



Dein Picknick im Münsterland
POCKET-GUIDE



Erlebe *DAS GUTE LEBEN*

Picknicken im Münsterland

Gärten, Parks und Promenaden: Wohl nirgendwo sonst in Deutschland findest du so viele schöne Picknickplätze und so vielfältige Picknickveranstaltungen wie im Münsterland. Ob im Park, am See, auf der Wiese, im Wald oder mitten in der Stadt.

Ob romantisch zu zweit, mit der Familie oder in der Gruppe – im Münsterland findet jeder und jede seinen und ihren ganz persönlichen Lieblingssort für eine entspannte Auszeit und ein gemütliches Miteinander unter freiem Himmel.

Darüber hinaus ist das Münsterland mit seinen landschaftlichen Schätzen nicht nur für die Augen ein Genuss. Es bringt auch jede Menge leckerer Produkte hervor, die am besten frisch in der Region gekauft werden und in jeden Picknickkorb passen.

Das Münsterland lädt dich mit diesem Guide zum Picknicken ein: Mit praktischen Tipps, den schönsten Picknickplätzen und frischen, regionalen Rezepten. Viel Freude!

Weitere Infos auf muensterland.com/picknick



Sag es weiter: #münsterland #dasguteleben



Zehn Dinge, die bei deinem Picknick im Münsterland nicht fehlen sollten

1. Picknickdecke
2. Picknickkorb, -rucksack oder Tasche
3. Leckeres Essen
4. Getränke
5. Küchenhandtuch/Servietten
6. Flaschenöffner/Korkenzieher
7. Scharfes Messer
8. Behältnis für Abfälle
9. Geschirr, Besteck, Becher
10. Kamera

(Wir freuen uns über deinen Picknickmoment im Münsterland unter **#münsterland #dasguteleben.**)

Kaufe regional ein für dein Picknick.
muensterland-qualitaet.de



Gut. AUS DER REGION.



Zero-Waste-Tipps

Mit einem guten Gefühl in der Natur picknicken, ganz ohne Abfälle: Zero-Waste eben! Wie? Hier ein paar Tipps:

1. Mehrweg statt Einweg

Getränke in wiederverschließbaren Bügelflaschen mitnehmen. Heißgetränke in Thermosflaschen. Besteck kommt aus dem Küchenschrank und Gläser ebenfalls. Alles gut mit Küchenhandtüchern umwickeln.

2. Essen ab ins Glas!

Salat, Dips, Snacks einfach in vorhandene Schraubgläser füllen, zudrehen, fertig! Später kannst du alles wieder mit nach Hause nehmen.

3. Brot im Stoffbeutel

Brot einfach in einen Stoffbeutel packen oder in ein sauberes Geschirrtuch einwickeln. Selbiges mit Obst.

4. Einwegfolien vermeiden

Materialien wie Frischhalte- oder Alufolie können z. B. durch ein Bienenwachstuch ersetzt werden. Auch vorhandene Frischhalteboxen eignen sich dafür. Angeschnittenes Obst und Gemüse kannst du darin genauso transportieren und aufbewahren, wie belegte Brötchen oder Sandwiches.

5. Stofftücher statt Servietten

Klein geschnittene Stoffreste aus alten Geschirrtüchern ersetzen Servietten oder Taschentücher. Stoffreste bereits zu Hause anfeuchten, mitnehmen und später in die Waschmaschine.

Top-Picknickplätze im Münsterland

Weitere schöne Picknickplätze findest du auf muensterland.com/picknick

- 1 Aasee in Münster
- 2 Dülmener Wildpferdebahn
- 3 Aasee in Ibbenbüren
- 4 Pröbstingsee Borken
- 5 Allwetterzoo Münster
- 6 Kulturgut Haus Nottbeck, Oelde
- 7 Niedrigseilgarten Groß Reken
- 8 Wacholderheide Klatenberge, Telgte
- 9 Kreislehrgarten, Steinfurt
- 10 Naturschutzgebiet Ichterloh
- 11 Burg Hülshoff, Havixbeck
- 12 Rieselfelder, Münster



Picknickplätze im Münsterland



1 PICKNICK AM AASEE IN MÜNSTER

Der Aasee ist Münsters zentralstes Naherholungsgebiet und bietet optimale Picknickplätze, z. B. an den Aaseekugeln: Herrlich für eine Pause im Grünen nach dem Shoppen in der Innenstadt.

**Adenauerallee
48149 Münster**

3 PICKNICK AUF DEM SEE IN IBBENBÜREN

Genieße dein Picknick nicht nur am, sondern auf dem Aasee in Ibbenbüren. Auf der Aasee-Liege kannst du ganz gemütlich deine Picknick-Pause einlegen und den Blick über den See und die Umgebung schweifen lassen.

**Wanderparkplatz, Ledder Straße
49477 Ibbenbüren**



2 PICKNICKPLATZ AN DER DÜLMENER WILDPFERDEBAHN

Picknicken in herrlicher und unberührter Natur. Das ist wohl eine der schönsten Ideen für einen Ausflug. Die Wildpferdebahn in Dülmen ist einer der letzten Orte in Europa, an dem Besucher noch Wildpferde beobachten können.

**Zur Wildpferdebahn
48249 Dülmen**

PICKNICKPLATZ PRÖBSTINGSEE BORKEN

Wunderschöner Picknick-Spot für die ganze Familie! Verbinde dein Picknick mit einer Tretbootfahrt, einer Kletterpartie oder einem Spaziergang rund um den See.

**Pröbstingsee Borken
Pröbstinger Allee 11
46325 Borken**



4

Picknickplätze im Münsterland

5



PICKNICK IM ALLWETTERZOO MÜNSTER

Lust auf Picknick im Auge des Tigers oder unter Geiern? Dann auf zum Allwetterzoo Münster. Entweder, du bringst dein Picknick selbst mit, oder lässt dir vor Ort ein Picknick zusammenstellen.

Allwetterzoo Münster
Sentruper Straße 315
48161 Münster

PICKNICK IM NIEDRIGSEILGARTEN

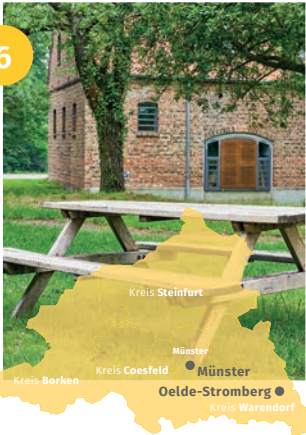
Hoch oder tief hinaus? Klettern und Balancieren sind hier kostenfrei auf einer Länge von fast 100 Metern möglich. All das inmitten einer Waldatmosphäre – ein tolles Erlebnis, besonders für die Kleinen!

Niedrigseilgarten Groß Reken
Werenzostr. 17, 48734 Reken

7



6



PICKNICK UNTER OBSTBÄUMEN

Ein absoluter Geheimtipp für Picknickerinnen und Picknicker! Das ehemalige Rittergut Haus Nottbeck. Kultur genießen und anschließend auf den Holzbänken und -tischen unter Obstbäumen picknicken. Herrlich!

Kulturgut Haus Nottbeck
Landrat-Predeick-Allee 1
59302 Oelde-Stromberg

HEIDEPICKNICK KLATENBERGE

Die letzte Wacholderheide im Kreis Warendorf findest du auf fast vier Hektar im Klatenberge in Telgte. Bei einem Picknick auf der höchsten Dünenkuppe hast du einen schönen Rundblick über die Heidelandschaft.

Wacholderheide Klatenberge
Grevener Straße (L 811)
48291 Telgte

8



Picknickplätze im Münsterland



9 GARTENPICKNICK IM KREISLEHRGARTEN

Idyllische Picknickplätze und Gartenzauber pur bietet der Kreislehrgarten. Zu erleben gibt es die Hausmosterei, ein Kötterhaus sowie den Gartenerlebnispfad. Eine grüne Oase direkt in der Innenstadt von Burgsteinfurt, die sich für einen Abstecher anbietet.
Wemhöferstiege 33
48565 Steinfurt



11 KULTIVIERT PICKNICKEN AN DER BURG HÜLSHOFF

An der Burg Hülshoff findest du wundervolle Picknickplätze auf den Liegewiesen rund um die typisch münsterländische Wasserburg. Picknicker sind ausdrücklich willkommen. Die Gastro verkauft fertig gepackte Picknickkörbe.
Burg Hülshoff, Schonebeck 6
48329 Havixbeck



10 PICKNICK IM NATURSCHUTZ- GEBIET ICHTERLOH

Inmitten von Bärlauchwäldern und direkt an einem Wanderweg liegt dieser wunderschöne Picknickplatz mit Ausblick und Wellenliege. Ideal, um mit der ganzen Familie zu verweilen.
Kreuzung Alte Ascheberger Straße/Altefelds Holz
59394 Nordkirchen

PICKNICK IN DEN RIESELFELDERN

Natur pur im Naturschutzgebiet Rieselfelder bei Münster: Von einigen Picknickplätzen kannst du einen grandiosen Sonnenuntergang über den Wasserflächen erleben.
Parkplatz-Adresse für dein Navi:
Coermühle 181
48157 Münster



12



Picknickwraps

vegetarisch

Für 4 Portionen

4 Weizentortillas

120 g Kräuterfrischkäse

2 Möhren

4 Tomaten

8 Scheiben Käse (z. B. Gouda, Cheddar, Emmentaler)

80 g Salatmischung (z. B. Rucola, Babymangold, Babyspinat)

1 Kästchen Kresse

-
1. Tortillas mit Frischkäse bestreichen. Möhren schälen, in Stifte schneiden. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Käse, Tomaten und Möhrenstifte mittig auf den Tortillas verteilen.
 2. Salat waschen und trocken schleudern. Kresse vom Beet schneiden. Beides auf den Tortillas verteilen. Tortillas an zwei Seiten leicht einschlagen, quer aufrollen. Schräg halbieren. Mit Butterbrotpapier umwickeln, festbinden.



Kartoffelsalat im Glas mit Mettenden

Für 4 Portionen

800 g festkochende Kartoffeln
Salz
300 g Mettenden
100 g Gewürzgurken
1 rote Zwiebel
80 g Feldsalat
½ Bund Schnittlauch
1 kleines Bund Radieschen

Für das Dressing

200 ml Gemüsebrühe
3-4 TL süßer Senf
4 EL Weißweinessig
8 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten nicht zu weich kochen.
2. Mettenden in Scheiben schneiden, 3 bis 5 Minuten von beiden Seiten knusprig braten. Gewürzgurken würfeln. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden. Feldsalat waschen, abtropfen lassen und zerzupfen. Schnittlauch und Radieschen waschen, trockentupfen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Radieschen vierteln. Dressingzutaten cremig verrühren und abschmecken.
3. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Pellens, klein schneiden, mit Dressing auf vier Schraubgläser (à mind. 500 ml) verteilen. Übrige Zutaten darauf schichten, mit Feldsalat enden. Gläser schließen. Vor dem Essen kräftig schütteln.

Veggie-Tipp: Statt Mettenden Räuchertofu knusprig anbraten.

Zero-Waste-Tipp: Das leere Gurkenglas als Gefäß verwenden.



Jovel-Salat im Glas

Für 4 Portionen

150 g kleine Hörnchen-Nudeln
Salz

7 EL Pflanzenöl

150 g rote Linsen

280 g Dicke Bohnen

½ Kopf Radicchio

½ Kästchen Kresse

1 kleine Knoblauchzehe

30 g Sahne-Meerrettich (Glas)

70 g griechischer Joghurt

2 TL mittelscharfer Senf

2-3 EL Milch

2 TL Limettensaft

Pfeffer

1. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen, abkühlen lassen.
Mit 2 EL Öl vermengen.
2. Rote Linsen und Dicke Bohnen separat nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Beides abgießen, ebenfalls abkühlen lassen.
3. Radicchio waschen, trockenschleudern, zerzupfen. Kresse abschneiden. Knoblauch schälen und hacken.
Mit Meerrettich, Joghurt, Senf und übrigem Öl zu einer samtigen Creme pürieren. Mit Milch nach Bedarf verlängern, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Dressing auf vier große Schraubgläser (à mind. 500 ml) verteilen. Nudeln, Linsen, Dicke Bohnen und Radicchio darauf schichten, mit Kresse toppen. Gläser verschließen.

Typisch Münsterland: Vor dem Essen grob zerstoßene Knabbeln (im Ofen getrocknete Weißbrotstücke) oben auf den Salat streuen. Knabbeln separat verpackt zum Picknick mitnehmen, damit sie knusprig bleiben.



Herzhaftes Picknick-Puffer mit Dip

Für 4 Portionen

250 g Zucchini
Salz, Pfeffer
4 Lauchzwiebeln
30 g Westfäl. Knochenschinken
50 g Schafskäse
80 g Mehl (Type 550)
2 gestr. TL Backpulver
2 Eier (S)
Pflanzenöl zum Braten

Für den Limetten-Joghurt-Dip:

80 g griechischer Joghurt
Saft und fein abgeriebene
Schale von 1 Bio-Limette
3 bis 4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

- 1.** Zucchini putzen, waschen, grob raspeln. Mit 1 TL Salz mischen, 20 Minuten ziehen lassen. Lauchzwiebeln putzen, mit Schinken und Schafskäse fein würfeln. Mehl und Backpulver mischen.
- 2.** Zuchiniraspel in einem sauberen Küchentuch möglichst trocken ausdrücken. Mit Lauchzwiebeln, Schinken, Käse und verquirlten Eiern zum Mehl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles kurz vermengen. 20 Minuten quellen lassen.
- 3.** Für den Dip Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.
- 4.** Aus dem Teig in heißem Öl nach und nach ca. 12 Puffer von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier auskühlen lassen. Dip beim Picknick dazu essen.



Götterspeise mit Pumpernickel-Crunch

Für 4 Portionen

250 g Magerquark

100 g Dickmilch

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Zucker

250 g Schlagsahne

1 Glas Sauerkirschen

(ca. 350 g Abtropfgewicht)

ca. 2 TL Speisestärke

150 g Pumpernickel

1 EL Butter

1. Quark, Dickmilch, Vanillezucker und 50 g Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Kühl stellen.
2. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirsche mit übrigem Zucker und ca. 200 ml aufgefangenem Saft erhitzen. Stärke mit einigen EL kaltem Kirschsafte anrühren, zugeben und kurz andicken lassen. Abkühlen lassen.
3. Pumpernickel zerkrümeln, unter Rühren in einer beschichteten Pfanne ohne Fett 3 bis 5 Minuten anrösten. Butter zugeben, unter Wenden weitere 1 bis 2 Minuten rösten.
4. Kirschen, Quarksahne und Pumpernickel-Crunch in vier Weckgläser (à ca. 300 ml) schichten. Gläser schließen, bis zum Picknick kühl stellen.

Typisch Münsterland: Pumpernickel ist der westfälische Begriff für Schwarzbrot.

Pimp my picnic: Pumpernickel-Crunch mit Schokoladenstreusel mischen oder zuvor in Weinbrand einlegen.



Lütte Rosinenstuten

Für 12 Stück

200 ml Milch
300 g Mehl (Type 550)
30 g frische Hefe
2 EL Zucker
200 g Rosinen
1 TL Salz
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

60 g weiche Butter +
etwas für die Form
1 TL gemahlener Zimt
1 Eigelb (L)
3 TL Milch
30 g Krümelkandis
30 g Mandelblättchen

1. 75 ml Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker und lauwarme Milch zugeben. Mit wenig Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Übrige Milch erwärmen. Mit Salz, restlichem Zucker, Vanillezucker, Butter und Zimt zum Vorteig geben, ca. 5 Minuten glatt verkneten. Rosinen abtropfen lassen, unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Teig auf 12 gefettete Vertiefungen eines Muffinblechs verteilen. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
4. Eigelb und Milch verquirlen, Muffins bestreichen, mit Kandis und Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten goldgelb backen. Beim Picknick mit Frischkäse und Marmelade genießen.

Du hast noch Fragen?

Wir helfen gerne.

Herausgeber

MÜNSTERLAND E.V.

Verein zur Förderung des Münsterlandes

Airportallee 1

48268 Greven

muensterland.com/tourismus

muensterland.com/picknick

Telefon +49 2571.949392

touristik@muensterland.com

April 2022

Bildnachweis

Münsterland e.V./ Foodistas (Titel; S. 6, 8, 10, 16, 22 oben links.); Münsterland e.V./ lux-teufelswild (S. 2); Yvonne Wipprecht (S. 5); Münsterland e.V./ SalzigSüßLecker (S. 12, 14 18); Münsterland e.V./ Romana Dombrowski (S. 20, 21, 22 unten links, 23, 24 oben links, 25 oben rechts, 29, 30); Stadt Borken (S. 22 unten rechts) Münsterland e.V./ Philipp Fölting (S. 24 unten links); Kreis Warendorf (S. 25 unten rechts)



MÜNSTERLAND. DAS GUTE LEBEN.



[muensterland.dasguteleben](https://www.instagram.com/muensterland.dasguteleben)

Sag es weiter: #münsterland #dasguteleben



MÜNSTERLAND. DAS GUTE LEBEN.