

# BNE-Regionalzentrum Kreis Steinfurt

Das BNE-Regionalzentrum Kreis Steinfurt ist eine Koordinierungsstelle zur Vernetzung der Akteur:innen der Umweltbildung und Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE).

Ziel ist es, ein flächendeckendes BNE-/Umweltbildungsangebot entlang der gesamten Bildungskette in der Bildungslandschaft des Kreises Steinfurt zu schaffen



**kultur  
forum.  
steinfurt**  
VHS & Musikschule

## Herausgeber

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

[www.energieland2050.de](http://www.energieland2050.de)  
[www.facebook.com/energieland2050](https://www.facebook.com/energieland2050)

Stand: Juni 2025



gefördert vom:

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



# BNE-Modul

**Zukunft Essbar  
Regional - Saisonal - Nachhaltig**

**29. Oktober 2025**

KulturForumSteinfurt | Nikomedes-  
schule | Steinfurt-Borghorst

## Informationen zu Kochkursen im KulturForumSteinfurt

Kochkurse im Kulturforum Steinfurt verbinden Genuss, Gesundheit und Nachhaltigkeit. Der Umgang mit Lebensmitteln wird bewusst neu gedacht: regional, saisonal, pflanzenbasiert und möglichst verpackungsfrei. In praxisnahen Workshops wird vermittelt, wie Ernährung Klima, Gesundheit und globale Gerechtigkeit beeinflusst – und wie jeder Teller einen Beitrag zu einer gerechten Zukunft leisten kann.

Ob Resteküche, vegetarische und vegane Vielfalt, Sinnesschulung oder interkulturelles Kochen – alle Angebote fördern Kompetenzen einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Die gemeinsame Erfahrung und das praktische Handeln stehen dabei immer im Vordergrund.

Lernort: Nikomedesschule,  
Kapellenstr. 7, 48565 Steinfurt/Borghorst.

## Workshopbeschreibung Von der Ernte auf den Teller

Kochen in der Schule ist Bildungsanlass auf vielen Ebenen - Ernährungskultur, soziale Interaktion, Essgewohnheiten zwischen Tradition und moderner Variation. Die verarbeiteten Lebensmittel stehen als Lerngegenstand im Vordergrund.

Woher stammen unsere Lebensmittel, und was bedeutet „regional“ und „saisonal“ im Alltag? In dieser Fortbildung gehen wir diesen Fragen nach und kochen mit dem, was die Natur gerade schenkt. Frisch, nachhaltig und lecker – angepasst an die jeweilige Jahreszeit. Lehrkräften wird vermittelt, welche lokalen und globalen Auswirkungen Herkunft, Verarbeitung und Auswahl von Lebensmitteln haben – und wie Ernährung im Unterricht als praxisnahes Thema behandelt werden kann.

So entsteht ein neues Bewusstsein für Lebensmittel, ihre Herkunft und ihren Wert. Genuss und Wissen gehen hier Hand in Hand – direkt vom Feld in die Pfanne.

### Programm

**Ab 9.00 Uhr**  
**Ankommen**  
**und Stehkafee**

**9.30–10.00 Uhr**  
**Kurseinführung**

**10.00–12.30 Uhr**  
**Kochworkshop**

**12.30–13.30 Uhr**  
**Mittagessen**

(Verzehr der zubereiteten Speisen)

**13.30–14.30 Uhr**  
**Anknüpfungspunkte nachhaltiger Ernährung in Schule und Alltag**

**14.30–15.00 Uhr**  
**Abschlussrunde**

### Anmeldung

BNE-Regionalzentrum  
Tel. 02551 69-2138  
oder 02551 69-2129  
bne-regionalzentrum  
@kreis-steinfurt.de

Die Teilnahme ist kostenlos und die maximale Teilnehmendenzahl beträgt 12 Personen!

Veranstaltungsnummer: 25-458