

» 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, Heide Möllers, 02551 93550, info@fbs-Steinfurt.de
7,50€



01.10.2021

FREITAG 18.30 – 21H

KOCHEN MIT HEIMI- SCHEN 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 TUMMEL- PLATZ 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 ERN- TEN 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 TUMMEL- PLATZ „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



DATUM

DATUM

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
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

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-steynfurt.de

gebührenfrei



SEPT/OKT

INTERNE VERANSTALTUNG

KÜRBIS UND KARTOFFELERNT

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 dass 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“. Schüler*innen der Maximilian-Gesamtschule, Saerbeck feiern gemeinsam mit Schüler*innen 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, gebruzzelt, 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

Dagmar Fischer-Möltgen
BNE-Regionalzentrum
Tel. 02551 69-2138
dagmar.fischer-moeltgen@kreis-steinfurt.de

Stand: September 2021

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.