

» VERANSTALTUNGEN 2024 «

# KLIMAGOURMET wochen





## Wildes Brot

SAMSTAG/SONNTAG, 05.10. – 06.10.2024,  
11.00 – 16.00 UHR

Der zweitägige Workshop bietet eine intensive Einführung in das Backen mit Sauerteig und wilder Hefe. Ob herzhaft oder süß–die Kunst des traditionellen Backens ist unsagbar vielseitig und nimmt uns mit auf eine Reise zur ursprünglichen Getreide-Zubereitung.

### WILDNISCAMP HEMBERGEN

Hembergener Str. 103  
48268 Greven

Veranstalter:  
draussenzeit e.V.  
02571 8798566  
info@draussenzeit.de  
www.draussenzeit.de

60 €



## Kürbis trifft Apfel

MONTAG, 07.10.2024,  
18.00 – 21.45 UHR

Aus diesen beiden Herbstkindern lassen sich sowohl süße als auch herzhaftere Gerichte zubereiten. Mit ihren leuchtenden Farben zaubern sie als Suppe, gefüllt oder Auflauf die Sonne auf den Teller.

### FBS RHEINE,

Mühlenstraße 29  
48431 Rheine  
Etage 1 A

Veranstalter:  
Familienbildungsstätte Steinfurt  
<https://www.fbs-steinfurt.de/>

Kursleitung:: Almuth Wensing  
17,50 € zzgl. Lebensmittelumlage



## Herbstküche

MITTWOCH, 02.10.2024,  
18.30 – 21.30 UHR

FBS STEINFURT-BORGHORST  
Schulstraße 3  
48565 Steinfurt-Borghorst

Anmeldung unter:  
<https://www.fbs-steinfurt.de/>  
Kursleitung: Heidi Möllers  
14,50 € zzgl. Lebensmittelumlage



## Pilzseminar

SAMSTAG, 05.10.2024, 10.00 – 17.00 UHR



### SPEISEPILZ UND IHRE DOPPELGÄNGER

Am Samstag startet das Seminar mit einer Pilz-Wanderung in der unmittelbaren Umgebung von Lengerich. Nach einer Mittagspause erfolgt ein theoretischer Teil. Am Sonntag findet ein zweiter praktischer Teil in Hagen statt. Ziel des Kurses ist es, einige Speisepilze zweifelsfrei bestimmen zu können. Der theoretische Teil widmet sich daher vor allem den wichtigsten „Doppelgängern“ unter den Giftpilzen. Die Bereiche Systematik, Ökologie und Biologie werden nach Bedarf im praktischen Teil behandelt. Bitte passen Sie Ihre Kleidung und Ihr Schuhwerk für die Pilz-Wanderung der Witterung an. Sie sollten „gut zu Fuß“ unterwegs sein.

### VOLKSHOCHSCHULE LENGERICH

Bahnhofstraße 106  
49252 Lengerich

Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de  
www.vhs-lengerich.de

Kursleitung: Marco Wolf  
52 €, ermäßigt 39 €



## Grüner Samstag

DONNERSTAG, 05.10.2024, 15.00 – 17.00 UHR

### „STREUOBSTWIESEN – DER APFEL FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM“

Seit vielen Jahrzehnten prägen Streuobstwiesen das Landschaftsbild des Tecklenburger Landes. Zu dieser Jahreszeit hängen die Bäume voller Äpfel. Darunter viele alte Sorten, die heutzutage kaum noch bekannt sind. Was ist das Besondere an alten Apfelsorten? Wie kamen die verschiedenen Obstsorten in unsere Heimat? Welchen Tieren bietet die Streuobstwiese einen einzigartigen Lebensraum?

Um diesen und weiteren Fragen rund um die Streuobstwiesen auf den Grund gehen zu können, bietet die ANTL im Rahmen des „Grünen Samstags“ unter der Leitung von Kulturlandschaftsführerin Simone Blom eine zweistündige Wanderung an. Auf rund zwei Kilometern Gehstrecke laden die Naturschönheiten des Tecklenburger Landes ein, einmal raus aus dem Alltag zu kommen und sie mit allen Sinnen zu genießen. Zudem erwartet die Teilnehmer Wissenswertes über die alte Fliehbürg, sowie eine kulinarische Überraschung.

**VERANSTALTER:**  
ANTL E.V.

Bahnhofstraße 73B  
49545 Tecklenburg

Die genaue Adresse ist beim Veranstalter zu erfragen.

Dozentin: Simone Blom

8 €

Anmeldung unter:  
[umweltbildung@antl-ev.de](mailto:umweltbildung@antl-ev.de).

Weitere Informationen: Die Tour hat leichte Steigungen, sowie Gefälle. Kleine Pausen sind eingeplant. Festes Schuhwerk sowie wetterfeste Kleidung werden empfohlen.



© pok-rie - pexels.com



## Artenvielfalt entdecken, schützen und genießen

MITTWOCH, 09.10.2024,  
9.00 – 15.30 UHR

### DER SCHULGARTEN

Diese Fortbildung richtet sich speziell an Lehrkräfte, die sich für die Umsetzung von Bildung für nachhaltige Entwicklung in den Schulalltag interessieren. In spannenden und praxisnahen Workshops erhalten Sie wertvolle Anregungen, wie Sie gemeinsam mit Ihren Schülerinnen und Schülern eigene Projekte im Schulgarten umsetzen können. Sie lernen, wie Sie Tomatensaatgut gewinnen und vermehren, den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimawandel thematisieren und verschiedene Methoden anwenden können, um frisches Gemüse haltbar zu machen. Diese Workshops bieten nicht nur wertvolle Lerninhalte, sondern auch konkrete Ideen für Projekte, die das Umweltbewusstsein im Sinne einer BNE und die Verantwortungsbereitschaft der Schülerinnen und Schüler fördern.

**NABU LEHMDORF**

Ostendorf 10  
48565 Steinfurt-Borghorst

Veranstalter:  
BNE-Regionalzentrum Kreis Steinfurt  
[BNE-Regionalzentrum@kreis-steinfurt.de](mailto:BNE-Regionalzentrum@kreis-steinfurt.de)  
[www.energieland2050.de/bildung/bne-zentrum/](http://www.energieland2050.de/bildung/bne-zentrum/)

Anmeldung unter:  
[dagmar.fischer-moeltgen@kreis-steinfurt.de](mailto:dagmar.fischer-moeltgen@kreis-steinfurt.de)



## Jahreszeitenküche – Herbst

MITTWOCH, 09.10.2024, 18.30 – 21.30 UHR

Ob Pastinake, Kürbis oder Mangold,..... entdecken sie alte Gemüsesorten wieder neu. Lassen sie sich von ihrem Geschmack überraschen und genießen Sie die Vielfalt.

**FBS STEINFURT-BORGHORST**

Schulstraße 3  
48565 Steinfurt-Borghorst

Anmeldung unter:  
<https://www.fbs-steinfurt.de/>

Kursleitung: Heidi Möllers

14,50 € zzgl. Lebensmittelumlage



## Saatgut selber ziehen

DONNERSTAG, 11.10.2024, 16.00 – 19.00 UHR

Aus dem eigenen Gemüsegarten das Saatgut für die nächste Saison ziehen... wie es funktioniert und worauf geachtet werden muss beim Selbstversorger Garten, erfährst du in diesem Workshop.

**WILDNISCAMP HEMBERGEN**

Hembergener Str. 103  
48268 Greven

Veranstalter:  
draußenzeit e.V.  
02571 8798566  
[info@draussenzeit.de](mailto:info@draussenzeit.de)  
[www.draussenzeit.de](http://www.draussenzeit.de)

25 €



## Rund um den Kürbis

DONNERSTAG, 10.10.2024,  
18.00 – 21.45 UHR

Der Kürbis ist aus der herbstlichen Küche nicht mehr wegzudenken. Neben den Klassikern bereiten wir an diesem Abend leckere Köstlichkeiten mit verschiedenen Kürbissen zu.

**FBS RHEINE**

Mühlenstraße 29  
48431 Rheine; Etage 1 A

Referentin: Maria Kösters

17,50 € zzgl. Lebensmittelumlage

Anmeldung unter:  
<https://www.fbs-rheine.de/>





## Pilze Intensiv

FREITAG, 11.10.2024 18.00 UHR  
BIS SONNTAG, 13.10.2024 15.00 UHR

### WOCHENENDE AM EDERSEE

Gemeinsam streift die Gruppe durch den wunderschönen herbstlichen Buchenwald am Edersee. Hier gibt es viele verschiedene und teilweise in Deutschland selten gewordene Pilze zu finden und zu bestaunen. In diesem Seminar erfahren Anfänger wie auch fortgeschrittene Pilzsammler, wie sie Pilze richtig bestimmen und essbare von ihren giftigen Doppelgängern unterscheiden können. Jürgen Silbach, als Pflanzen- und Pilzkundiger hat viele Jahre Erfahrungen und ein umfangreiches Wissen in dem Gebiet angesammelt. Außerdem versteht er es, die Pilze durch anschauliche Geschichten greif- und merkbar zu machen. Es werden Strecken bis ca. 10 km zurückgelegt.

### KLEINERN-EDERSEE

Veranstalter:  
draußenzeit e.V.  
02571 8798566  
info@draussenzeit.de  
www.draussenzeit.de.

185 € zzgl. Unterkunft und Verpflegung (wird vor Ort von den Teilnehmenden selbst organisiert. Da der Treffpunkt in einer Ferienregion liegt, gibt es ein großes Angebot an Unterkünften aller Standards).



## Regionalgenuss-Wanderung

SAMSTAG, 12.10.2024, 14.00 – 16.30 UHR

### „GENUSSVOLL INS WOCHENENDE“

Als Einstieg wird es eine Wanderung von der Sägemühle aus geben, bei der die Natur in vollen Zügen genossen werden kann. Eine Kostprobe aus unserem Hofladen vom Lamm und von der Streuobstwiese sowie eine Kleinigkeit aus unserem GEPA-Sortiment werden den Genuss am Nachmittag abschließen.

ANTL E.V.

Bahnhofstraße 73B  
49545 Tecklenburg

Referentin: Birgit Teepe

17 €/Person (inkl. Kostproben)

Anmeldung unter:  
umweltbildung@antl-ev.de





# Die kreative Küchenschlacht

SAMSTAG, 12.10.2024, 17.00 – 21.00 UHR

## KOCHWETTBEWERB FÜR JUGENDLICHE UND STUDENT:INNEN

Acht Hobbyköche treten in einem Ausscheidungswettkampf gegeneinander an. Die Hobbyköche kochen einen Hauptgang und ein Dessert laut dem Motto: Kreative Resteküche. Am Ende entscheidet eine Jugend-Jury in einer Verkostung, welches das Siegermenü ist. Zuschauer sind herzlich willkommen. Das Platzangebot ist begrenzt. Dokumentiert wird das Projekt von Hermann Willers. Als Gewinn erhalten die Teams Sach- und Geldpreise sowie ein Kochevent. Gekocht wird in Zweier-Teams.

### KULTURFORUMSTEINFURT

Nikomedeschule Borghorst

Kapellenstraße 7  
48565 Steinfurt, Raum 208

Veranstalter:  
Kulturforum Steinfurt/  
Schnibbelbohne

Elke Schmitz  
0151 64670245

volkshochschule@kulturforum.de  
www.kulturforumsteinfurt.de

20 €

Anmeldung unter:  
<https://www.kulturforumsteinfurt.de/>



© narda-yescas-pexels.com



# Kraut & Apfel

SONNTAG, 13.10.2024, 11.00 – 16.00 UHR

## WILDE FERMENTE-WORKSHOP

Das Fermentieren von Gemüse und Obst hat uralte Wurzeln. Unsere Speisen werden nicht nur viel bekömmlicher, sondern auch aromatischer. Wir wollen dieses alte Wissen aufleben lassen und gemeinsam Sauerkraut und Apfel-Fermente herstellen.

### WILDNISCAMP HEMBERGEN

Hembergenger Str. 103  
48268 Greven

Veranstalter:

draußenzeit e.V.  
02571 8798566  
info@draussenzeit.de  
www.draussenzeit.de

35 €



## Herausgeber

Kreis Steinfurt | Der Landrat  
Amt für Klimaschutz  
und Nachhaltigkeit  
Tecklenburger Str. 10  
48565 Steinfurt  
Tel. 02551 69-0  
[www.kreis-steinfurt.de](http://www.kreis-steinfurt.de)

Dagmar Fischer-Möltgen  
BNE-Regionalzentrum  
Tel. 02551 69-2138  
[dagmar.fischer-moeltgen@kreis-steinfurt.de](mailto:dagmar.fischer-moeltgen@kreis-steinfurt.de)

Wilhelm Hiemstra  
Tel. 02551 69-2129  
[wilhelm.hiemstra@kreis-steinfurt.de](mailto:wilhelm.hiemstra@kreis-steinfurt.de)

Stand: September 2024



Ministerium für Umwelt,  
Naturschutz und Verkehr  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Alle Angaben sind ohne Gewähr und basieren auf Informationen, welche uns vom Anbieter zur Verfügung gestellt wurden. Wir übernehmen keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität.