

» VERANSTALTUNGEN 2021 «

# KLIMAGOURMET woche



# 29.09.2021

MITTWOCH 19 – 20.30 H

## STEINFURTER FOODCHALLENGE – VORBEREITUNGSTREFFEN

Nachhaltig leben und regional einkaufen ist der Grundgedanke der „Steinfurter Food-Challenge“ (angelehnt an die bundesweite „Regio Challenge“).

In dieser Woche werden ausschließlich Lebensmittel verarbeitet und gegessen, die regional erzeugt wurden, die Sie selber produziert haben oder die Sie in ihrem näheren Umfeld kaufen können. Erlaubt ist nur, was fußläufig oder per Fahrrad zu erreichen ist. Erleben Sie, welche Vielfalt unsere Region bietet. Von der Planung (Speiseplangestaltung, wo kann ich was kaufen, Einkaufstour mit dem Rad, Zeitmanagement, ...) bis hin zur Durchführung wird bei diesem Treffen alles besprochen.

### KOCHSTUDIO DER FBS STEINFURT

Schulstraße 3, 48565 Steinfurt, Heidi Möllers, 02551 93550, [info@fbs-Steinfurt.de](mailto:info@fbs-Steinfurt.de)  
7,50€



# 01.10.2021

FREITAG 18.30 – 21H

## KOCHEN MIT HEIMISCHEN WILDPFLANZEN

Wir ernten auf einem Pflanzenspaziergang gemeinsam heimische Wildpflanzen. Wir lernen einige heimische Superfoods an markanten Merkmalen zu erkennen. Gemeinsam wird dann in uriger Atmosphäre ein leckeres, nachhaltiges Mahl zubereitet.

### SEMINAR- UND TUMMELPLATZ INS FREIE

Schachselstraße 3,  
49492 Westerkappeln, Ins  
Freie – Natur unterwegs e.V.,  
05404 918684,  
kontakt@InsFreie.de

10€,  
zzgl. Lebensmittelumlage



# 02.10.2021

SAMSTAG 14.30 – 18H

## LECKERE ÄPFEL ERNTEN UND VERWERTEN

Im Hühnerhof ernten wir die leckeren Äpfel. Es sind alte Sorten, die oft selbst für Allergiker bekömmlich sind. Aus den Äpfeln bereiten wir dann in uriger Atmosphäre leckeres Apfelmus selber zu. Und nehmen es mit nach Hause.

### SEMINAR- UND TUMMELPLATZ „INS FREIE“

Schachselstraße 3,  
49492 Westerkappeln, Ins  
Freie – Natur unterwegs e.V.,  
05404 918684,  
kontakt@InsFreie.de

Erwachsene 8 €, Kinder in  
Begleitung eines Erwachse-  
nen 5 €, Familien 22 €, zzgl.  
Lebensmittelumlage



# 06.10.2021

MITTWOCH 19 – 22 H

## STEINFURTER FOODCHALLENGE – ABSCHLUSSTREFFEN/KOCHABEND

Nutzen Sie die Gelegenheit, zum Abschluss der „Steinfurter Food-Challenge“, in den Austausch mit Mitstreitern zu treten.

Was waren besondere Herausforderungen? Was ging überraschend gut? Was wollen Sie in Zukunft in Ihren Alltag übernehmen? Lassen Sie diese spannende Woche bei einem gemeinsamen regionalen Kochabend ausklingen.

### KOCHSTUDIO DER FBS STEINFURT

Schulstraße 3, 48565 Steinfurt, Heidi Möllers, 02552 93550, [info@fbs-steinfurt.de](mailto:info@fbs-steinfurt.de)  
12,50 €, zzgl. Lebensmittelumlage

---

# 10.10.2021

SONNTAG 14.30 – 18.30H

## TOLLE EIER – LECKERE PFANNKUCHEN

Gemeinsam besuchen wir die Hühner, Hähne und ihre Küken. Im Stall holen wir uns Eier aus den Nestern. In der Küche mahlen wir uns aus Getreide selber unser Mehl. Daraus bereiten wir dann in uriger Atmosphäre aus regionalen Zutaten leckere Pfannkuchen zu.

### SEMINAR- UND TUMMELPLATZ „INS FREIE“

Schachselstraße 3, 49492 Westerkappeln, Ins Freie – Natur unterwegs e.V., 05404 918684, [kontakt@InsFreie.de](mailto:kontakt@InsFreie.de)

Erwachsene 8 €, Kinder in Begleitung eines Erwachsenen 5 €, Familien 22 €, zzgl. Lebensmittelumlage





## 07.10.2021

DONNERSTAG 2 ZEITSTUNDEN

### **GESUNDE ERNÄHRUNG – KLIMAFREUNDLICH!**

#### **INTERNE VERANSTALTUNG FÜR SCHULEN KLASSE 3 – 4**

Die Schülerinnen und Schüler nehmen den Boden als Ernährungsgrundlage wahr. Sie erfahren, was „saisonal“ und „regional“ bedeutet und was das mit dem Klimaschutz zu tun hat. Darüber hinaus lernen die Schülerinnen und Schüler alte Obstsorten kennen und dessen Wert für die Erhaltung und Förderung der Biodiversität zu schätzen.

#### **NABU ZENTRUM KREIS STEINFURT**

NABU-Lehmdorf, Ostendorf,  
Deelweg 10a, 48565 Steinfurt-  
Borghorst, 0151 21420891,  
NABU-Zentrum@nabu-kv-  
steinfurt.de

## 06.10.2021

MITTWOCH 9 – 15.30H

### **BNE-MODUL GESUNDE ERNÄHRUNG – KLIMAFREUNDLICH ARTENVIELFALT ENTDECKEN, SCHÜTZEN & GENIEßEN**

#### **MULTIPLIKATOREN- FORTBILDUNG**

Wildpflanzen und -früchte zu sammeln und kreativ zu verarbeiten, bietet die Möglichkeit, Natur unmittelbar und mit allen Sinnen zu erleben. Gleichzeitig ist die aktive Auseinandersetzung mit der heimischen Landschaft eine wichtige Voraussetzung für das Wissen um eine nachhaltige Entwicklung.

#### **NABU ZENTRUM KREIS STEINFURT**

NABU-Lehmdorf, Ostendorf,  
Deelweg 10a Steinfurt-  
Borghorst

Anmeldung erforderlich:  
BNE-Regionalzentrum  
Kreis Steinfurt, 02551 69-  
2129, wilhelm.hiemstra@  
kreis-stiefurt.de

gebührenfrei



**30.09.2021**

INTERNE VERANSTALTUNG

### **KÜRBISSUPPE AUS DEM HOLZOFEN**

Kürbissuppe mit Kürbissen und Gewürzen aus dem eigenen Schulgarten, gekocht in einem Holzofen. Der Holzofen wird häufig in afrikanischen Ländern eingesetzt, um Holz effizienter zu verbrennen. So kann 80 % des Holzverbrauches, bei gleicher Kochqualität, eingespart werden.

ST. JOSEF-GRUNDSCHULE GREVEN

**SEPT/OKT**

INTERNE VERANSTALTUNG

### **KÜRBISS UND KARTOFF- FELERTE**

Die neuen Viertklässler der AG „Naturforscher“ der St. Josefschule in Greven konnten bereits Anfang September mit der Kürbisernte im neu angelegten Schulgarten beginnen. Zunächst staunten sie aber über die Tatsache, dass Kürbisse nicht zum Gemüse, sondern zum Obst zählen und das jeder Kürbis eigentlich eine Beere ist. Verarbeitet wird der Kürbis jetzt in den Klassen u.a. in Gemüsechips, auf dem Backblech geröstet. Da im Schulgarten auch ein eigenes Kartoffelfeld angelegt wurde, sitzen die Drittklässler bereits in den Startlöchern, um für ihr Kartoffelprojekt mit der Ernte im Schulgarten zu beginnen.

ST. JOSEF-GRUNDSCHULE,  
GREVEN

# SEPT/OKT

INTERNE VERANSTALTUNG

## KLIMAFREUNDLICH UND GESUND

Klimafreundlich UND gesund, geht nicht? Geht doch, denkt sich die Klima AG der Realschule am Buchenberg in Steinfurt und bereitet gerade in kleinen Schritten noch hinter den Kulissen den kulinarischen Umbau der schuleigenen Mensa vor. Aktuell wird jeden Tag sowohl ein Fleischgericht als auch ein vegetarisches Gericht angeboten. Mittelfristig soll der Fleischkonsum reduziert und hochwertiger werden sowie das vegetarische Angebot vielfältiger, ohne Regionalität, Saisonalität und in Ansätzen auch bio zu vernachlässigen. Die Schülerschaft wird eng bei der Umsetzung mit einbezogen. Das nennen wir gelebte Partizipation auf dem Weg zur "rsb for future"!

REALSCHULE AM BUCHENBERG,  
STEINFURT-BORGHORST

# SEPT/OKT

INTERNE VERANSTALTUNG

## KARTOFFELFEST – VON WEGEN COACH-POTATO!

Wir sagen „Ran an die Kartoffeln“. Schülerinnen und Schüler der Maximilian-Gesamtschule, Saerbeck feiern gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern der St.-Georg-Grundschule, Saerbeck an drei Tagen ihr alljährliches Kartoffelfest in den Saerbecker Energiewelten, dem Außerschulischen Lernstandort der Klimakommune Saerbeck. Dabei wird gemeinsam geerntet, gekocht, gebuzzelt, experimentiert und genossen, was die Kartoffel hergibt.

SAERBECKER ENERGIEWELTEN,  
BIOENERGIEPARK SAERBECK

## 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 692129  
[wilhelm.hiemstra@kreis-steinfurt.de](mailto:wilhelm.hiemstra@kreis-steinfurt.de)

Stand: September 2021

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
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.