


### **TERMINE**

Termine der AG Botanik  
Termine anderer Veranstalter

### **AKTUELLES**

Schwerpunkt schwierige  
Artengruppen  
Teilnahme am diesjährigen  
B-Side Festival  
Reihe „Essbare Wildkräuter  
in Münsters Westen“  
Acker-Gauchheil gesucht  
Teilnahme am  
LWL-Ehrenamtsforum  
Erfassung Götterbaum  
SPIEGEL-Beitrag über Gräserkurs  
Pflanzen des Monats

### **RÜCKBLICK**

 Vielfalt im Acker  
„Wo ist denn das Wasser hin?“  
Besuch beim Sellerie  
„Bläck Fööß“ gewinnen beim  
Wettkampf der Botaniker

### **BEWÄHRTES**

Köstliche Naturküche -  
Kochen mit Wildkräutern





## EDITORIAL

### Liebe Freunde des blühenden Münster

nun ist schon wieder August, die Tage werden kürzer, und auch die meisten heimischen Wildpflanzen sind mittlerweile verblüht. Dafür kommt jetzt die Zeit der Früchte: auch schön angesichts der Unmengen von leckeren Brombeeren, die gerade überall reif werden.

Aber auch jetzt im Hochsommer gibt es noch Blütenpracht zu entdecken, zum Beispiel an Gewässerrändern und in der Heide. Das leuchtende Blau des Sumpf-Vergissmeinnichts, das kräftige Rotviolett des stolzen Blutweiderichs und das zarte Rosa der Besenheide entschädigen für manches vertrocknete Stroh in unseren Wiesen - so hat jede Zeit ihren eigenen Reiz.

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



Foto oben: Felix Kleymann/DER SPIEGEL

Titelbild: Die Wilde Karde *Dipsacus fullonum* (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 [hoevelmann\\_thomas@yahoo.de](mailto:hoevelmann_thomas@yahoo.de) reicht - wir freuen uns auf Sie!

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

Teilnahme kostenlos, keine Anmeldung erforderlich, 3G erwünscht

### Aktuelle Termine der NABU-AG Botanik

#### Fr, 12.8.:

„Fridays for Flowers“-Exkursion in Handorf für die Flora von Münster. Treffpunkt 16 Uhr Ecke Dorbaumstraße/Sudmühlenstraße. Dauer bis ca. 18 Uhr.

#### Fr, 19.8.:

„Fridays for Flowers“-Exkursion bei Gremmendorf für die Flora von Münster. Treffpunkt 16 Uhr Ecke Heermansweg/Angelsachsenweg. Dauer bis ca. 18 Uhr.



Das Sumpf-Vergissmeinnicht wächst an nassen Standorten (Foto: Lina Marie Birwe)

#### Sa, 24.9.:

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

#### Mo, 4.10.:

Monatstreffen um 18.30 Uhr. Treffpunkt und Modalitäten werden mit der Einladung zugeschickt.

Mögliche weitere Exkursionen werden kurzfristig per Mail bekannt gegeben.

### Weitere Termine

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

#### Mi, 3.8.:

Abendführung „Kuriiositäten aus dem Pflanzenreich“. Treffpunkt: 20:00 Uhr am Eingang des Botanischen Gartens, Dauer ca. 90 min. Teilnahme 5 €, Anmeldung erforderlich unter [fuehrungen.botanischer.garten@www.de](mailto:fuehrungen.botanischer.garten@www.de).

#### So, 14.8.:

Führung „Sommerblumen im Botanischen Garten“. Treffpunkt: 11:00 Uhr am Eingang des Botanischen Gartens, Dauer ca. 90 min. Teilnahme kostenlos, Anmeldung erforderlich unter [fuehrungen.botanischer.garten@www.de](mailto:fuehrungen.botanischer.garten@www.de).

#### So, 14.8.

Jubiläumsfeier 40 Jahre NABU Münster. Treffpunkt: 14-18 Uhr im Mühlenhof am Aasee, Kosten 10 €. Anmeldung dringend (möglichst bis gestern...) erforderlich unter [40jahre@naju-muenster.de](mailto:40jahre@naju-muenster.de), Näheres unten und unter <https://www.nabu-muenster.de/>



Die Besenheide steht derzeit in voller Blüte (Foto: Thomas Hövelmann)

#### Di, 23.8.:

Jubiläumsfeier 25 Jahre NABU-Naturschutzstation Münsterland. Treffpunkt ab 14 Uhr auf Haus Heidhorn, Ende offen. Teilnahme kostenlos, Anmeldung erwünscht bis zum 11. August unter [anmeldung@nabu-station.de](mailto:anmeldung@nabu-station.de). Nähere Infos unten.

#### So, 18.9.:

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@www.de](mailto:fuehrungen.botanischer.garten@www.de).

### IMPRESSUM

Der Newsletter „Flora Münster“ erscheint einmal im Monat.

**Herausgeber:** NABU Münster, Zumsandstraße 15, 48145 Münster; [www.NABU-muenster.de](http://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.



Die beiden in Münster vorkommenden großblütigen rosa Malven-Arten der Gattung *Malva* (Collage: Sara Kehmer)

## Teilnahme am diesjährigen B-Side Festival

Am 16.-18.9. findet in diesem Jahr das B-Side Festival am Hafen gegenüber vom Kreativkai statt. Die AG Botanik ist vom Veranstalter wie in den Vorjahren angefragt worden und hat erst einmal unverbindlich folgende Angebote vorgemerkt:

- kurze botanische Führungen über das B-Side-Gelände
- Führung zum Hansaforum-Baumrundweg
- Stand mit essbaren Wildkräutern

Wer dabei mithelfen oder auch weitere Ideen beisteuern möchte, kann sich gerne bei AG-Leiter Dr. Thomas Hövelmann melden unter [hoevelmann\\_thomas@yahoo.de](mailto:hoevelmann_thomas@yahoo.de).



2019 hatte die AG Botanik kurze botanische Führungen durch den Hafen angeboten (Foto: Nadine Herbstat)

## Reihe „Essbare Wildkräuter in Münsters Westen“

Der Mecklenbecker Natur- und Landschaftsführer Britta Ladner ist es auch in diesem Jahr gelungen, in den Westfälischen Nachrichten, Ausgabe Münster-West, eine monatliche Reihe zu platzieren. Die Pflanzen-Serie, in der es im Vorjahr um heimische Baumarten ging, befasst sich in diesem Jahr mit essbaren Wildkräutern.

### August: Drüsiges Springkraut (*Impatiens glandulifera*)

Exotisch mutet es an, das Drüsiges Springkraut, das von der Sommersonnenwende bis zum ersten Frost an Bachufern und in feuchten Wäldern seine auffällig großen, rosa- bis pinkfarbenen Rachenblüten präsentiert. Die auch als Indisches Springkraut oder Himalaya-Springkraut bekannte Pflanze stammt tatsächlich aus Ostindien und kam im 19. Jahrhundert als Zierpflanze über England nach Deutschland, wo es schon bald über die Zäune der Gärten in die „freie“ Natur „sprang“ und dort zunehmend Fuß fasste.

Außer an ihren auffälligen Blüten ist die mitunter über zwei Meter hohe Pflanze an den dicken, hohlen, grünlich-rötlichen Stängeln und den oval-lanzettlichen, stark gezähnten Blättern, die oft zu dritt in Quirlen stehen, erkennbar. Typisch sind die rötlichen Saftdrüsen am Blattstiel und am Blattgrund, die Nektar absondern und einen eigenwilligen Duft verströmen, der besonders bei Sonnenschein sehr ausgeprägt sein kann. Die keulenförmigen Kapsel Früchte, die sich aus den Blüten entwickeln, stehen unter Druck und scheinen nur darauf zu warten, von Mensch oder Tier berührt zu werden, um ihre zahlreichen Samen meterweit von sich zu schleudern. Daher rühren die Bezeichnungen „Springkraut“ und *Impatiens* („ungeduldig“).

Größe und Ausbreitungsfreude der Pflanze haben ihr einen schlechten Ruf als invasive Art eingebracht, die unsere heimische Flora verdrängt und so das ökologische Gleichgewicht stört. Aber das Drüsiges Springkraut hat auch sympathische Seiten.

Bienen und Hummeln sind dankbar für die spät blühende Pflanze, deren Blüten sehr viel mehr Nektar produzieren als die meisten anderen Blütenpflanzen und zusätzlich noch zuckerhaltigen Pollen bieten. Auch nervöse, rastlose Menschen können von der Pflanze profitieren, denn

die Bachblütenessenz „Impatiens“ wird aus ihr gewonnen und ist auch Bestandteil der bekannten „Rescue-Tropfen“.

Auch für die Wildkräuterküche ist das Drüsiges Springkraut ein Gewinn. Die Samen eignen sich als nussiges Topping für Salate und Gemüsegerichte sowie als Zutat in Gebäck und Müsli. Durch den Verzehr der Samen dämmt man gleichzeitig die Verbreitung der einjährigen Pflanze ein und trägt so zum Schutz der heimischen Flora bei.



Das Drüsiges Springkraut *Impatiens glandulifera*

Ernten lassen sich die Samen am besten, wenn man eine Tüte über die Kapseln stülpt, diese zu hält und dann schüttelt. So werden die Samen direkt in die Tüte geschleudert. Helle wie dunkle Samen lassen sich gleichermaßen gut verwenden. Alle Springkräuter sind in rohem Zustand leicht giftig, wobei sich zu einer möglichen Giftigkeit der Samen und der ebenfalls essbaren Blüten unterschiedliche Angaben finden. Röstet man die Samen in der Pfanne sanft an, werden eventuell enthaltene Giftstoffe abgebaut und der leckere nussige Geschmack verstärkt sich.

Text und Foto: Britta Ladner



Acker-Gauchheil (Foto: Karin Parpin)

## Acker-Gauchheil gesucht

Für ein Forschungsprojekt des Fachbereiches Chemie und Pharmazie der Westfälischen Wilhelms-Universität werden im Umkreis von Münster möglichst größere Vorkommen des Acker-Gauchheils *Anagallis arvensis* gesucht. Die Pflanze wächst auf Wiesen, Äckern, Weg- und Straßenrändern, Schuttplätzen usw.

Ein Extrakt dieser Pflanze hat einen vielversprechenden antiviralen Effekt gezeigt, der nun näher untersucht werden soll. An geeigneten Standorten soll in vertretbarem Umfang Probenmaterial entnommen werden. Das Forschungsteam würde sich freuen, wenn Fundorte dieser Art an Dr. Jandirk Sendker, [jandirk.sendker@uni-muenster.de](mailto:jandirk.sendker@uni-muenster.de), gemeldet werden, mit Koordinaten und/oder einer geeigneten Beschreibung des Fundorts.

## Teilnahme am LWL-Ehrenamtsforum

Das LWL-Ehrenamtsforum im Naturkundemuseum neben dem Allwetterzoo war im vergangenen Jahr kurzfristig abgesagt und auf den diesjährigen Sa., 22.10., 13-18 Uhr, verschoben worden. Die AG Botanik ist vom Veranstalter wie in den Vorjahren angefragt worden und hat erst einmal unverbindlich folgende Angebote vorgemerkt:

- Herbarium „Flora von Münster“
- Newsletter „Flora Münster“
- allgemeine Infos und Mitmach-Möglichkeiten



Infostand der AG Botanik bei einem früheren LWL-Ehrenamtsforum (Foto: Thomas Hövelmann)

## Erfassung Götterbaum

Seitens der Stadt Münster besteht der Wunsch, Vorkommen des Götterbaums *Ailanthus altissima* in der Stadt zu dokumentieren. Die Art ist aus Ostasien zu uns geraten, verwildert gerne und wird dabei vom Klimawandel gefördert. Da Exemplare dieser Baumart in anderen Städten bereits Probleme bereitet haben, besteht ein öffentliches Interesse an einem Überblick über die Ausbreitung der Art.

Wer Exemplare des Götterbaumes entdeckt, teile doch bitte AG-Leiter Dr. Thomas Hövelmann unter [t.hoelmann@NABU-Station.de](mailto:t.hoelmann@NABU-Station.de) den genauen Fundort mit (ggf. mit Foto). Markant sind vor allem die riesigen gefiederten Blätter mit ganzrandigen Fiedern, die nach alten Tennisschuhen riechen.

Bild rechts: Im Gegensatz zum ähnlichen Essigbaum haben die Fiedern einen glatten Blattrand (Foto: Thomas Hövelmann)



Der Götterbaum hat große, gefiederte Blätter (Foto: Thomas Hövelmann)

## SPIEGEL-Beitrag über Gräserkurs

Große Ehre für den NABU in Münster: der SPIEGEL berichtet in seiner aktuellen Ausgabe 31 über den Gräser-Fortgeschrittenenkurs, den AG-Leiter Dr. Thomas Hövelmann gemeinsam mit Sara Kehmer im Juni auf Haus Heidhorn ausgerichtet hatte.

WISSEN

## Geheimnis am Wegesrand

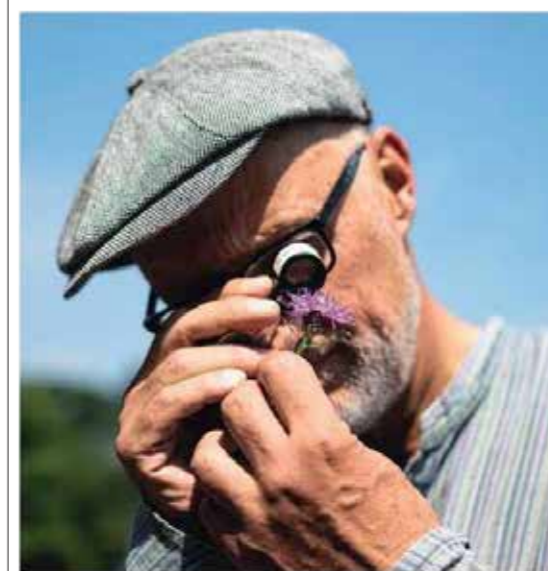
**BOTANIK** Die Deutschen kennen ihre heimischen Pflanzen nicht gut genug. Die Bildungslücken bei Blumen, Gräsern und Binsen gefährden inzwischen den Artenschutz.

Der Tümpel an der Nabu-Naturschutzstation in Münster-Hiltrup ist ein unerquicklicher Ort an diesem knallheißen Sommertag. Kein Lüftchen weht, kein Schatten in Sicht, stattdessen gierige Mücken und fette Frösche, die ins Wasser plumpsen. Dazu viele Fragen, die kaum jemand beantworten kann. Biologe Thomas Hövelmann zupft schwitzend ein unscheinbares Pflänzchen aus dem Uferboden und will von den Exkursionsteilnehmern wissen, worum es sich handelt. Dann schlitt er mit einem Fingernagel Stängel und Blättchen auf. »Aha«, sagt er lächelnd, »da ist kein wolliges Mark drin.« Folglich könne es sich nur um eine Spitzblütige Binsse handeln.

Hövelmann kämpft hier und bei anderen Ausflügen gegen einen Missstand an: Die Deutschen kennen ihre heimischen Pflanzen nicht gut genug. Die meisten Menschen könnten gerade noch Gänseblümchen, Löwenzahn oder Brennesel identifizieren, so der Biologe. Doch wenn es zum Beispiel um Arten wie Hundszunge, Bauernsenf oder Schmalblättriges Wollgras gehe, müssten inzwischen sogar viele Akademiker passen, die sich im Studium mit Botanik befasst haben – Männer und Frauen, die es im Sinne des Artenschutzes genauer wissen müssten.

Ein Projekt soll das nun ändern. Es wird vor allem vom »Bundesweiten Arbeitskreis der staatlich getragenen Umweltbildungsstätten im Natur- und Umweltschutz« (Banu) koordiniert und besteht aus Tagesseminaren, mehrtägigen Kursen und Exkursionen in die heimischen Moore, Wälder und Wiesenlandschaften.

Wer mitmacht, erwirbt ein »Zertifikat Feldbotanik«, das bei Bewerbungen in Forschungsinstituten und Behörden sogar als Zusatzqualifikation präsentiert werden kann: Für das Zertifikat in Bronze muss man 200, für das silberne 400 und für das goldene 600 Gräser-, Orchideen- und andere Pflanzenarten erkennen.



**Biologe Hövelmann:** »Was wir nicht erkennen, können wir nicht schützen«



**Artenbestimmungs-App auf Smartphone**

Biologe Hövelmann hat vor wenigen Tagen eine Goldprüfung in Freiburg abgenommen; vier von sechs Teilnehmern haben bestanden. Einfach sei das »definitiv nicht« gewesen, zumal man auch die wissenschaftlichen Namen wissen müsse. Bei manchen Gewächsen helfe Schnuppern oder eine Geschmacksprobe. »Hier, probieren Sie mal«, sagt Hövelmann und reicht ein Blättchen von einer Pflanze an, die er als Tausendgüldenkraut vorstellt. Erst schmeckt es nach gar nichts, doch dann muss man unweigerlich ausspucken: Einige Inhaltsstoffe gehören zu den bittersten Substanzen, die in der Natur vorkommen.

»Besonders der wissenschaftliche Nachwuchs hat Wissenslücken, wenn es um die Kenntnis von Arten und ihren Besonderheiten geht«, bestätigt Hövelmanns Kollegin Britta Linnemann. Früher sei an den Hochschulen mehr Wert auf Freilandunterricht gelegt worden, heute finde die Ausbildung vor allem im Hörsaal und im Labor statt. Natürlich sei es gut, sich mit DNA-Analysen und anderen modernen Methoden auszukennen;

ein weitgehender Verzicht auf Artenvermittlung schade aber dem Naturschutz.

Linnemann geht in die Hocke und zeigt auf eine Pflanze namens Knäuel-Binsse, die oft nur schwer von anderen Binsen zu unterscheiden sei. Eine sichere Identifizierung der Knäuel-Binsse könne den Ausschlag geben, ob eine Fläche als Feuchtwiese unter besonderen Schutz gestellt wird – oder eben nicht. »Ich denke, manche Gutachten würden anders ausfallen, wenn mehr Artenkenntnis vorhanden wäre«, sagt Linnemann.

Eine Einschätzung, die auch Banu-Sprecher Eick von Ruschkowski teilt. Der Leiter der Alfred Toepfer Akademie für Naturschutz in der Lüneburger Heide beklagt, dass viele deutsche Bewerber und Bewerberinnen wenig über ihre heimische Tier- und Pflanzenwelt wüssten. »Die haben zwar irgendwelche Lemuren auf Madagaskar gerettet oder waren anderswo im Ausland aktiv, aber bei unserer Flora und Fauna sind sie weitgehend blank«, sagt Ruschkowski.

Ruschkowski freut sich daher, dass das Projekt viel Zuspruch bekommt. Der Banu und die beteiligten Naturschutzverbände könnten derzeit längst nicht alle Bewerber annehmen: »Wir haben da auch Rentner dabei oder Elternteile, die nicht jedes Mal passen wollen, wenn die Kinder beim Spaziergang wissen wollen, was da am Wegesrand blüht.« Großes Interesse bestehe auch an den anderen Angeboten der beteiligten Organisationen, zum Beispiel Kurse zur Käfer- und Vogelbestimmung.

Biologe Hövelmann führt den Ansturm auch auf den Erfolg der Artenbestimmungs-Apps zurück, die viele Menschen mittlerweile auf ihrem Smartphone haben. Die seien eine Art Einstiegsdroge und hilfreich, kämen aber auch oft an ihre Grenze. Die Unterschiede zwischen einzelnen Schwingeln, Simsen und anderen Gräsern seien oft so klein, dass für die Identifizierung eine Lupe oder sogar ein Mikroskop gebraucht werde.

Noch komplizierter wird es bei einer anderen Pflanzengruppe: den Moosen. Allein in Deutschland sind fast 1200 Arten bekannt, doch es gibt so gut wie keine Experten mehr für die wertvollen, aber unscheinbaren Pflanzen, die viele Schadstoffe aus der Luft binden können. Auch der Mangel an Sachverstand führe dazu, dass viele Moose mittlerweile vom Aussterben bedroht seien, sagt Hövelmann: »Was wir nicht erkennen, können wir auch nicht richtig schützen.«

Guido Kleinhubbert

## Pflanzen des Monats

Auch im Juli wurden wieder interessante Funde im Bild festgehalten. Bei den Monatstreffen können jeweils Pflanzen oder Bilder von Pflanzen vorgestellt werden.



Die Grüne Minze *Mentha spicata* in einem Gewerbegebiet bei Coerde (Foto: Thomas Hövelmann)



Der Zwerg-Holunder *Attich Sambucus ebulus* ist giftig und wurde in Coerde entdeckt (Foto: Sara Kehmer)



Die seltene Gewöhnliche Natternzunge *Ophioglossum vulgatum* ist ein Farn und kommt bei Handorf vor (Foto: Sara Kehmer)



Kaisermantel auf Wasserdost *Eupatorium cannabinum* (Foto: Karin Parpin)

Zum Monatstreffen im August wurden folgende Arten mitgebracht: Götterbaum, Rainfarn, Beifuß und Wasserdost.

## Botanische Exkursion zur Ackerwildkräutern auf dem Hof lütke Jüdefeld am 8. Juli Vielfalt im Acker

Vielfalt im Acker: Fast dreißig heimische Ackerwildkräuter zeigte der Diplom-Biologe Dr. Thomas Hövelmann von der NABU-AG Botanik im Rahmen einer botanischen Exkursion am Freitag, den 8. Juli. Ackerfrauenmantel, Acker-Krummhals, Acker-Vergissmeinnicht und Woll-Wicke: Die Liste der vorgestellten Pflanzenarten nahm beinahe kein Ende. Damit wollte Hövelmann keinesfalls die ein Dutzend Teilnehmer erschlagen, sondern anhand dieser Vielzahl die Unterschiede in der Artenvielfalt zwischen biologisch und konventionell bewirtschafteten Flächen vorführen. Auch mehrere Mohn-Arten und die Kornblume durften nicht fehlen, und sogar der seltene Einjährige Knäuel wurde entdeckt.



Dr. Thomas Hövelmann (1. von links) erläuterte die zahlreichen Wildkräuter auf den ökologisch bewirtschafteten Roggenäckern des Bioland-Hofes lütke Jüdefeld (Foto: Dr. Rainer Klocke)

Entlang der nach Naturland-Kriterien bewirtschafteten Roggenfelder des Hofes lütke Jüdefeld an der Gasselstiege in Münster wurden zahlreiche Ackerwildkräuter unter die Lupe genommen und mit der ein oder anderen Anekdote genauer erklärt. So zum Beispiel das Acker-Stiefmütterchen, eine heimische und kleine Verwandte unseres Garten-Stiefmütterchens. Im Inneren der kleinen Blüten weisen ein dottergelber Fleck und schwarze Linien in das Innere der Blüte - eine „alte Tante mit Landebahn“.

Für den Standort Acker ist eine regelmäßige Störung durch den Pflug kennzeichnend. Auf diese Weise können sich besonders einjährige Arten, die auf Offenboden angewiesen sind, etablieren. Werden diese Flächen nicht mehr umgebrochen, verdrängen konkurrenzstärkere, mehrjährige Arten die typischen Pionierpflanzen. Bevor es vom Menschen bewirtschaftete Ackerflächen gab, waren diese auf Pionierstandorten wie zum Beispiel auf regelmäßig überfluteten Sandbänken anzutreffen. Heutzutage werden diese Ackerwildkräuter aufgrund der intensiven Landwirtschaft immer seltener und finden häufig nur noch am Rand oder auf biologisch bewirtschafteten Ackerflächen Lebensmöglichkeiten.

## Botanische Exkursion am Erdelbach in Angelmodde am 15. Juli „Wo ist denn das Wasser hin?“

„Wo ist denn das Wasser hin?!“ Verwundert standen Exkursionsleiter Dr. Thomas Hövelmann von der NABU-AG Botanik und die Teilnehmer der botanischen Führung am Freitag, den 15. Juli, vor dem trockenen Bett des Erdelbachs in Angelmodde. Doch so überraschend kam das leider nicht, wie Hövelmann den ca. 15 Teilnehmenden erläuterte: „Auch das gehört zu den Folgen des Klimawandels, dass unsere kleinen Bäche und Kleingewässer in Münster durch das Absinken des Grundwassers vermehrt über längere Zeit trockenfallen.“

Dennoch konnte Hövelmann noch einige typische Arten der Ufer wie den Kriechenden Baldrian oder das Mädesüß vorstellen, ergänzt um Ausführungen über die Ökologie heimischer Fließgewässer und die Auswirkungen des Klimawandels auf unsere Gewässer. Dabei kamen auch Informationen zur Heilwirkung und Essbarkeit unserer heimischen Wildpflanzen nicht zu kurz.



Bei der öffentlichen Exkursion am Erdelbach in Angelmodde stellte Dr. Thomas Hövelmann (rechts) Pflanzenarten der Uferbereiche vor (Foto: Teresa Beerens)

Die Exkursion war auch unter den Bachpatenschaften in Münster bekannt gemacht worden, die am Rande der Veranstaltung vorgestellt und erfolgreich beworben wurden: gleich zwei Teilnehmende äußerten konkretes Interesse und wollen in Kürze Kontakt aufnehmen. Die NABU-Naturschutzstation Münsterland betreut ca. 40 Bachpatenschaften im gesamten Stadtgebiet und bringt den engagierten Naturschützern dabei auch regelmäßig die heimischen Wasserpflanzen näher, wie nun eben am Erdelbach in Angelmodde - wenn denn das Wasser auch da ist.

## Artenmonitoring und Fridays for Flowers bei Nienberge am 22. Juli

### Besuch beim Sellerie

Besuch beim Sellerie - eine ganz besondere Aufgabe wartete auf die Teilnehmenden der Exkursion am Freitag, den 22. Juli: im Auftrag des Landes NRW wurde bei Haus Rüschnhaus das dort vorkommende und 2020 von Matthias Rohland entdeckte Vorkommen des Kriechenden Selleries *Helosciadium repens* ganz genau unter die Lupe genommen.

Hintergrund ist, dass dieser winzige, nur wenige Zentimeter hohe Doldenblütler auf der Anhang II-Liste der Fauna-Flora-Habitat (FFH)-Richtlinie der EU steht und die Mitgliedsstaaten daher verpflichtet sind, diese Art besonders zu schützen und zu erhalten. Das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) NRW führt zu diesen Arten daher ein detailliertes Monitoring durch, mit dem jährlich die Bestandsentwicklung beobachtet wird. Diese verantwortungsvolle Aufgabe hatte für dieses Jahr in Absprache mit dem LANUV und der NABU-Naturschutzstation Münsterland die AG Botanik übernommen.

Und so wurden an dem kleinen Tümpel im „Hochzeitswald“ der Stadt Münster nahe Haus Rüschnhaus die dort wachsenden Pflanzen genau ausgemessen sowie der Standort und mögliche Beeinträchtigungen mit einem Standard-Erfassungsbogen eingeschätzt. Der Münsteraner Bestand entwickelt sich seit seiner Entdeckung prächtig und ist mittlerweile auf fast 10 m<sup>2</sup> angewachsen. Mögliche Gefährdungen beschränken sich auf das allgemeine Absinken des Grundwassers und langfristige Sukzession – das heißt, natürlich bedingtes Überwachsen durch konkurrenzkräftigere Arten, das mit geeigneten Mitteln wie Mähen eindämmt werden kann.

Die seltene Art, die in den vergangenen Jahrzehnten und Jahrhunderten nur sporadisch in Münster aufgetreten war, ist von Matthias Rohland bei der Bearbeitung des Herbariums „Flora von Münster“ gefunden worden, das er in Zusammenarbeit mit dem LWL-Naturkundemuseum Münster für die AG Botanik erarbeitet. Ein Beitrag zu

dem außergewöhnlichen Fund ist bereits in der Natur und Heimat, Heft 1-2022, S. 25 ff., veröffentlicht worden (Hövelmann & Rohland, 2022).

Anschließend wurde noch ein benachbarter Quadrant für die „Flora von Münster“ bearbeitet. Dabei kamen auf dem Lärmschutzwall und der angrenzenden Wohnbebauung in Nienberge in nur einer Stunde fast 100 Arten zusammen, darunter die recht seltene Rosen-Malve *Malva alcea*.



Mitglieder der AG Botanik untersuchen genau das Vorkommen des Kriechenden Selleries bei Haus Rüschnhaus

Die Fridays for Flowers-Exkursionen dienen dazu, Verbreitungskarten aller wildlebenden Pflanzenarten in der „Flora von Münster“ zu erstellen. Dabei werden auf der Grundlage des Rasters im amtlichen Stadtplan der Stadt Münster vollständige Artenlisten aller 351 jeweils einen Quadratkilometer großen Quadranten erstellt und die Daten in das Portal naturgucker.de eingepflegt.



Der winzige Kriechende Sellerie ist im Münsterland sehr selten (Fotos: Thomas Hövelmann)

## Münsterländer PlantRace an der Werse am 23. Juli

### „Bläck Fööß“ gewinnen beim Wettkampf der Botaniker

Jung gegen Alt, junges Gemüse gegen alte Hasen: wie man es auch dreht und wendet, der Altersunterschied zwischen den Mitgliedern der beiden angetretenen Teams beim diesjährigen PlantRace an der Werse am Samstag, den 23. Juli, war schon beträchtlich. Und entsprechend motiviert sprinteten die drei jungen Landschaftsökologie-Studierenden los, um es dem gemächlich startenden Team um AG-Leiter Dr. Thomas Hövelmann mal so richtig zu zeigen.



Dr. Thomas Hövelmann war mit Christel Müller unterwegs (Foto: Siegfried Piel)

Das Untersuchungsgebiet südlich von Handorf war den Teilnehmenden bis dahin nicht bekannt. Am Werseufer, in den angrenzenden Gehölzen, entlang der Wege und auf den landwirtschaftlichen Nutzflächen gab es eine große Artenvielfalt zu entdecken. Die meisten Arten können als „Allerweltsarten“ eingestuft werden, aber mit der Mandel-Weide *Salix triandra*, der Sumpfkresse *Rorippa palustris* und dem Wiesen-Wachtelweizen *Melampyrum pratense* wurden auch einige weniger häufige Arten aufgespürt. Die Daten gehen als Quadrant Q11 in die „Flora von Münster“ zur Verbreitung aller in Münster vorkommenden Pflanzenarten ein.

Bei dem jährlich stattfindenden „Wettkampf der Botaniker“ geht es für die teilnehmenden Teams darum, in drei Stunden im vorgegebenen Untersuchungsgebiet so viele heimische Pflanzenarten wie möglich zu finden und auf-

zuschreiben. Dabei galten sportliche Fairness und Regeln, die von allen Teilnehmern selbstverständlich eingehalten wurden - kein Problem, standen doch der Spaß an der Aktion und die Freude über das eigene Wissen im Vordergrund.

Sieger wurde... natürlich das dynamische Jungteam mit mehr als 200 korrekt bestimmten Pflanzenarten! Dabei waren die jungen Leute mit einem Handicap angetreten: nur Sara Kehmer hatte (Barfuß)schuhe an, die beiden anderen kämpften sich barfuß (auf Kölsch: „bläck fööß“) durch stacheliges Brombeer-Gebüsch und Brennnessel-Dickicht. Das änderte aber nichts an dem deutlichen Sieg mit 40 Arten Vorsprung - „Ich freue mich darüber, dass auch der Nachwuchs an Artenkenntnis Freude hat und in kurzer Zeit große Kenntnis über die heimische Flora erlernen konnte!“, gab Hövelmann einen guten Verlierer.



Barfuß auf Pflanzenjagd (Foto: Sara Kehmer)

Beim abschließenden Kaffeetrinken im nahe gelegenen Ausflugslokal wurden die Listen durchgesehen und die Sieger mit kleinen Sachpreisen gefeiert. Einige besonders Wagemutige stürzten sich anschließend noch zur Abkühlung in die Werse - um auch dort im Wasser und am Ufer nach Pflanzen zu schauen.



So sehen Sieger aus (von links): Sara Kehmer, Max Brinkmann und Rebekka Loheide (Foto: Sara Kehmer)

## Köstliche Naturküche - Kochen mit Wildkräutern

Es ist August, und die Früchte, die es dieses Jahr reichlich gibt, laden dazu ein, vernascht zu werden, die Brombeerhecken hängen voll, und auch Kirschkirschen und Mirabellen - die „edleren“ Verwandten - leuchten von weitem aus den Bäumen. So kann man wunderbar einen Vorrat anlegen für die dunkle Jahreszeit.



Vollreife Brombeeren kann man mit wenig Wasser im geschlossenen Topf kurz kochen, dann z. B. mit einem Kartoffelstampfer stampfen und durch ein feines Sieb oder Tuch ablaufen lassen, um den Saft für ein köstliches Gelee aufzufangen. Dann mit Süßungs- und Geliermittel lt. Packungsanweisung zu Gelee kochen. Wenn die Kerne nicht stören, kann natürlich auch die ganzen Früchte direkt mit dem Süßungsmittel mischen und alles zusammen mit Pektin bzw. direkt mit fertigem Gelierzucker zu Konfitüre kochen.

Mit etwas Glück findet man auch die goldgelben Mirabellen (*Prunus domestica subsp. syriaca*), die manchmal zur Sonnenseite hin rot überzogen sind; sie lassen sich wunderbar z. B. zu einer Art regionalen Variante eines Mango-Chutneys verarbeiten, oder auch wie Pflaumen- oder Zwetschenmus mit wenig bis gar keinem Zuckerzusatz einkochen, je nach persönlicher Vorliebe und der natürlichen Süße der Früchte, die u.a. abhängig von den Wetterbedingungen variieren kann. Im Unterschied zur ähnlichen und ebenfalls essbaren Kirschkirsche *Prunus cerasifera*, die in verschiedenen Gelb- und Rottönen daherkommt, ist sie meist süßer und löst sich vor allem deutlich besser vom Stein; das Fruchtfleisch ist fester.

Ist der Geschmackstest positiv ausgefallen, pflückt man die reifen Mirabellen. Falls sie schon von ganz allein vom Baum fallen, kann man einfach ein großes Tuch unter den Baum legen und vorsichtig schütteln...

Für das **Mirabellenmus** wäscht man die Mirabellen und lässt sie etwas abtropfen. Dann kann man sie mit einem scharfen Messer halb einschneiden und den Stein mit Daumen und Zeigefinger herausdrücken oder aber sie rundherum einschneiden, die Hälften auseinanderdrücken und den Stein entfernen. Dann ein Süßungsmittel nach Wunsch (Zucker, Agavendicksaft...) zugeben (höchstens 500 g auf ein Kilo Früchte, eher (deutlich) weniger), gut vermengen und etwas stehen lassen, bis Saft entstanden ist.

Nun geht es ans Kochen oder besser ans Köcheln, am besten mindestens 3 - 4 Stunden bei recht kleiner Hitze, und ausnahmsweise unbedingt im offenen Topf, damit die Flüssigkeit verkocht! Zwischendurch sollte man immer mal wieder umrühren, damit es nicht anbrennt, aber bei Zwetschen und Mirabellen passiert das nach meiner Erfahrung nicht so schnell. Ich finde es hilfreich, die Früchte auch vorher oder während des Kochvorgangs etwas anzupürieren. Wenn die Konsistenz den eigenen Vorstellungen entspricht, kann man probieren (dazu lässt man am besten eine kleine Menge erkalten und probiert dann, da das kalte Mus süßer schmeckt als heißes) und notfalls noch etwas nachsüßen. Ich habe sehr süße Mirabellen aber auch schon völlig ohne Zucker zu Mus verarbeitet. Dann in möglichst kleine Gläser abfüllen und nach Anbruch auf jeden Fall im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 bis 3 Wochen verbrauchen, da der Zucker auch als Konservierungsmittel fungiert - je weniger Zucker, desto kürzer ist also die Haltbarkeit. Wenn man sauber arbeitet und die Gläser mit dem mehr oder weniger kochend heiß abgefüllten Mus sofort verschließt, halten sie sich aber (vor Anbruch) normalerweise mehrere Jahre...

Eine andere leckere Art der Haltbarmachung ist ein **Mirabellensenf**, der z. B. einem kräftigen Käse oder auch einer Vinaigrette eine fruchtig-scharfe Note gibt. Es gibt viele verschiedene Methoden und Rezepte für die Senfherstellung. Es empfiehlt sich allerdings, gemahlene Senf möglichst nicht über 30 Grad zu erwärmen, da er dann bitter werden kann. Ich habe diese Variante ausprobiert:

100 g Mirabellen (entsteint) mit 1 EL Weißwein-Essig, 25 g Zucker und ½ TL Salz pürieren. Kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Etwa 1 EL (10 - 15 g) gelbes Senfmehl unterrühren. Dann 20 g geschmacksneutrales Öl (z. B. Sonnenblumen-, Distel- oder Maiskeimöl) zugeben und cremig rühren (das geht besonders gut mit einem Pürierstab).

Nun etwa 12 bis 24 Stunden nur mit einem Stück luftdurchlässigem Papier oder Stoff abdecken, das mit einem Gummiring befestigt ist, um z. B. Fliegen abzuhalten, und bei Raumtemperatur stehen lassen. Evtl. zwischendurch umrühren.

Senf enthält u.a. Sinigrin, das vor allem für die Schärfe verantwortlich ist. Die Körner sind zunächst geschmacksneutral. Durch eine enzymatische Reaktion mit Wasser entsteht das aromatische ätherische Allylsenföl.

Danach kann man ihn in kleine Gläser abfüllen und lässt man ihn am besten noch einige Zeit im Kühlschrank reifen. Dazu am besten immer mal wieder probieren, ob er euch schmeckt und die gewünschte Schärfe hat.



Eine leckere und sehr farbenfrohe Variante ist auch ein **Brombeersenf**:

Dafür etwa 150 g Brombeeren mit 50 g Apfel- oder Weißweinessig mit Deckel zum Kochen bringen, auf kleiner Stufe ca. 5 Min. köcheln lassen.

Etwa 20 - 25 g Zucker und ½ TL Salz unterrühren, dann pürieren und durch ein Sieb passieren (wen die Kerne nicht stören, kann sich das Passieren sparen). Abkühlen lassen.

Nun etwa 10 g Senfmehl zugeben und mit dem Pürierstab oder mit Rührstäben gut vermengen. 20 g neutrales Öl zugeben und cremig rühren, dann weiter verfahren wie mit dem Mirabellensenf.

Der Brombeersenf ist ebenfalls gut zu würzigem Käse oder z. B. in einer Vinaigrette für einen gemischten Blattsalat mit Beerenfrüchten und karamellisierten Sonnenblumen- oder Walnusskernen.

Zu guter Letzt - ganz im Sinne von „Leaf to Root“ - lässt sich mit den Mirabellensteinen wunderbar ein **Mirabellen-Amaretto** herstellen. Dazu die Steine mit ein paar ganzen Mirabellen (einige Male eingeritzt) in ein großes Glas geben (z. B. ein Literglas mit Bügelverschluss). Einige Steine (etwa 25) knacken, um die enthaltene Blausäure freizusetzen, z. B. mit einer (stabilen) Knoblauchpresse aus Metall: 2 Steine (mehr ist erfahrungsgemäß schwierig) hineingeben, Presse zusammendrücken und die Bruchstücke mit zu den Mirabellensteinen in das Glas geben. Wenig Zucker zugeben und mit Wodka oder Doppelkorn aufgießen. Das Glas verschließen und gut schütteln. Mind. einige Wochen ziehen lassen (z. B. auf der Fensterbank), dabei regelmäßig schütteln. Dann abschmecken (ggf. mit etwas Wasser verdünnen und noch Zucker zugeben), durch ein Haarsieb oder einen Filter gießen und in Flaschen abfüllen.

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](mailto:u.schepers@gmx.de), um über die Unternehmungen informiert zu werden.