

TERMINE

Termine der AG Botanik
Termine anderer Veranstalter

AKTUELLES

Wer wird Frühlings-König(in) und
findet den ersten blühenden
Huflattich?

Kartierung Wiesen-Schaumkraut

Pflanzen des Monats

Reihe „Essbare Wildkräuter
in Münsters Westen“

Wintervorträge

Nachruf Dr. Markus Bertling

Schwerpunkt schwierige
Artengruppen

RÜCKBLICK

Von Moosen und Mauerpflanzen
in der Stadt

BEWÄHRTES

Köstliche Naturküche -
Kochen mit Wildkräutern



EDITORIAL

Liebe Freunde des blühenden Münster

vor dem Hintergrund der schrecklichen Nachrichten aus Osteuropa rückt die heimische Vegetation leider etwas in den Hintergrund. Auch ich habe über meine Funktion als Vorstand von „Planta Europa“ persönliche Freunde in Kiew und der Ukraine, denen ich in Gedanken beistehe - aber auch Freunde unter den russischen Botaniker*innen, die ebenso nett sind... keine schöne Zeit.

Mit dem unerwarteten und viel zu frühen Tod von Markus Bertling fällt ein weiterer Schatten auf das bislang so schöne Frühjahr, siehe Nachruf in dieser Ausgabe. Wie schön ist es daher vor diesem tristen Hintergrund, dass uns die Natur und heimische Vegetation mit ihren Farben, mit ihrer Schönheit und Vielfalt Trost auch in schweren Zeiten bietet. Hoffen wir gemeinsam, dass möglichst schnell wieder bessere Zeiten kommen und wir uns wieder unbeschwert an den heimischen Wildpflanzen erfreuen können!

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

Titelbild: Das Scharbockskraut *Ficaria verna* bzw. früher *Ranunculus ficaria* (Foto: Klaus Brink)

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 hoewelmann_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, Maske und 3G-Nachweis mitbringen, auf Abstand achten.

Fr, 4.3.:

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

Fr. 25.3. und Fr. 1.4.:

Aufstellen der Schilder des Baum-Rundweges im Hansaviertel mit Sara Kehmer. Treffpunkt um 16 Uhr vor dem Umwelthaus Münster, Zumsandstraße 15.



In der Umgebung der Ems findet man den seltenen Wiesen-Goldstern *Gagea pratensis* (Foto: Thomas Hövelmann)

So, 27.3. (!):

Radtour zu unseren drei heimischen Gelbsterne-Arten *Gagea lutea*, *G. pratensis* und *G. villosa*. Treffpunkt 13 Uhr mit Fahrrädern vor dem Umwelthaus Münster, Zumsandstraße 15, und um 15 Uhr vor der Haupt-Kirche im Zentrum von Telgte (von dort fußläufig). Dauer bis ca. 17 Uhr.

Mi, 6.4.:

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

Mögliche weitere Exkursionen, z.B. zu heimischen Moos-Arten, werden kurzfristig per Mail bekannt gegeben.



Der Wald-Goldstern ist unsere häufigste *Gagea*-Art (Foto: Klaus Brink)

Weitere Termine anderer Veranstalter

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

So, 13.3.:

Führung „**Frühlingserwachen im Botanischen Garten**“. Treffpunkt: 10:50 + 11:00 + 11:10 Uhr am Eingang des Botanischen Gartens, Dauer jeweils ca. 90 min. Teilnahme kostenlos, Anmeldung erforderlich unter fuehrungen.botanischer.garten@wwu.de.

bis zum 27.3.:

Ausstellung „**Heilend. Belebend. Nährend - 39 textile Pflanzen der Bibel**“ von verschiedenen Frauen der Kirchengemeinden des Münsterlandes. Andreas-Kirchzentrum in Coerde, Breslauer Straße 158.

Achtung: der ursprünglich für den 20. März geplante 54. Westfälische Floristentag ist auf den 23. Oktober verlegt worden.

IMPRESSUM

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

Herausgeber: NABU Münster, Zumsandstraße 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“

Wer wird Frühlings-König(in) und findet den ersten blühenden Huflattich?

Der Huflattich *Tussilago farfara* erfreut als erste wirklich heimische Blütenpflanze hungrige Insekten und die Augen von Botanikern.

In diesem Jahr wurde das erste blühende Exemplar von Sara Kehmer gemeldet, am 4. Februar - herzlichen Glückwunsch! Dicht darauf folgte Hans-Eugen Weber und weitere „Vizekönig*innen“. Das bereits noch früher von Joachim Eberhardt gemeldete Exemplar läuft wie immer außer Konkurrenz...



Das erste blühende Exemplar des Huflattichs wurde am 4. Februar gemeldet (Foto: Sara Kehmer)

Kartierung Wiesen-Schaumkraut für die Umweltdaten Münster

Die AG Botanik erfasst im Fünfjahres-Turnus in Zusammenarbeit mit der NABU-Naturschutzstation Münsterland und der Stadt Münster heimische Pflanzenarten für das Monitoring von Umweltdaten der Stadt Münster. In diesem Jahr ist das Wiesen-Schaumkraut *Cardamine pratensis* an der Reihe. Dazu werden neun Probeflächen à jeweils 1 x 1 km systematisch nach allen Vorkommen abgesucht.

Für dieses Jahr sind bereits alle Probeflächen an Freiwillige vergeben worden. Die Bearbeiter erhalten noch rechtzeitig ausführliche Informationen. Wer zusätzlich mithelfen möchte, kann sich gerne bei AG-Leiter Dr. Thomas Hövelmann unter hoevelmann_thomas@yahoo.de melden.



Das Wiesen-Schaumkraut *Cardamine pratensis* (Foto: Michaela Stenz)

Pflanzen des Monats

Auch im Februar wurden wieder eine ganze Reihe interessanter Funde im Bild festgehalten:

Duftendes März-Veilchen *Viola odorata*, Geflecktes Lungenkraut *Pulmonaria officinalis* und Winterlinge *Eranthis hyemalis*.



Winterlinge *Eranthis hyemalis* (Foto: Sara Kehmer)



Das duftende März-Veilchen *Viola odorata* (Foto: Solveig Strumann)

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

Reihe „Essbare Wildkräuter in Münsters Westen“

Britta Ladner ist es auch in diesem Jahr gelungen, in den Westfälischen Nachrichten, Ausgabe Münster-West, eine monatliche Reihe zu platzieren. Diesmal geht es um essbare Wildkräuter in Münsters Westen. Für den Monat März stellt die Natur- und Landschaftsführerin Britta Ladner die Vogel-Sternmiere (*Stellaria media*) vor.

März: Vogel-Sternmiere (*Stellaria media*)

Die Vogel-Sternmiere, auch kurz „Vogelmiere“ genannt, ist eine kleine, aber feine Schönheit. Die fünf Kronblätter ihrer nur etwa einen halben Zentimeter großen Blüten sind fast bis zum Grund gespalten und strahlen wie kleine weiße Sterne vor dem hellgrünen Laub. Nur bei trockenem Wetter öffnen sich die Blütensternchen. Aber auch bei Regenwetter ist die zu Unrecht als „Unkraut“ missachtete Pflanze gut erkennbar: Ihre Blätter sind eiförmig-zugespitzt und stehen sich stets zu zweit gegenüber. Die niederliegenden Stängel sind rund und auf einer Längslinie behaart, was die Vogelmiere unverwechselbar macht. Reißt man den Stängel vorsichtig auseinander, schauen die Leitbündel wie ein feiner Faden aus den Enden heraus. Möglicherweise gab dies der Pflanze den ebenfalls gebräuchlichen Namen „Hühnerdarm“.



Die Vogelmiere *Stellaria media* (Foto: Britta Ladner)

Die einjährige Vogel-Sternmiere liebt stickstoffreiche Böden und ist auch in Gärten und an Wegrändern weit verbreitet. Mit ihrem flächigen Wuchs schützt sie das Erdreich vor Austrocknung und Witterungseinflüssen. Sie ist daher ein perfekter, natürlicher Bodendecker, der sich in Sonne und Halbschatten erfolgreich fortpflanzt. Bei milder Witterung grünt und blüht sie nahezu das ganze Jahr hindurch und ist als saftig-vitaminreicher Snack bei Wild- und Zivögeln beliebt.

Ihr hoher Gehalt an Vitamin C, Eisen und Kalium macht die Vogelmiere auch für Menschen zu einer wertvollen Kostlichkeit. Kleingeschnitten eignen sich ihre Blätter, Stängel und Blüten für Sandwiches, Salate, Pestos und Kräuterquark. Ihr milder Geschmack macht sie zum perfekten Partner für bittere Salatsorten und herbe Kräuter, deren Intensität sie ausgleicht. Püriert man Vogelmiere mit jungen Blättern von Giersch oder Gundermann, Orangensaft und Buttermilch, erhält man ein gesundes und erfrischendes Frühjahrsgetränk.

Früher wurde die Vogelmiere für die Behandlung von Wunden, Hautkrankheiten und Husten genutzt. Ein Tee aus ihrem frischen oder getrockneten Kraut regt den Stoffwechsel an und hilft, Frühjahrsmüdigkeit zu vertreiben.

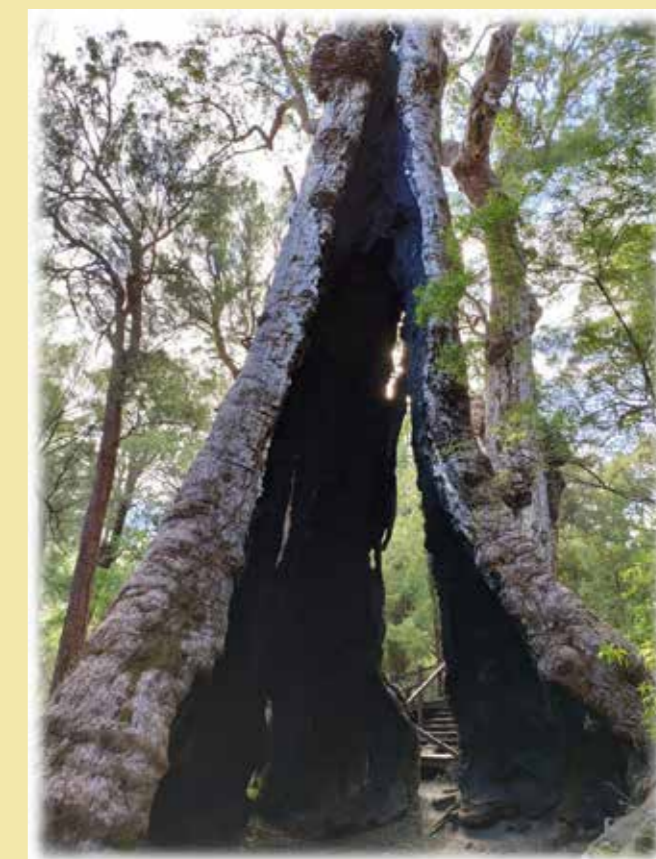
Britta Ladner

Wintervorträge

In den dunklen Monaten von November bis April bringt die AG Botanik mit bunten Vorträgen ein wenig Farbe in den Winter. Folgender Vortrag ist im Rahmen der Monatstreffen noch geplant:

Mi. 6.4: „Botanische Fotografie: Kleine Schönheiten ganz groß“ von Judith Maier

Beim letzten Monatstreffen am 1. März gab es einen tollen Vortrag „Impressionen einer Reise von Australien über Neuseeland und Thailand bis Vietnam“ von Maren Töns, ganz herzlichen Dank!



Ein gewaltiger „Tingle Tree“ *Eucalyptus jacksonii* in Australien (Foto: Maren Töns)



Blühende Lotosblumen in Thailand (Foto: Maren Töns)



Nachruf Dr. Markus Bertling

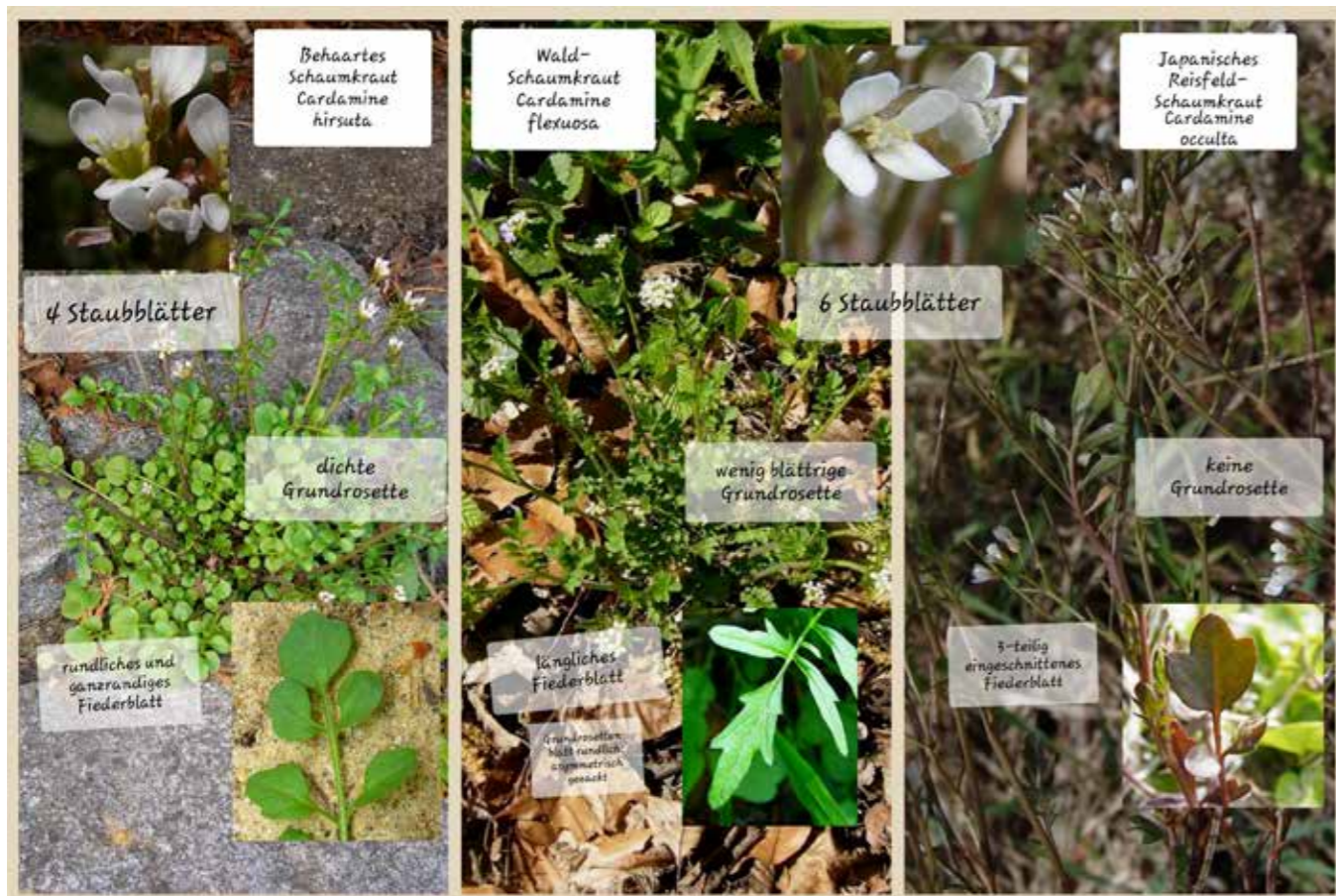
Mit tiefer Betroffenheit erfuhr die AG Botanik vom unerwarteten und viel zu frühen Tod von Dr. Markus Bertling, der am 13. Februar nach kurzer, schwerer Krankheit verstorben ist. Markus Bertling gehörte zu den „Gründungsvätern“ der AG Botanik vor nunmehr 25 Jahren und hat sich von Anfang an mit konstruktiven Ideen eingebracht.

Auf seine Anregung geht vor allem die jährliche Bestandserfassung des Kunstwerks *sanctuarium* an der Einsteinstraße zurück, die seit 1997 erfolgt und selbst vom Künstler Herman de Vries aufmerksam verfolgt wird. Zuletzt hatte er die Bestandserfassung des Krähfuß-Wegerichs angeregt und begonnen, die wir in seinem Sinne zu Ende führen werden.

Seine herzliche, humorvolle Art und hohe Fachkompetenz werden wir für immer in dankbarer Erinnerung behalten und sind in Gedanken bei seiner Familie.

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. In dieser Ausgabe werden drei in Münster vorkommende, kleinblütige Schaumkraut-Arten vorgestellt - darunter mit dem Japanischen Reisfeld-Schaumkraut eine neu mit Gartenerde eingeschleppte Pflanzenart.



Übersicht über drei in Münster vorkommende kleinblütige *Cardamine*-Arten (Collage: Sara Kehmer)

Exkursion in der Innenstadt am 25. Februar Von Moosen und Mauerpflanzen in der Stadt

An diesem kalten, abwechselnd regnerisch-sonnigen Freitag, den 25. Februar, versammelten sich viele Interessierte zur Exkursion „Mauerpflanzen und Moose in der Innenstadt“ vor dem Theater Münster. Die beiden Exkursionsleiter Dr. Thomas Hövelmann und Sara Kehmer stellten dabei viele verschiedene Arten von Mauerpflanzen und Moosen vor, wobei immer wieder neue, interessante Eigenschaften und Geschichten zu den Pflanzen aufkamen.



Dr. Thomas Hövelmann stellte typische Mauerpflanzen vor (Foto: Karin Parpin)

Gestartet wurde an der alten Theater-Ruine mit dem Mauer-Zimbelkraut *Cymbalaria muralis*, das an der alten Backsteinmauer wuchs. Dr. Thomas Hövelmann berichtete, wie diese ursprünglich mediterrane Pflanze an trockenen, nährstoffarmen Standorten wie Mauern mit Spalten und Rissen wächst. Hiermit umgeht die Pflanze geschickt die Gefahr, auf Konkurrenz zu treffen. Außerdem ist das Mauer-Zimbelkraut ein Beispiel für Phototropismus. Sie richtet ihre Blüten zur Bestäubung dem Licht zu (positiv phototroph) und wendet sich nach der Befruchtung wieder vom Licht ab. Dabei wächst der entstandene Fruchtsiel in eine Mauerspalte hinein, sodass die Frucht in einem geeigneten Keimbett liegt. Ebenfalls an der Theater-Ruine konnte der in großer Höhe wachsende Scharfe Mauerpfeffer *Sedum acre* näher mit einem Fernglas beobachtet werden.



Die Mauerraute mit typischen Sporangien auf den Wedelunterseiten (Foto: Sara Kehmer)

Auf dem Weg entlang der Münsterschen Aa konnte Sara Kehmer an mehreren kleinen Mauerchen auf zahlreiche Moose wie das Mondbechermoos *Lunaria cruciata*, ein

Lebermoos, oder das Polsterkissenmoos *Grimmia pulvinata* hinweisen. Weitere Moosarten wie das Birnenmoos der Gattung *Bryum* und das Mauer-Drehzahnmoos *Tortula muralis* boten einen besonders schönen Anblick mit ihren hervorragenden Sporophyten. Schwieriger zu unterscheiden waren dann aber das Seidenmoos *Homalothecium sericeum* und das Schlafmoos *Hypnum cupressiforme*. Das Schlafmoos wurde früher zur Polsterung von Kissen genutzt, wusste Sara Kehmer. Ähnlich wie die Mauerpflanzen vertragen auch die Moose trockene Zeiten, freuen sich aber auch wieder über regenreiche Tage wie diesen.



Das Polsterkissenmoos *Grimmia pulvinata* (Foto: Karin Parpin)

Auch die Mauerraute *Asplenium ruta-muraria* an einer Mauer entlang der Münsterschen Aa wurde intensiv beobachtet. Interessant waren dabei die vielen, gut sichtbaren Sporangien an der Blattunterseite. Zum Schluss konnte Dr. Thomas Hövelmann den Interessierten trotz der Kälte noch zwei weitere Farnarten zeigen: Sowohl der Hirschzungenfarn *Asplenium scolopendrium* als auch der Engelsüß-Tüpfelfarn *Polypodium vulgare* wuchsen an alten Backsteinmauern in der Innenstadt.



Der Hirschzungenfarn ist nur selten anzutreffen (Foto: Karin Parpin)

Die aufschlussreiche Exkursion wurde in fröhlicher Stimmung mit einem heißen Getränk und frischen Waffeln in einem Café beendet.

Mareike Vos

Köstliche Naturküche - Kochen mit Wildkräutern

Mit dem März sind nun auch endlich die lang ersehnten wärmeren, sonnigen Tage gekommen. Die Natur sprießt, das Scharbockskraut blüht bereits, und auch der wunderbare Bärlauch *Allium ursinum* wächst schon seit einigen Wochen. Bevor man ihn verwendet, empfiehlt es sich, ihn in kaltem Wasser kurz zu waschen und gut abtropfen zu lassen, denn er ist häufig etwas staubig.

Es gibt viele leckere Dinge, die man daraus machen kann, z. B. Bärlauchbutter/-margarine:

90 g Bärlauch waschen, grob hacken, mit 20 g Olivenöl, 1 TL Salz, einer guten Prise Pfeffer und ca. ½ TL Zitronensaft pürieren.

Mit 250 g weicher Butter oder Margarine verrühren. 50 g fein geschnittenen Bärlauch unterrühren, abschmecken. Wer mag, kann noch etwas Chili zugeben oder auch grob gestoßenen bunten Pfeffer und Zitronen- oder Limettenabrieb.

So kann man sie direkt frisch genießen, z. B. auf frischem Baguette, zu Pellkartoffeln und gekochten oder gegrillten Maiskolben, zu einem gegrillten Steak, als Rollen geformt, gekühlt und dann in Scheiben geschnitten oder einfach in einem kleinen Schälchen angerichtet. Die Butter/Margarine hält sich einige Tage im Kühlschrank, lässt sich aber auch gut einfrieren und nach Bedarf schnell auftauen.

Sehr lecker ist natürlich auch ein Bärlauchpesto:

100 g Bärlauch grob hacken, mit 80 g Olivenöl, etwas Salz und 1 Pr. Pfeffer pürieren.

Etwa 40 g gemahlene Mandeln (oder Pinienkerne...) und 20 g geriebenen Käse (gut geht Pecorino oder Parmesan, aber auch anderer Hartkäse) unterrühren.

In saubere Gläser abfüllen (möchte man das Pesto länger lagern, empfehlen sich möglichst schmale höhere Gläser mit wenig Oberfläche, die vorher gut sauber gespült und am besten mit klarem kochendem Wasser nachgespült wurden; vor dem Abfüllen erkalten lassen!).

Luftblasen kann man gut mit einer (Fleisch-)Gabel entfernen, indem man das Pesto mit der Gabel am Glas runterdrückt, bis keine Blasen mehr zu sehen sind. Dann die Oberfläche glattstreichen bzw. das Glas vorsichtig ein paarmal aufstoßen, den Glasrand mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier sauber wischen und mit Olivenöl bedecken, so dass das Pesto nicht mit Sauerstoff in Berührung kommt.

Zur besseren Haltbarkeit kann man Käse und Mandeln auch erst später nach Bedarf zugeben oder auch ganz weglassen... Statt Käse geben Edelhöfe-Flocken einen „würzig-käsigen“ Geschmack.

Am meisten liebe ich aber einen schlichten Bärlauch-Frischkäse. Dazu einfach ein paar Bärlauchblätter aufeinanderlegen und in feine Streifen schneiden. Es können auch ruhig ein paar Stiele dabei sein, die fein gehackt werden. Mit einer Gabel unter Frischkäse kneten (so viel Bärlauch, wie der Käse aufnimmt) und mit wenig Salz abschmecken. Und fertig ist der köstliche Brotaufstrich oder auch die Beilage zu Pellkartoffeln.

Ein sehr hübscher und köstlicher Beitrag zu einem Büfett oder ein kleiner Snack zwischendurch sind auch kleine Bärlauch-Röllchen:

Dafür nehmen wir etwas größere schöne Bärlauchblätter ohne Stiel, legen sie mit der Rückseite nach oben auf ein Brett und setzen einen Klecks Bärlauchfrischkäse (je nach Blattgröße etwa 1 TL) auf die untere Blatthälfte. Dann mit der Unterseite zur Spitze hin einrollen und am besten mit einem Zahnstocher ein Loch durch die Blattschichten

bohren. Den Zahnstocher dann vorsichtig wieder rausziehen, damit nichts verrutscht, und in das Loch dann z. B. wie auf dem Foto ein Gänseblümchen stecken. Etwas später im Frühjahr, wenn bereits die ersten Bärlauchblüten (oder -blütenknospen) kommen, kann man auch diese gut zum Fixieren nehmen. Alle Pflanzenteile sind essbar!



Es wird häufig gesagt, dass man Bärlauch nicht mehr verwenden könne, wenn er blüht. Das stimmt so nicht. Er schmeckt allerdings besser, je jünger und zarter er ist, und sollte nicht exzessiv gesammelt werden, damit er auch im nächsten Jahr wiederkommt. Man kann aber auch z. B. die Blütenknospen ähnlich wie Kapern einlegen und auch die Samen verwenden. Ist das Vorkommen ausreichend groß, kann man die leckere Zwiebelpflanze also in vollen Zügen genießen.

Und damit es nicht zu Vergiftungen kommt, da der Bärlauch bekanntlich mit dem Maiglöckchen *Convallaria majalis* oder auch der Herbstzeitlosen *Colchicum autumnale* – der aber im Münsterland nicht wild vorkommt – verwechselt werden kann, gilt auch hier: wir sammeln nur, wenn wir sicher sind, dass es sich um Bärlauch handelt. Ein gutes Unterscheidungsmerkmal ist, dass beim Bärlauch jedes Blatt einen eigenen Stiel hat, der aus der Basis wächst, ebenso wie die Blüten. Beim Maiglöckchen sind immer 2 Blätter an einem Stiel, bei der Herbstzeitlosen wachsen die Blätter stängelumfassend.

Auch die jungen Blätter des Gefleckten Aronstabs *Arum maculatum* können dem Bärlauch ähneln; sie haben allerdings netzartige Blattnerven, während Bärlauch und Herbstzeitlose parallelnervig sind.

Text und Foto: *Uschi Schepers*

Wildkräuter-Gruppe NABUKO

Uschi Schepers bietet in der NABU-Kochgruppe (NABUKO) gemeinsame Koch-Aktionen mit Wildkräutern an. Interessierte melden sich bei u.schepers@gmx.de.