

» Veranstaltungen 2026 «

# KLIMA gourmet

## WOCHEN





## Eingekocht & fermentiert: Köstliches aus dem Weckglas

Mittwoch, 30. September 2026, 18.00 – 21.00 Uhr

Lebensmittel ganzjährig zur Verfügung zu haben – das scheint uns heute ganz selbstverständlich. Früher mussten jedoch andere Methoden genutzt werden, um Lebensmittel dauerhaft zu konservieren. Und diese gehen weit über das Einkochen von Marmelade hinaus! In diesem Kurs lernen Sie Konservierungsverfahren wie das Einkochen und Fermentieren kennen, um saisonal geerntete Lebensmittel auch später genießen zu können. Und Sie werden sehen: Auch heute kann es noch Sinn ergeben, Obst und Gemüse haltbar zu machen, um neue Geschmäcker (wieder) zu entdecken!

Die Lebensmittelumlage beträgt 12,50 EUR und ist bereits in der Kursgebühr enthalten.

### VOLKSHOCHSCHULE LENGERICH (WESTFALEN)

Veranstaltungsort:  
Ladbergen (ehem.  
Hauptschule), Küche  
Jahnstraße 5  
49549 Ladbergen

Kursleitung:  
Lisa Althoff

Kosten:  
33,50 €

Anmeldung unter:  
Tel. 05481 93880  
[info@vhs-lengerich.de](mailto:info@vhs-lengerich.de)  
[www.vhs-lengerich.de](http://www.vhs-lengerich.de)



## Foodsharing – das Überraschungs- kochevent

Mittwoch, 30. September 2026,  
18.30 – 21.30 Uhr

An diesem Abend werden leckere Überraschungsgerichte zubereitet, die im Rahmen von „Foodsharing“ gerettet worden sind. Da wir im Vorfeld noch nicht wissen, welche Lebensmittel uns zur Verfügung stehen, werden wir gemeinsam improvisieren und zubereiten. Vom Eintopf bis zum Dessert, alles ist möglich. Lassen wir uns überraschen!



### FAMILIENBILDUNGSSTÄTTE STEINFURT

Veranstaltungsort:  
Familienbildungsstätte  
Steinfurt, Schulstraße 3,  
48565 Steinfurt-Borghorst

Kursleitung:  
Stefanie Schäfer-Bott,  
Elisabeth Höffker

Kosten:  
2,50 €

Anmeldung unter:  
Tel. 02552 93550  
[info@fbs-steinfurt.de](mailto:info@fbs-steinfurt.de)  
[www.fbs-steinfurt.de](http://www.fbs-steinfurt.de)





Digitale Projektvorstellung:

## „FaireKITA – Verantwortung von Anfang an“

**Donnerstag, 1. Oktober 2026, 10.00 – 11.00 Uhr**

„Wir sind eine FaireKITA“ – Welche Einrichtung möchte das nicht gerne von sich sagen können? In einer FairenKITA gehören Globales Lernen & Fairer Handel zum Alltag der Kinder. Der Faire Handel bietet vielfältige Anknüpfungspunkte für eine Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), für Globales Lernen und ermöglicht einen kindgerechten Zugang zu unserer globalisierten Welt. Dabei lernen die Kinder unsere Welt aus verschiedenen Perspektiven kennen, sie als „Eine Welt“ zu begreifen und entwickeln ein Verständnis für globale Zusammenhänge, Gerechtigkeit und unsere gemeinsame Verantwortung. Mit der digitalen Projektvorstellung laden wir interessierte Kita-Mitarbeiterinnen und -mitarbeiter ein, das Projekt FaireKITA und Möglichkeiten der praktischen Umsetzung im Kita-Alltag näher kennenzulernen.

### PROJEKTSTELLE FAIREKITA NRW & BNE-REGIONALZENTRUM KREIS STEINFURT

Veranstaltungsort:  
Onlinevortrag

Kursleitung:  
Tamara Kaschek

Anmeldung unter:  
[www.eveeno.com/217443847](http://www.eveeno.com/217443847)

Weitere Informationen:  
Tel. 02551 69-2129  
bne-regionalzentrum  
@kreis-steinfurt.de  
[www.faire-kita-nrw.de](http://www.faire-kita-nrw.de)



## Wo Aromen Geschichten erzählen

**Sonntag, 4. Oktober 2026, 12.00 – 15.00 Uhr**

Ein Hauch von Safran, Orange und Gastfreundschaft. Freuen Sie sich auf duftende Gewürze, aromatische Vorspeisen, feines Gebäck und traditionelle Rezepte. Lernen Sie, mit einfachen Zutaten authentische faire und interkulturelle Spezialitäten zuzubereiten und genießen Sie einen genussvollen Abend voller orientalischer Geschmacksvielfalt.

### KULTURFORUM STEINFURT

Veranstaltungsort:  
Nikomedesschule Borghorst  
Raum 208 (Küche)  
48565 Steinfurt

Kursleitung:  
Elke Schmitz

Kosten:  
22,00 € + Lebensmittel

Anmeldung unter:  
Tel. 02551 148-20  
[schmitz.es@gmx.de](mailto:schmitz.es@gmx.de)  
[www.kulturforumsteinfurt.de](http://www.kulturforumsteinfurt.de)





Workshop:

## Klimaschutz beginnt auf dem Teller

Dienstag, 6. Oktober 2026, 18.30 – 20.00 Uhr

### Die Auswirkungen der Tierindustrie auf Umwelt und Klima

Wie hängen Ernährung, Lebensstil und Tierindustrie mit dem menschengemachten Klimawandel zusammen? In diesem Workshop erfährst du verständlich und interaktiv, wie die Tierindustrie Klima und Umwelt beeinflusst und was wir selbst dagegen tun können.

Dich erwarten Hintergrundinfos, Austausch, Quizfragen und konkrete Impulse für deinen Alltag. Egal ob mit oder ohne Vorwissen – entdecke deine Handlungsmöglichkeiten für Klima, Umwelt und Mitgefühl.

### VHS LENGERICH (WESTFALEN)

VHS-Haus Lengerich  
Bahnhofstraße 106  
49525 Lengerich

Kursleitung:  
Lara Axtmann

Kosten:  
16,00 €

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



## BNE-Fortbildung: Artenvielfalt entdecken, schützen und genießen

Mittwoch, 7. Oktober 2026,  
9.00 – 15.30 Uhr

Bildung und Naturerleben schaffen Bewusstsein für die Bedeutung der Biodiversität und fördern nachhaltiges Handeln. Im Sinne unseres Leitbildes „Leben und lernen in der Natur – sie schätzen und schützen“ setzt sich der NABU KV Steinfurt für den Schutz und die nachhaltige Nutzung der Artenvielfalt ein.

Die Fortbildung vermittelt praxisnah Impulse zu Naturschutz, Biodiversität, Konsum und Ressourcenschutz. Sie richtet sich an Lehrkräfte, die eigene Biodiversitätsprojekte umsetzen möchten, und ist für das Landesprogramm „Schule der Zukunft“ anrechenbar.

### BNE-REGIONALZENTRUM KREIS STEINFURT

NABU-Zentrum Lehmendorf  
Ostendorf 10  
48565 Steinfurt-Borghorst

Kursleitung:  
Ruth Schröer

Anmeldung unter:  
Tel. 02551 69-2129  
bne-regionalzentrum@kreis-steinfurt.de  
www.energieland2050.de/event/11874/



## Jahreszeitenküche Herbst

Donnerstag, 8. Oktober 2026, 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. Die Lebensmittelumlage wird am Kursabend direkt eingesammelt.

### FAMILIENBILDUNGSSTÄTTE STEINFURT

Schulstraße 3  
48565 Steinfurt-Borghorst

Kursleitung:  
Heidi Möllers

Gebühr:  
14,50 €

Anmeldung:  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de  
www.fbs-steinfurt.de



## Kürbis mal anders

Freitag, 9. Oktober 2026,  
18.00 – 21.00 Uhr

Endlich ist es soweit – der Kürbis hat wieder Saison! In diesem herbstlichen Kochkurs entdecken wir die kulinarische Seite des beliebten Gemüses – von herzhaft bis süß, klassisch bis überraschend. Gemeinsam bereiten wir vielseitige Rezepte zu und zaubern unfassbar leckere Gerichte. Vielleicht kommt auch etwas Schnitzkunst ins Spiel – kreativ wird es auf jeden Fall. 12,50 € Lebensmittelumlage sind bereits in der Kursgebühr enthalten.

### VHS Lengerich (WESTFALEN)

Lengerich Gesamtschule  
Lengerich/Tecklenburg, Küche  
Bahnhofstraße 114  
49525 Lengerich

Kursleitung:  
Lisa Althoff

Gebühr:  
33,50 €

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



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.

## Impressum

### 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)

### Bilder

©unsplash.com

Stand: August 2026



[www.energieland2050.de](http://www.energieland2050.de)