eines Spargelfelds aus dem Boden schoss.

Auch der Dürrwurz-Alant *Inula conyzae*, eine wärmeliebende Pflanze aus der Familie der Korbblütler, begegnete den Hobby-Botanikerinnen und -Botanikern. Sie hat aktuell im Münsterland ihre nördliche Verbreitungsgrenze, wird sich aber aufgrund des Klimawandels voraussichtlich weiter nach Norden ausbreiten.



Dr. Thomas Hövelmann (2. von links) stellte viele der insgesamt 130 gefundenen Arten den Teilnehmenden vor (Foto: Freia Vullbrock)

Am aromatischen Duft erkannte die Botanik-AG den Sand-Thymian *Thymus serpyllum* agg., der mit seinen purpurnen Blüten den Wegesrand schmückte. Im Uferbereich der Werse thronte die majestätische Wilde Engelwurz *Angelica sylvestris* an der Böschung. Sie ähnelt äußerlich

dem Bärenklau, lässt sich jedoch gut an ihrem glatten Stängel und dem Blumenkohl-förmigen Aufbau ihres doldigen Blütenstandes erkennen.

Alles in allem überraschte der unscheinbare Außenbezirk in puncto botanischer Artenvielfalt. Da Handorf am Übergang zwischen Werse-Aue und Sandmünsterland liegt, lassen sich in fußläufiger Distanz verschiedene Pflanzengemeinschaften mit unterschiedlichen Standortansprüchen entdecken.



Der in Münster (noch) seltene Dürrwurz-Alant *Inula conyzae* (Foto: Dr. Jandirk Sendker)

Auf einem entspannten, gut zweistündigen Abendspaziergang hat die Botanik-AG die Ruhe abseits der Innenstadt genossen, mit Hilfe von Thomas Hövelmann erneut ihre Artenkenntnisse erweitert und dabei gleichzeitig Daten für einen Quadranten der Raster-Kartierung „Flora von Münster“ gewonnen.

Freia Vullbrock

Floristik-Workshop auf Haus Heidhorn am 26. August i Sträuße drehen mit Wildblumen

Rainfarn, Schafgarbe, Wilde Möhre und Hasen-Klee ... alles heimische Wildpflanzen, die sich schön in Blumensträuße integrieren lassen und auch lange frisch bleiben. Besonders in Kombination mit einzelnen bunten Gartenblumen sind solche Sträuße ein wahrer Blickfang. Am Samstag, den 26. August, fand erstmalig ein Floristik-Workshop unter Anleitung von Christel Müller und Sara Kehmer bei der NABU-Naturschutzstation Münsterland auf Haus Heidhorn statt. In einer gemütlichen Runde im Freien erklärten sie, wie Blumensträuße richtig zu drehen und binden sind. Die Teilnehmenden, versorgt mit Kaffee und leckeren Keksen, lernten schnell und präsentierten am Ende großartige Ergebnisse. Ein Strauß und ein Kranz brauchen einiges an Vorarbeit und Material: Christel, Sara und Mira, Praktikantin der NABU-Station, sammelten am Vormittag bis Mittag auf dem naturnah und barrierefrei gestalteten Gelände von Haus Heidhorn gemeinsam das benötigte Material. Die Ausbeute war groß.

Bevor der Spaß aber tatsächlich losgehen konnte, mussten die Pflanzen erstmal bis ungefähr zur Hälfte von Laub befreit werden. Während dieser Prozedur trafen die ersten Teilnehmerinnen ein. Mit ihrer Unterstützung war schnell alles vorbereitet.



Das gesammelte Material wird entlaubt
(Foto: Mira-Sofie Klebsch)

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde und einer kleinen Tour durch den Bauerngarten und den Biotop-Erlebnisgarten nahmen alle ihren Platz am Tisch unter dem Veranstaltungs-Zelt ein. Gespannt und interessiert blickten die Teilnehmenden zu Christel. Diese erklärte einige Grundsätze der Floristik: Ein Strauß braucht eine zentrale Blume, um die die weiteren Pflanzen spiralförmig wie Mikadostäbchen angelegt werden. Dabei wird die erste Pflanze in der linken Hand als Faust mit abgespreiztem Daumen gehalten. Nach und nach werden die nächsten Pflanzen etwas angeschrägt über die vorherige Pflanze gelegt und dann gedreht.

Der Vorgang braucht etwas Geschick und Geduld, aber alle Teilnehmenden hatten schnell den Dreh raus. Für eine kleine Weile war es still und alle vollkommen in die kreative Arbeit vertieft. Nach und nach schauten die ersten Personen auf, zufrieden mit ihren Ergebnissen. Christel erklärte nun den weiteren Schritt: das Binden. Mit einer Schnur wird der Strauß an der Stelle gebunden, an der er zuvor festgehalten wurde, nicht zu locker und nicht zu fest. Dann werden die überstehenden Stängel gekürzt und alle mit einem scharfen Messer schräg angeschnitten, damit die Wasseraufnahme der Pflanzen weiterhin gewährleistet ist.



Hobbyfloristin Christel macht die Spiralbindung vor
(Foto: Mira-Sofie Klebsch)



Einen Strauß zu drehen und zu binden ist keine einfache Angelegenheit (Foto: Mira-Sofie Klebsch)



Es gibt auch einige Naturtalente unter uns
(Foto: Mira-Sofie Klebsch)

Der Workshop erwies sich als äußerst erfolgreich: ein schöner Blumenstrauß nach dem anderen entstand. Stolz präsentierten die Teilnehmerinnen ihre Meisterwerke der Kamera.



Christel Müller und einige Teilnehmerinnen präsentieren die tollen Ergebnisse (Foto: Sara Kehmer)



Ein toller Blumenstrauß aus Garten- und Wildblumen
(Foto: Edith Dirks)

Der Workshop war aber noch nicht zu Ende: Es blieb noch etwas Zeit für die Gestaltung eines Türkranzes. Interesse und Wille zum Lernen waren immer noch groß. Mittels Blumendrahtes, Nylon-Fäden oder Krampen werden die Pflanzen an einem Türkranz-Rohling angebracht. Wichtig dabei ist die Anordnung und die gleichmäßige Dicke des angelegten Materials. Das Ergebnis war sehr gelungen.



Christel zeigt, wie man die Pflanzen an einem Kranz anordnet und anbringt (Foto: Mira-Sofie Klebsch)



Ein selbstgemachter Blumenkranz in Szene gesetzt
(Foto: Mira-Sofie Klebsch)

Insgesamt war es ein erfolgreicher und kreativer Mittag, der einigen Personen neue Ideen und Inspiration schenkte.

Mira-Sofie Klebsch

„Fridays for Flowers“ am Bahnhof Roxel am 18. August Im Wilden Westen – Botanik unter „Lebensgefahr“

Am 18. August zog es die NABU-AG Botanik bei sengender Hitze in den wilden Westen Münsters, nach Roxel. Treffpunkt war der dortige Bahnhof, sodass der AG Botanik zu Beginn der Exkursion viele trockenheitsliebende Arten, aber auch zahlreiche Neophyten begegneten. Diese nicht-heimischen Pflanzenarten wurden zum Beispiel entlang des Eisenbahnnetzes durch Gütertransport aus aller Welt nach Deutschland eingeschleppt und profitieren von den trockenen und störungsreichen Bedingungen zwischen den Gleisen. So zum Beispiel das Drüsige Weidenröschen *Epilobium ciliatum*, das Kanadische Berufskraut *Conyza canadensis* und die Kanadische Goldrute *Solidago canadensis*. Aber auch hübsche heimische Arten wie die Acker-Witwenblume *Knautia arvensis*, das Echte Leinkraut *Linaria vulgaris* und der Färber-Wau *Reseda luteola* waren am Roxeler Bahnhof zu finden.



Gemeinsam wurden rund um den Bahnhof in Roxel fast 150 Arten für die „Flora von Münster“ notiert (Foto: Freia Vullbrock)

Bei einem kurzen Abstecher an den Rand eines Maisfelds trafen die Exkursionsteilnehmenden auf typische Ackerbegleitkräuter wie den Saatkorn *Papaver dubium* und den Zurückgebogenen Amaranth *Amaranthus retroflexus*. Auf einer Brachfläche gegenüber dem Bahnhof verbreitete die Ährige Minze *Mentha spicata* ihren charakteristischen Duft, während die AG Botanik die Wiese nach weiteren interessanten Arten durchforstete.

Ein Highlight war der Fund einer Rundblättrigen Glockenblume *Campanula rotundifolia*. Diese violett-blühende, gefährdete Art hat - anders als ihr deutscher Name suggeriert - sehr schmale Stängelblätter und ist nicht allzu häufig im Münsterland.

In Richtung des ehemaligen Roxeler Bahnhofs wuchs eine Bastard-Taubnessel *Lamium hybridum*, die sich anhand ihrer tiefer gezähnten Blätter von der Purpurroten Taubnessel *Lamium purpureum* unterscheiden lässt. Doch dann eine unerfreuliche Überraschung am Wegesrand: Ein Schild mit der Aufschrift „Betreten verboten – Lebensgefahr“ zwang selbst die tapfersten Mitglieder der AG Botanik zur Umkehr.

Dennoch blickt die AG Botanik auf eine erfolgreiche Exkursion zurück, in der sie zwar viel geschwitzt, aber stolze 144 Arten erfasst hatte.

Freia Vullbrock

Ausstellungsbesuch in der Orangerie des Botanischen Gartens am 27. August Herrin über 400 Buntstifte

Herrliche Tier- und Pflanzenzeichnungen erwarteten ein halbes Dutzend Interessierte aus der AG Botanik bei ihrem Besuch der Ausstellung „Pflanzen und Tiere vor unserer Haustür“ am Sonntag, den 27. August, in der Orangerie des Botanischen Gartens. Viele Bilder erinnerten an die Werke von Maria Sybilla Merian, da häufig detailliert dargestellte Insekten in die farbenfrohen Zeichnungen integriert worden sind. Bis ins letzte Detail exakt gearbeitet schmückte eine ganze Reihe von Zeichnungen heimischer Wildpflanzen - von der Wilden Malve bis zum Weißdorn - die weißen Wände und brachte farbenfrohes Leben in den kahlen Raum.

Die Künstlerin Marlene in der Stroth erzählte den Besuchenden aus ihrem künstlerischen Werdegang und dem Vorgehen bei den Zeichnungen. Nach ihrem Berufsleben als Sekretärin im Botanischen Institut der Uni Münster hatte sie zunächst mit zahlreichen Techniken wie Acryl- und Aquarell-Malerei experimentiert, bevor sie sich für das Zeichnen mit Buntstiften entschied: „Mittlerweile verfüge ich über ein Arsenal aus mehr als 400 Buntstiften“, berichtete die Künstlerin schmunzelnd, „und die benötige ich auch, um die Farbenvielfalt der heimischen Natur angemessen wiedergeben zu können!“



Marlene in der Stroth (rechts) gab den Besuchenden der AG Botanik einen Einblick in ihr künstlerisches Werk (Foto: Thomas Hövelmann)

Die Motive findet sie bei ihren Spaziergängen rund um ihren Wohnsitz in Bad Bentheim. „Gerne bringe ich Pflanzen mit, die dann in der Vase von mir gezeichnet werden“, schildert Marlene in der Stroth ihr Vorgehen, „die Insekten dagegen sind Totfunde, die ich dann als Vorlage nehmen kann.“ Mit ihrer Zeichnung der Kornrade hatte sie 2018 beim großen künstlerischen Malwettbewerb „Auf den Spuren von Franz Wernekinck“ der AG Botanik den zweiten Platz unter mehr als 300 Einsendungen belegen können.

Die Besucher aus der AG Botanik erfreuten sich an dem interessanten Gespräch mit der Künstlerin und nahmen sich viel Zeit, die tollen Zeichnungen zu bestaunen. Viele davon und noch mehr sind auf der Homepage <https://www.marlene-in-der-stroth.de/> zu bewundern.

Botanischer Spaziergang auf dem Waldfriedhof Lauheide am 20. August Leben auf dem Friedhof

Am Sonntag, den 20. August, fand bei herrlichem Sonnenschein und warmen 26°C der diesjährige öffentliche botanische Spaziergang auf dem Waldfriedhof Lauheide statt. Dr. Thomas Hövelmann von der AG Botanik erklärte den mehr als 60 Teilnehmenden auf einem zweistündigen Rundgang die heimische Flora auf Deutschlands schönstem Friedhof. Gestartet wurde an der Wiese der Trauerhalle beim Gänseblümchen *Bellis perennis*. Das kleine Blümchen der Familie der Korbblütler wächst vorwiegend auf Gänsewiesen und hat daher seinen Namen. Weiter ging es zur Wiesen-Flockenblume *Centaurea jacea*, ebenfalls aus der Familie der *Asteraceae*. Diese Art bevorzugt ungedüngte Wiesen, Parkanlagen und Wegränder. Hellgelb, leuchtend und fettig wie Butter aussehend, das sind Merkmale des scharfen Hahnenfußes *Ranunculus acris*. Der scharfe Geschmack verleiht ihm seinen Namen, weshalb Weidetiere ihn meist verschmähen. Gleich nebenan auf der Wiese fand sich die Wilde Möhre *Daucus carota* aus der Familie der Doldenblütler. Viele kleine Blüten setzen sich zu einem Schirm, der sogenannten Dolde, zusammen. In der Dolde befindet sich eine kleine schwarze Blüte, die wie eine Fliege aussieht und weitere Insekten anlocken soll.

Neben vielen anderen Arten wie die kleine Braunelle *Prunella vulgaris*, dem Wacholder *Juniperus communis* und

dem Stinkenden Storchschnabel *Geranium robertianum* ging der Spaziergang zur Stiel-Eiche, der Namensgeberin des Waldfriedhof Lauheide: Mit der zerkleinerten Rinde (besonders von jungen Eichen), der sogenannten Lohe, wurde früher Leder gegerbt. Aufgrund der Vielzahl an Eichen auf dem Gelände kam man so von der Lohe auf die Lauheide -> Lauheide.

Weiter führte der Rundweg an Arten wie Ilex, Kleinköpfigem Pippau, Hopfen mit seiner beruhigenden und schlaffördernden Wirkung, dem giftigen Maiglöckchen und dem zu Unrecht verpönten Jakobskreuzkraut vorbei. Das frische Kraut hat eine bittere Note, das von Tieren verschmäht wird. Erst im getrockneten Zustand - beispielsweise im Heu - verliert es diesen Beigeschmack und kann in größeren Mengen giftig sein.

Auf dem Rückweg ging es noch an einer wunderschön blühenden Heidelandschaft vorbei, die regelmäßig durch ehrenamtlich Helfende des NABU freigehalten wird. Angekommen am Ausgangspunkt waren die Teilnehmer dankbar für die Führung und über so viel neues Wissen, die Dr. Thomas Hövelmann mit seinem botanischen Fachwissen, aber auch mit der einen oder anderen Anekdote und viel Humor leitete.

Merle Seifert



Dr. Thomas Hövelmann (links mit Kappe) leitete die gut besuchte botanische Führung über den Waldfriedhof Lauheide (Foto: Merle Seifert)

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

Nachdem wir noch einige sehr heiße, sonnige Tage hatten, wird es nun doch langsam, aber sicher herbstlich. Aber der Herbst ist ja auch die Zeit, in der viele Früchte an Bäumen und Büschen reifen und geerntet werden können, z. B. Kornelkirschen, die Früchte des Hartriegelgewächses *Cornus mas*.

Auch wenn es sich hier strenggenommen natürlich nicht um Kirschen handelt - sie sehen aus wie etwas langgezogene Kirschen und haben wie diese einen (ebenfalls länglichen) Stein.



Blüten (Foto: Sara Kehmer)
und Blätter (Foto: Monique Eberhardt)
der Kornelkirsche *Cornus mas*

Der Strauch, manchmal auch Baum, ist in Südeuropa und Teilen Mitteleuropas weit verbreitet. Sein Holz ist sehr hart und wurde bereits im Altertum zur Herstellung von Speeren und Lanzen sehr geschätzt. Auch ist es sehr schwer.

Lt. Wikipedia werden im Volksmund „die Kornelkirschen scherzhaft auch Hahnenhoden genannt, vermutlich weil sie meist paarig herunterhängen, meist nur 2-3 g wiegen und zudem meist kleiner sind als echte Kirschen“.

Die Kornelkirsche gehört zu den Frühblühern und produziert meist schon im März vor dem Blattaustrieb die ersten gelben Futterquellen für Insekten und Farbtupfer für die wintermüden Augen. Im Spätsommer beginnen die Früchte zu reifen; zunächst sind sie noch orange- bzw. rötlich-gelb und können in diesem Reifezustand ebenso wie - oder auch gemischt mit - noch nicht zu reife(n) Schlehen z. B. zunächst in Salzlake, dann in Kräuteröl eingelegt und so als aromatische Alternative zu Oliven verwendet werden, z. B. auf Pizza oder im Salat (dafür empfiehlt es sich, zunächst den Stein zu entfernen) oder als Snack zwischendurch.

Man befreit die Früchte von den Stielen und wäscht sie kurz, aber gründlich in stehendem kaltem Wasser - am besten mit der Hand darin bewegen, dann mit den Fingern herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die „**Kornel-Oliven**“ gibt man dann 650 g Kornelkirschen (und ggf. Schlehen) in ein großes Glas.

Dann erhitzt man 120 g Salz in 400 ml Wasser, bis das Salz unter Rühren aufgelöst ist; aufkochen, heißen Sud randvoll über die Schlehen geben, Deckel schließen, mind. 2 Wochen ziehen lassen.

Bei Bedarf kann man dann die Menge entnehmen, die man in nächster Zeit verbrauchen wird, und einige Zeit mit klarem kaltem Wasser bedecken, abgießen und evtl.

den Vorgang noch mal wiederholen, um sie etwas zu entsalzen, bis sie angenehm schmecken.

Nun die Früchte mit frischen oder getrockneten Kräutern nach Geschmack, etwas Chili und/oder Knoblauch, geriebenem Ingwer... in ein (kleineres) Glas geben, mit Olivenöl bedecken und ein paar Tage ziehen lassen.

Das ist keine Erfindung unserer Zeit - lt. dieser interessanten Seite: http://www.cornelissen.de/cor_kir7.htm wurde diese Zubereitungsart für Kornelkirschen schon Ende des 18. Jahrhunderts als „deutsche Oliven“ empfohlen. So schrieb Prof. Johann Samuel Halle 1788 in seinem Werk *Fortgesetzte Magie, oder, die Zauberkräfte der Natur* u.a.: **Deutsche Oliven an Farbe und Geschmacke den ausländischen ähnlich.**

Man sammle einen Vorrath von Kornelkirschen zu der Zeit ein, wenn sie an den Bäumen anfangen, sich roth zu färben. Man wählet die größten und rundesten und läßt sie einige Tage liegen, bis sie welk werden, ehe man sie einmacht. Nun gieße man in das Faß, worinnen man sie einmachen will, Salzwasser, worinnen so viel Küchensalz aufgelöst worden, als es immer auflösen kann. In dieses schüttet man die Kornelkirschen, und zwar wenn sie den Oliven ganz ähnlich werden sollen, so roh und ungekocht wie sie der Baum liefert; wenn man sie aber nicht so hart zu essen beliebt, so kann man sie vor dem Einsalzen ein wenig kochen. Des bessern Geschmacks wegen kann man zwischen die Kornelkirschen etwas grünen Fenchel und einige frische Lorbeerblätter schichtweise legen.

Und im *Universal-Lexikon der Kochkunst* (Leipzig 1886) wird u.a. die Herstellung folgender Leckereien beschrieben:

Cornelkirschen=Compot. Auf 1/2 Kilogramm Früchte rechnet man ebensoviel Zucker, läutert denselben, fügt etwas Citronensaft hinzu, läßt die Früchte einmal darin aufkochen, nimmt sie heraus, siedet den Zucker kurz ein, gießt ihn kochend über die Cornelkirschen und läßt dieselben darin erkalten. Während der Zucker eingekocht wird, mischt man häufig 1-2 Kaffeelöffel voll Arak hinzu.

Cornelkirschen=Marmelade. Die Früchte werden mit Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und das Mus mit dem gleichen Gewicht an Zucker unter häufigem Umrühren glatt eingekocht, was mindestens 2 Stunden erfordert.

Cornelkirschen=Sauce. 1/2 Kilogramm der Früchte wird mit 3/4 Liter Wasser, einem Glase Rothwein, einem Stückchen Butter, etwas Coriander und einigen Stücken Zimmt langsam eine Stunde lang gekocht und durch ein Sieb gestrichen, worauf man noch ein halbes Glas Rothwein und 360 Gramm Zucker, an dem die Schale einer Citrone abgerieben wurde, hinzuthut und zuletzt die Sauce mit einem Kaffeelöffel voll Arrowroot oder Kartoffelmehl abzieht.

Zum Glück erleichtern uns heute Pektin, das es z. B. im Bioladen oder Reformhaus zu kaufen gibt, oder auch fertiger Gelierzucker die Konfitürenherstellung erheblich. Etwas aufwändiger ist es nur, die Früchte von ihren Steinen zu befreien.

Dazu sollten die Kornelkirschen sehr reif sein, d. h. am besten sammelt man sie regelmäßig (täglich) auf, nachdem sie heruntergefallen sind. Man kann ein bisschen nachhelfen, indem man vorsichtig an den Ästen rüttelt. Aber bitte nicht zu heftig schütteln oder mit Stäben auf die Äste schlagen, sonst beschädigt man evtl. die Knospen, die für die Blüte des Folgejahres schon angelegt sind. Um das Aufsammeln zu erleichtern, kann man vorher Tücher auslegen.

Die Früchte wie zuvor beschrieben putzen und waschen.



Kornelkirschen – frisch gewaschen... (Foto: Uschi Schepers)

Nun versuchen, die Steine z. B. mit einem Kirschenkern zu entfernen. Gelingt das, kann man sie mit sehr wenig Wasser kurz kochen, um möglichst die Vitamine zu erhalten; dann nach Wunsch mehr oder weniger fein pürieren. Funktioniert das Entkernen im rohen Zustand nicht, bringt man etwa 3 Teile Frucht mit 2 Teilen Wasser (also z. B. 300 g Früchte und 200 ml Wasser) in einem Topf mit Deckel zum Kochen. Dann bei kleiner Hitze eine Weile köcheln lassen (mindestens 15 - 20 Minuten), möglichst gut zerstampfen und durch einen groben Durchschlag drücken (bestenfalls sind die Löcher wenig kleiner als die Steine).

Kornelkirschen sind mit ihrer Säure eine wunderbare Ergänzung zu süßeren Früchten, und so macht sich z.B. eine „**Wilde Mischung-Konfitüre**“ aus Kornelkirschenmus, Holunderbeeren, Brombeeren, Birnen- und Apfelfürfeln, Pflaume... sehr gut auf dem Frühstückstisch.

Dazu einfach das Kirschenpüree mit allen anderen (möglichst eher süßen) zerkleinerten Früchten mischen, die gerade zur Hand sind bzw. die man eben zu der Konfitüre geben möchte, und nach Packungsanweisung des Pektins oder bevorzugten Gelierzuckers zubereiten.

Eine andere Leckerei ist ein **Kornelkirschen-Grieß-Dessert**. Dazu verrührt man pro Person etwa 100 g Kornelkirschenpüree mit etwa 25 ml Weißwein oder Apfelsaft und 1 EL Zucker o.ä. Aufkochen lassen und 20 g Grieß (Weichweizen, Dinkel...) einrühren. Mit Deckel bei sehr kleiner Hitze etwa 5 Minuten köcheln, dann ohne Deckel abkühlen lassen (vorher wie nachher ab und zu umrühren).

Etwas Sahne steif schlagen und etwa 2 EL unterheben; evtl. nach Geschmack nachsüßen. In Portionsschälchen oder -gläser abfüllen und evtl. mit einem Klecks Sahne servieren. Wer es etwas süßer mag, kann auch etwas Agavendicksaft, Honig oder auch Quittengelee darüber geben und dann die Sahne daraufsetzen.



Kornelkirschen-Grieß-Dessert mit Quittengelee und Sahne bzw. mit Agavendicksaft (Foto: Uschi Schepers)

Text: 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.