

TERMINE

Termine der AG Botanik
Termine anderer Veranstalter

AKTUELLES

Schwerpunkt schwierige
Artengruppen
Neues vom Kunstwerk *sanctuarium*
Wintervorträge
Pflanzen des Monats

RÜCKBLICK

Herbarien erzählen
viele Geschichten

BEWÄHRTES

Köstliche Naturküche -
Kochen mit Wildkräutern

Liebe Freunde des blühenden Münster

der Winter zieht sich, mit Nässe, Schnee und Frost. Die vorwiegend bereits blühenden Huflattiche, Krokusse und Schneeglöckchen verharren im „Status Quo“ - sind aber an solche Wetterverhältnisse angepasst, sonst hätten sie im Laufe der Evolution längst das Zeitliche gesegnet.

Wenn dann aber sicher in den nächsten Tagen und Wochen sich der Frühling durchsetzt, geht alles ganz schnell: viele Arten stehen längst in den Startlöchern und werden nach den ersten warmen Tagen ihre Sprosse, Blätter und Blüten so schnell aus dem Boden schieben, dass man fast dabei zuschauen kann. Das werden wir sicher auch machen, bei unseren Spaziergängen und Exkursionen...

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



So schnell kann es gehen: zwischen den beiden Bildern des selben Zweiges einer Kirschpflaume *Prunus cerasifera* liegen nur drei Tage (Fotos: Lillmor Strumann)

Titelfoto: Nasse Krokusse (Foto: Michaela Stenz)

Interesse an der AG Botanik des NABU Münster? Gerne nehmen wir Sie in den Email-Verteiler auf, dann erhalten Sie alle Informationen und Einladungen automatisch. Eine kurze Nachricht an hoelmann_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, 17.3.:

Auf der Suche nach der Erdkastanie! - seltene Ackerwildkräuter bei Nienberge (ohne Erfolgsgarantie...). Treffpunkt 14 Uhr am Einingweg bei Münster-Nienberge in Höhe der Hausnummern 99 und 102, von dort fußläufig. Dauer bis ca. 16 Uhr.



Blätter der Erdkastanie *Bunium bulbocastanum* (Foto: Walter Bleeker)

Fr, 24.3.:

Fahrt zum „Leberblümchen-Berg“ bei Steinhagen, neben *Hepatica nobilis* erwarten uns zahlreiche Frühblüher der Kalk-Buchenwälder. Treffpunkt 14 Uhr am Mitnehmerparkplatz an der Feuerwache 2 (Ecke Albersloher Weg/Theodor-Scheiwe-Straße, NICHT Parkplatz Baumarkt). Dort spontane Bildung von Fahrgemeinschaften, wenn möglich, also PKW mitbringen. Rückkehr gegen 18 Uhr.

Di, 4.4.:

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

Mögliche weitere Exkursionen werden kurzfristig per Mail angekündigt.

Weitere Termine

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

So, 12.3.:

Führung „Auf geht's ins neue Gartenjahr“. Treffpunkt: 11:00 Uhr am Eingang des Botanischen Gartens, Dauer ca. 90 min. Teilnahme kostenlos, Anmeldung erforderlich unter fuehrungen.botanischer.garten@wwu.de.

Sa, 18.3.:

Gemeinsames Kochen **„Wildkräuterküche im Frühjahr: Neue Gerichte - Wildpflanzen für mehr Vitalität“ mit Mechthild Röhlen und Kerstin Liebing.** Treffpunkt 11 Uhr im „La Vie“, Gievenbeck, Dauer bis 15 Uhr. Weitere Infos und Anmeldung unter waldschule.muenster@web.de oder 02533/409390.

So, 19.3.:

55. Westfälischer Floristentag. Programm und Anmeldung unter https://www.botanik-bochum.de/floristentag/pdf/floristentag_2023_Programm.pdf

12.3.-21.4.:

Ausstellung „Monster“ der Naturfotografin Michaela Stenz, deren Fotos regelmäßig im Newsletter „Flora Münster“ erscheinen. Frauenstraße 24, während der Öffnungszeiten Mo-Sa Eintritt frei.



Ein Motiv aus der Ausstellung von Michaela Stenz (Foto: Michaela Stenz)

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.)

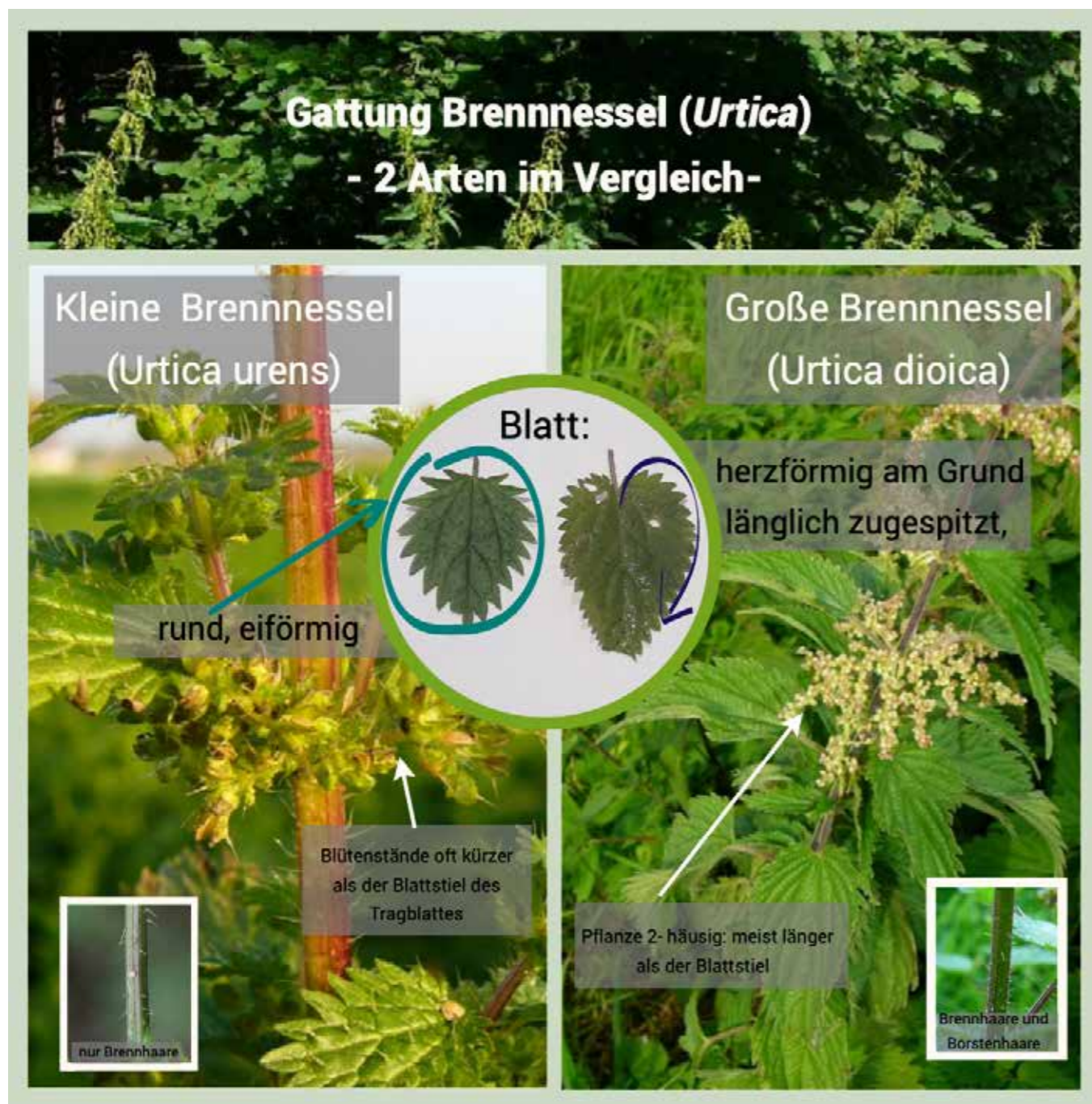
Satz: Karin Parpin

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

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

Schwerpunkt schwierige Artengruppen

Es gibt eine ganze Reihe von Artengruppen oder -paaren, bei denen sich auch erfahrene Botaniker unsicher sind und sich häufig mit Eselsbrücken behelfen müssen - zum Beispiel Kanadische und Riesen-Goldrute, Kletten-Arten und Ampfer-Arten. Monatlich wird jeweils eine Artengruppe mit Hilfe von Collagen für den Newsletter aufbereitet.



Unsere beiden Brennnessel-Arten in Münster (Collage: Sara Kehmer; Fotos mit Genehmigung von www.blumeninschwaben.de)

Neues vom Kunstwerk *sanctuarium*

Es kam eine Anfrage von Wolfgang Aull, der eine Buch-Veröffentlichung über die *sanctuarien* von Herman de Vries plant. Diese Schutzräume für die Natur vor dem Menschen gibt es nicht nur in Münster, sondern auch in teils anderer Ausführung an mehreren anderen Orten in Mitteleuropa. Die AG Botanik wird mit dem Buchprojekt kooperieren und bei Bedarf Artenlisten sowie Fotos beisteuern. Ein niederländischer Kunsthistoriker hat ebenfalls bereits über diese Kunstwerke publiziert: https://www.academia.edu/54539591/Nature_in_Context_A_Situated_Study_of_herman_de_vries_s_Sanctuaries

Seit mehr als 25 Jahren betreut die AG Botanik das Kunstwerk *sanctuarium* an der Einsteinstraße in Münster. Das *sanctuarium* war zur Skulpturen Projekte 1997 von dem niederländischen Künstler Herman de Vries als Schutzraum für die Natur vor dem Menschen angelegt worden. Innerhalb der Mauer sollte sich die Natur ungestört entwickeln können. Von Beginn an dokumentiert die AG Botanik jährlich die natürliche Entwicklung der Vegetation im *sanctuarium* und hat eine lückenlose Artenliste erstellt.



Eine Auswahl verschiedener *sanctuarien* von Herman de Vries (Fotos: Wolfgang Aull)

Wintervorträge

In den dunklen Monaten von November bis April bringen wir uns gegenseitig mit bunten Vorträgen ein wenig Farbe in den Winter. Folgende Vorträge sind im Rahmen der Monatstreffen geplant.

Di. 4.4.: „Strand, Sumpf und Wasserfälle - Eindrücke aus fünf Monaten in Brasilien“ von Judith Maier

Beim letzten Monatstreffen im März hatte Max Brinkmann den tollen Vortrag „Belize - Ethnobotanik im mittelamerikanischen Dschungel“ gehalten.

Dschungel von Belize (Foto: Max Brinkmann)



Pflanzen des Monats

Im Februar wurden bereits erste interessante Funde im Bild festgehalten. Bei den Monatstreffen können jeweils Pflanzen oder Bilder von Pflanzen vorgestellt werden.

1: Frühling zwischen Gievenbeck und Aasee
(Fotos und Collage: Marcus Schwarz)



2: Das Echte Lungenkraut *Pulmonaria officinalis* mit seinen gefleckten Blättern
(Foto: Sara Kehmer)



3: Der Huflattich *Tussilago farfara* in voller Pracht
(Foto: Thomas Hövelmann)



4: Erste Bärlauch-Blätter im Wald
(Foto: Sara Kehmer)



Die AG Botanik zu Besuch im größten Herbarium NRWs am 3. Februar

Herbarien erzählen viele Geschichten

Am ersten Freitag im Februar öffnete Dr. Bernd Tenbergen vom LWL-Naturkundemuseum die Türen zu Münsters größter botanischer Sammlung exklusiv für die AG Botanik. Das Herbarium des LWL-Naturkundemuseums befindet sich in einem vor kurzem eigens für die Museumssammlungen gebauten Gebäude in der Speicherstadt in Coerde.

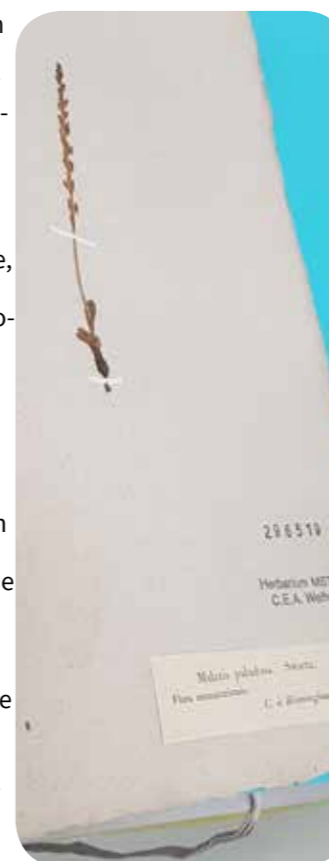
Von außen sieht das Gebäude mit wenigen kleinen Fenstern und ganz in grau nicht sehr einladend aus, doch drinnen gibt es eine Menge zu entdecken, und das Herbarium gibt Einblicke in die Botanik der Vergangenheit.

Als Einstieg wurde der größte Zapfen und der größte Samen gezeigt, die in der Sammlung gelagert werden und beliebte Ausstellungsstücke im Museum sind - dazu ein paar besonders kunstvoll angelegte Herbarbögen der Botanikerin und Künstlerin Eva Maria Wentz, die zusätzlich zu den Blättern und Blüten der Pflanzen noch Zapfen und Früchte mühevoll in zwei Hälften teilte und mit auf den Herbarbogen klebte.



Dr. Bernd Tenbergen (rechts) führte die interessierten Besucher*innen der AG Botanik durch die Sammlungen des LWL-Naturkundemuseums

Viele Geschichten erzählen die Herbarien: wie die von Johann Albert Luyken, der eigentlich Arzt werden sollte, dann aber doch lieber eine Flechtensammlung anlegte und einige Jahre durch Deutschland und seine Nachbarländer reiste, um Pflanzen zu sammeln. Einer der berühmtesten Botaniker aus der Sammlung ist Clemens von Bönninghausen, der ein Pionier der Homöopathie war und dabei auch die Ehre hatte, nach Münster zu reisen, um die berühmte Dichterin Annette von Droste-Hülshoff zu behandeln. Besuche in Münster nutzte er auch, um zu herbarisieren, und so gab es für uns die von ihm gesammelte und heute längst in Münster ausgestorbene Sumpfwächorchis (*Malaxis paludosa*) zu bestaunen (siehe Foto rechts).



Diese historischen Einblicke geben nicht nur einen Einblick in die persönlichen Geschichten der früheren Botaniker, sondern können auch in der Wissenschaft von großem Wert sein. Durch Landnutzungswandel oder auch klimatische Veränderungen wurden frühere Arten an Orten gefunden, wo diese heute längst verschwunden sind. Heute sind dort vielleicht neue Pflanzenarten zu finden - Arten aus anderen Ländern oder Kontinenten, die dort hingewandert sind. Das alles wird durch eine Sammlung wie dieses Herbarium für nachfolgende Generationen festgehalten.

Die insgesamt 550.000 Herbarbelege werden gut sortiert aufbewahrt. Riesige verschiebbare Schränke dienen der Lagerung. Die Herbarien der prominentesten Personen bleiben zusammen in einem Karton - oder bei manchen doch eher in einem ganzen Schrank, wie die erstaunlichen 30.000 Belege der kürzlich verstorbenen Botanikerin Irmgard Sonneborn. Die anderen Herbarbögen werden nach Pflanzenfamilie und -gattung geordnet, erklärte uns Dr. Bernd Tenbergen. Leider arbeitet der Zahn der Zeit gegen die Herbarbelege, und sie sind durch Parasiten gefährdet, die das Material zerstören. Deshalb gibt es im Gebäude eine riesige „Tiefkühltruhe“, in die die Herbarbelege regelmäßig gelegt werden müssen, um alle Schädlinge abzutöten.



Dass Herbarbögen auch wunderschön sein können, zeigt dieses Blatt vom *Ginkgo biloba*

Auch die AG Botanik ist auf dem besten Wege, in die Geschichte des Herbariums Münster einzugehen, denn Matthias Rohland sammelt alle in Münster vorkommenden Pflanzenarten für das Museum: Ein toller Beitrag für die Wissenschaft, denn das Sammeln von Pflanzen geht leider allgemein zurück. Heute ist es viel einfacher, die Pflanzen per Smartphone-App zu bestimmen, oder zur Erinnerung schöne Detailfotos zu machen. Doch für die Forschung und die zukünftigen Generationen ist echtes Pflanzenmaterial viel wertvoller. Deshalb betont Dr. Bernd Tenbergen: „Wir freuen uns über alle Herbarexemplare, das müssen auch nicht immer die großen Raritäten sein. Hier im Herbarium haben sie einen guten Platz und werden für die Forschung und die Nachwelt aufbewahrt.“

Am Ende der Führung wurde auch noch ein kurzer Blick in die Sammlung der ausgestopften Tiere geworfen, die neben vielen besonderen Tieren unter anderem eine Giraffe und auch Kamele in ihrer Sammlung haben.

Text und Fotos: Sara Kehmer

Köstliche Naturküche - Kochen mit Wildkräutern

Das Wetter deutet nicht gerade darauf hin, aber bald ist Frühlingsanfang. Allerdings trauen sich trotz der momentan doch eher niedrigen Temperaturen bereits die ersten jungen Pflänzchen hervor und können wieder unseren Speiseplan bereichern, z. B. Vogelmiere, zarte junge Triebe der Schafgarbe, die ersten Blättchen des Tellerkrauts, Löwenzahn, Scharbockskraut... und das Lungenkraut blüht sogar schon...



Blühendes Lungenkraut (*Pulmonaria officinalis*) und junge Triebe der Schafgarbe (*Achillea millefolium*)

Die jungen Blätter des Lungenkrauts können roh z. B. Salaten zugegeben werden; ältere Blätter können wie andere Wildpflanzen auch z. B. wie Spinat zubereitet werden. Es enthält allerdings wie alle Raublattgewächse (*Boraginaceae*) Pyrrolizidinalkaloide (PA), die in den letzten Jahren etwas in Verruf geraten sind. In größeren Mengen sind sie leberschädigend; ab und zu gönne ich mir aber mal ein paar Blättchen, wie auch vom Beinwell, den ich sehr gern mariniert mit Brie esse. Aber das muss natürlich jede und jeder für sich entscheiden, der Verzehr geschieht auf eigene Verantwortung.



Scharbockskraut (*Ficaria verna*)

Scharbockskraut ist außer den Schwarzkümmelarten (*Nigella sativa*, *N. damascena* („Jungfer im Grünen“), deren Samen ebenfalls essbar sind und geschmacklich leicht an Waldmeister erinnern, und *N. arvensis*, das allerdings im Bestand gefährdet ist) das einzige essbare Hahnenfußgewächs (*Ranunculaceae*). Am besten isst man es roh, im Salat, Kräuterquark oder Smoothie. Es wurde schon früher von Seefahrern aufgrund seines hohen Vitamin C-Gehalts mitgenommen, um Skorbut („Scharbock“) vorzubeugen. Ich habe mich allerdings gefragt, wie es bei diesen langen Seereisen haltbar blieb – vielleicht wurde es wie sauer eingelegtes Gemüse (z. B. Sauerkraut) fermentiert?

Es ist aber unbedingt zu beachten, dass Scharbockskraut nur VOR der Blüte verzehrt werden sollte; mit der Blüte nimmt der Gehalt des giftigen Alkaloids Protoanemonin zu.



Blühendes Scharbockskraut

Ostern ist immer am Sonntag nach dem ersten Vollmond nach Frühlingsanfang, in diesem Jahr also am 9. April. Daher hier schon mal ein schönes Rezept für eine Vorspeise oder einen Abendsnack:

Rote Eier im Kräuternest

4 Eier hartkochen (8 – 10 Minuten), abschrecken und im kalten Wasser auskühlen lassen.

1 kleine Zwiebel und 1 - 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

20 g Ingwer in dünne Scheiben schneiden.

40 ml Apfelessig mit 250 ml Rote Bete-Saft, 75 ml Wasser und 10 - 15 g Salz aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen und von der Kochstelle nehmen. Die Eier pellen und in den Sud legen, etwa 1 Stunde ziehen lassen; gut geht auch, die Eier dazu in ein hohes schmales Gefäß zu geben und den Sud darüber zu gießen, so dass sie bedeckt sind.

40 g Haselnüsse grob hacken und trocken (ohne Fett) in einer Pfanne anrösten. Alternativ kann man auch geröstete Bucheckern aus dem Vorrat verwenden...

2 Handvoll Wildkräuter (z. B. Vogelmiere, Schafgarbe, Löwenzahn, Tellerkraut, Scharbockskraut, Behaartes Schaumkraut oder auch Bärlauch...) putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Ggf. in mundgerechte Stücke zupfen und auf Salattellern anrichten.

Die Eier aus dem Sud nehmen, den Sud aufkochen, dann offen köcheln lassen, bis er etwa auf die Hälfte einreduziert ist; durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. 100 ml Sud und 50 ml Haselnuss- oder neutrales Öl mit dem Pürierstab mixen. Über den Salat träufeln.

Die Eier längs halbieren und das Eigelb vorsichtig herausdrücken. Mit ½ - 1 EL mittelscharfem Senf, 1 EL Mayonnaise und 1 TL Joghurt mit einer Gabel gut zerdrücken oder pürieren. Gehackte Nüsse zugeben; nach Wunsch auch 1 - 2 Lauchzwiebeln oder etwas Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden und zugeben (etwas als Deko zurücklassen), gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme in die Eierhälften füllen und je eine oder zwei Hälften auf die Salatnester setzen. Ein paar gehackte Haselnüsse und ggf. etwas Zwiebelgrün oder Schnittlauchröllchen darüber streuen.



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.