

energieland



Wir drehen das  
im Kreis Steinfurt!

2050 e.V.



# UMWELT KOMPASS

Veranstaltungen  
2. Jahreshälfte | 2023

„SCHLAGE NUR  
SO VIEL HOLZ,  
WIE DER WALD  
VERKRAFTEN KANN!  
SO VIEL HOLZ, WIE  
NACHWACHSEN  
KANN!“

Hans Carl von Carlowitz, 1713

## Liebe Leserinnen und Leser,

wir leben in einer Zeit, in der die Auswirkungen des Klimawandels immer deutlicher spürbar werden. Extreme Wetterbedingungen wie Stürme, Dürren und Überschwemmungen nehmen zu und bedrohen unsere Lebensgrundlagen. Daher ist es von großer Wichtigkeit, dass wir als Gesellschaft zusammenstehen und den Klimawandel sowie den daraus resultierenden Klimaschutz ernst nehmen.

Doch nicht nur der Klimawandel ist eine Herausforderung für uns alle. Auch Inflation und Energie-

krise sorgen aktuell für Verunsicherung. Es ist wichtig, dass wir uns mit diesen Themen auseinandersetzen und uns nachhaltige Lösungen überlegen. Eine Möglichkeit hierfür sind erneuerbare Energien, die uns langfristig unabhängiger von Energie aus anderen Staaten und insgesamt als Land nachhaltiger machen. Im Kreis Steinfurt stehen wir mit einem Anteil von circa 70 Prozent erzeugten Stroms durch erneuerbare Energien im Vergleich zu anderen Regionen in Deutschland sehr gut da.

In diesem Heft finden Sie zahlreiche Veranstaltungen zu den Themen Klimaschutz, Nachhaltigkeit und Biodiversität im Kreis Steinfurt. Mit dem Umweltkompass haben wir eine regionale Plattform geschaffen, um sich lokal vor Ort mit Klima- und Umweltschutzthemen befassen und die globalen Auswirkungen kennenlernen zu können. Entdecken Sie neue Wege, wie Sie Ihren Alltag nachhaltiger gestalten können und erfahren Sie mehr über innovative Technologien und Projekte.



Als Einwohnerinnen und Einwohner des Kreises Steinfurt haben wir die Möglichkeit, unseren Teil zum Klimaschutz beizutragen und unsere Region nachhaltig zu gestalten. Nutzen Sie daher diese Chance und nehmen Sie an den Veranstaltungen teil. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchstöbern des Veranstaltungskalenders und hoffen auf zahlreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

Dr. Martin Sommer | Landrat













# Entdecken, Staunen & Handeln

© Eduard Fstardi, artofoto.com



## Symbolerläuterung

-  für Familien
-  für Erwachsene
-  für Kinder
-  barrierefrei
-  Anmeldung erforderlich
-  Veranstaltungsort  
Treffpunkt
-  Kosten
-  Info

# Julii ↓



## Fahrradtour zu den schönsten Tüötenhäusern in Mettingen

Start der geführten Radtour für Erwachsene ist direkt vor dem Mettinger Schulthenhof. Wissenswertes, Erstaunliches und Interessantes gibt es rund um die schönen, alten Tüötenhäuser zu erfahren. Nach einer ca. vier bis fünf Kilometer langen Strecke mit dem Rad endet die zweistündige Tour vor dem Tüötenmuseum, welches bei Interesse im Anschluss besichtigt werden kann. Fahrräder oder E-Bikes können selbst mitgebracht werden oder bei Bedarf beim Mettinger Fahrradverleih vor Ort ausgeliehen werden.

**Samstag, 01.07.2023,  
15–17Uhr, ANTL e.V.**

- 📍 Mettinger Schulthenhof in Mettingen
  - € 8 Euro
  - 📧 Anmeldung per E-Mail unter: [umweltbildung@antl-ev.de](mailto:umweltbildung@antl-ev.de)  
05482 929290
- Kontakt Daten zu den Fahrradverleihern auf: [www.kulturlandschaft-erleben.de](http://www.kulturlandschaft-erleben.de)



## Jugend-Sommer-Camp

Es ist soweit: du bist langsam zu groß geworden für die Familiencamps und auch dem Ökocamp bist du entwachsen? Du brauchst neue Herausforderungen für deine Zeit im Wildniscamp von draußenzeit? Dann bist du richtig im Jugend-Wildnis-Camp in den Sommerferien!! Es warten neue Abenteuer und Erfahrungen auf dich, und eine Gruppe Jugendlicher, mit denen du gemeinsam weiter „größer“ werden kannst. Das Camp mit Vollverpflegung und Übernachtung ist für Jugendliche im Alter von 12 bis 15 Jahren.

**Sonntag, 30.07.2023 bis  
Freitag, 04.08.2023  
draussenzeit e. V.**

- 📍 Tipicamp Hembergen, Hembergener Str. 103, 48268 Greven
  - € 315 Euro
  - 📞 02571 8798566, [info@draussenzeit.de](mailto:info@draussenzeit.de)
- Anmeldung online unter [www.draussenzeit.de](http://www.draussenzeit.de)







# August



## Sensenwerkstatt – Werkzeugkunde

Wer mit der Sense arbeitet, braucht ein scharfes und präzises Werkzeug. In dieser Kurseinheit setzen wir den Fokus auf Gerätewartung und die individuelle Einstellung der Sense, für eine optimale Körperhaltung. Du erlernst in vier Stunden unterschiedliche Wetz- und Schleifmethoden, sowie ein sicheres Vorgehen bei den Arbeitsschritten. Zudem erproben wir die Schnittleistung und Einstellung des Werkzeugs auf einer Wiese und teilen unsere Erfahrungen.

**Samstag, 05.08.2023, 10 – 14 Uhr  
draussenzeit e. V.**

- 📍 Tipicamp Hembergen, Hembergener Str. 103, 48268 Greven
  - € 50 Euro
  - 📞 02571 8798566, info@draussenzeit.de
- Anmeldung online unter [www.draussenzeit.de](http://www.draussenzeit.de)



## Kochclub für Frauen

Gemeinsam regional, saisonal und nachhaltig kochen und genießen. Der Kochclub findet regelmäßig statt.

**Mittwoch, 09.08.2023, 19 – 22 Uhr  
FBS Steinfurt**

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
  - € 50,50 Euro + Lebensmittelkosten
  - 📞 Heidi Möllers 02552 93550 info@fbs-steinfurt.de
- Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## Babys am Familientisch – Kochkurs für Eltern und ihre Babys

Was kommt nach der Breiphase? Leckere, gesunde Familienküche aus regionalen saisonalen Lebensmitteln. Es wird zusammen gekocht und anschließend gemeinsam mit den Kindern gegessen.

**Freitag, 11.08.2023, 9.45 – 12 Uhr  
FBS Steinfurt**

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
  - € 11,50 Euro + Lebensmittelkosten
  - 📞 Birthe Scho 02552 93550 info@fbs-steinfurt.de
- Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## „Coming home“ – Wildnis-Frauen-Kreis

„Nach Hause kommen“ – an ein Feuer, in die Gemeinschaft von Frauen, sich austauschen, Lieder singen, sich verbinden mit dem, was uns durch das Leben trägt und uns wichtig ist. Die Termine sind einzeln buchbar. Es sind keine Vorkenntnisse nötig. Der Abend findet komplett draußen statt.

**Freitag, 11.08., 15.09., 03.11. und  
22.12.2023, jeweils 17 – 21 Uhr  
draussenzeit e. V.**

- 📍 Tipicamp Hembergen, Hembergener Str. 103, 48268 Greven
  - € 35 Euro
  - 📞 02571 8798566, info@draussenzeit.de
- Anmeldung online unter [www.draussenzeit.de](http://www.draussenzeit.de)



## Waldbaden / Shinrin Yoku

Vortrag – Das „Eintauchen in die Atmosphäre des Waldes“ ist seit Jahrzehnten in asiatischen Ländern sehr bekannt und dort sogar eine therapeutische Maßnahme, die ärztlich verschrieben wird. Mittlerweile ist wissenschaftlich bewiesen, dass auch unsere Wälder eine besondere wohltuende Wirkung auf Körper, Geist und Seele haben. Die Gesundheit und Entspannung wird beim Waldbaden zusätzlich gefördert durch Übungen aus der Achtsamkeit und der Sinnesschulung. In diesem Vortrag erfahren Sie die Geschichte des Waldbadens, die Auswirkungen der Waldatmosphäre auf den Menschen und seine gesundheitsförderlichen Aspekte.

**Donnerstag, 17.08.2023,  
19 – 20.30 Uhr, Volkshochschule  
Lengerich (Westf.)**

- 📍 Volkshochschule Lengerich (Westf.), Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
- € 10 Euro
- 📞 Annette Niederdalhoff  
05481 93880  
info@vhs-lengerich.de  
www.vhs-lengerich.de



## Jahres-Weiterbildung: Fachkraft für essbare, heimische Wildpflanzen

Erkennen, ernten, zubereiten und hüten – mit Zertifikat. In dieser Weiterbildung lernen Sie wichtige essbare Pflanzen in unserer Region durch die Jahreszeiten und Entwicklungsstadien kennen, giftige Pflanzen in unserer Region kennen, essbare Arten sicher von ungenießbaren und giftigen Pflanzen unterscheiden, gekonnt interessante und leckere Gerichte aus heimischen Wildpflanzen zuzubereiten, Samen zu ernten und z. B. im Garten Wildpflanzen gezielt anzusiedeln, Ihr Wissen in einem von Ihnen gewählten Gebiet anzuwenden, bzw. weiter zu geben, die oft auf den ersten Blick unscheinbar aussehenden Pflanzen in ihrer Vielfalt und eigenen Schönheit zu schätzen und zu hüten.

**Start am Freitag, 25.08.2023  
Ins Freie, Natur unterwegs e. V.**

- 📍 Sachselstraße 3,  
49492 Westerkappeln
- 📞 Weitere Infos auf Anfrage:  
Björg Dewert  
05404 918 684  
kontakt@natur-unterwegs.de



## Kochen an besonderen Orten – NABU Lehmdorf

Die Natur erleben und genießen. Wir kochen und backen mit Zutaten, die uns die Natur gibt, über dem offenen Feuer oder im Lehmbackofen. Eine Zeitreise mit Genuss!

**Freitag, 25.08.2023,  
18 – 21.45 Uhr, FBS Steinfurt**

- 📍 NABU Lehmdorf,  
Deelweg 10 a, 48565 Steinfurt
  - € 19 Euro + Lebensmittelumlage
  - 📞 Elisabeth Höffker  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de
- Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## Hühnerhaltung für Einsteiger

Lernen Sie über das Wesen, die Ansprüche und die Gesundheit von Hühnern in der Theorie und Praxis. Der Vormittag wird für einen Theorie-Teil genutzt und am Nachmittag wird das Gelernte in der Praxis erprobt.

**Samstag 26.08.2023; 10 – 16 Uhr  
Kleinod Farm**

- 📍 Maestruper Str. 5, 48268 Greven
  - € 50 Euro, Familien 90€
  - 📞 Jens Heitmann  
0176 56847393
- Verpflegung ist mitzubringen, alternativ kann in der Mittagspause Essen bestellt werden



## Yoga-Walk

Yoga-Walk ist eine Achtsamkeitsmeditation, in der das Gehen und Atmen in einem bestimmten Rhythmus zusammengeführt wird. Die Aufmerksamkeit wird nach innen gelenkt, um sich so von Reizen aus der Umgebung nicht ablenken zu lassen. Sie werden in der Natur eine Kombination von Körperübungen aus Yoga und Qi Gong, Geh- und Naturmeditation sowie Entspannung erfahren. Der Stoffwechsel wird in Schwung gebracht, die Konzentration wird gefördert und Geist und Seele können regenerieren.

**Samstag, 26.08.2023, 10–12 Uhr  
Volkshochschule Lengerich  
(Westf.)**

- 📍 Lengerich, Skulpturenpark (Parkplatz)
- € 14,50 Euro, ermäßigt 11 Euro
- 📞 Manuela Riedel-Konermann  
05481 93880  
info@vhs-lengerich.de  
www.vhs-lengerich.de

Bitte kleiden Sie sich bequem und wetterfest, da das Angebot auch bei Regen stattfinden kann.







## Familien kochen

Hier kochen Kinder mit Mama, Papa, Oma, Opa, Tante, Onkel. Es wird gemeinsam gekocht, probiert und mit allen Sinnen genossen. Im Vordergrund steht hierbei nicht nur die regionale saisonale Küche, sondern der Spaß und die Zusammenarbeit.

**Samstag, 26.08.2023, 10 – 13 Uhr**  
**FBS Steinfurt**

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
  - € pro Kind und 1 Erwachsener 15,50 Euro + Lebensmittelumlage
  - 📞 Birthe Scho  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de
- Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## Federlesen – Vogelwissen anhand von Federn

Es ist faszinierend, wie man anhand seiner Federn auf das Leben des jeweiligen Vogels schließen kann. Wir suchen mit Udo Wellderdiek nach Mauserfedern und Rupfungen und besprechen die oft schönen Formen und Farben der Federn. Dabei lernen wir Vogelarten und ihre Lebensweisen kennen. Für Erwachsene sowie für Kinder/Jugendliche ab 11 Jahren.

**Samstag, 26.08.2023, 14 – 18 Uhr**  
**draussenzeit e. V.**

- 📍 Tipicamp Hembergen, Hembergener Str. 103, 48268 Greven
  - € 35 Euro
  - 📞 02571 8798566,  
info@draussenzeit.de
- Anmeldung online unter [www.draussenzeit.de](http://www.draussenzeit.de)



## Wildnis-Camp

Gemeinsam setzen wir uns mit den Auswirkungen und Herausforderungen des Klimawandels sowie mit möglichen Lösungen und Anpassungsstrategien auseinander. Die Teilnehmenden erfahren, welche Möglichkeiten es gibt, das eigene Handeln ökologisch auszurichten und umweltbewusste Entscheidungen zu treffen. Am Lagerfeuer gibt es die Möglichkeit, Fragen zu stellen oder Themen gemeinsam zu vertiefen.

**Samstag, 26.08.2023, 16 – 18 Uhr**  
**draussenzeit e. V. & Kreis Steinfurt**

- 📍 draussenzeit Gelände Permakulturplatz Hembergen, Hembergener Straße 103, 48268 Greven
- € kostenfrei
- 📞 Jennifer Sobiech-Wolf  
Anmeldung per E-Mail unter [energieland2050@kreis-steinfurt.de](mailto:energieland2050@kreis-steinfurt.de)



## Baumheilweisen

Kunst in und mit der Natur – wir lassen uns inspirieren von den Farben, Formen und Texturen, die wir draußen vorfinden, und unterstreichen die Schönheit eines Ortes, in dem wir etwas erschaffen... Nicht für die Ewigkeit – sondern für den einen Moment!

**Sonntag, 27.08.2023, 10 – 17 Uhr**  
**draussenzeit e. V.**

- 📍 Tipicamp Hembergen, Hembergener Str. 103, 48268 Greven
  - € 60 Euro
  - 📞 02571 8798566,  
info@draussenzeit.de
- Anmeldung online unter [www.draussenzeit.de](http://www.draussenzeit.de)





© Gettyimages/stock.adobe.com

# September



## „Der Herbst, der Herbst ... er bringt uns Obst, hei hussassa!“ – Gemeinsam die Obsternte verwerten.

Jung und Alt verarbeiten gemeinsam Obst zu Marmeladen, Gelees, Chutneys... und lernen leckere Rezepte zum Einkochen und Einwecken aus Omas Zeiten neu kennen. Eingeladen sind alle Generationen: diejenigen, die Obst und Wissen rund ums Haltbarmachen weitergeben wollen, und diejenigen, die kein Obst haben, aber gerne für sich oder die Familie nachhaltig Obst einkochen und haltbar machen möchten.

### Freitag, 01.09.2023, 15 – 19.30 Uhr FBS Rheine

- 📍 FBS Rheine, Lehrküche, Etage 1 A Mühlenstraße 29, 48431 Rheine
  - € kostenfrei
  - 👤 Agnes Loose
- Anmeldung online unter [www.fbs-rheine.de](http://www.fbs-rheine.de)  
Mitzubringen sind leere Marmeladengläser



## Erntedank – Beeren, Samen, Wildkräutervielfalt im Herbst

Der Herbst mit seinen bunten Früchten und seiner intensiven Kräutervielfalt lädt ein zum kochen und genießen.

### Mittwoch, 06.09.2023, 18.30 – 22.15 Uhr, FBS Steinfurt

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
  - € 17,50 Euro + Lebensmittelumlage
  - 👤 02552 93550  
[info@fbs-steinfurt.de](mailto:info@fbs-steinfurt.de)
- Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## Einwecken und Co.

In diesem Kurs werden verschiedene Methoden vorgestellt, wie Sie Obst und Gemüse haltbar machen können.

### Samstag 09.09.2023, 13 – 16 Uhr Kleinod Farm

- 📍 Maestruper Str. 5, 48268 Greven
- € 20 Euro, Familien 30€
- 👤 Jens Heitmann  
0176 56847393



## Achtsamkeit im Wald

Gemeinsam tauchen wir in die Atmosphäre des Waldes hinein und spazieren achtsam durch den Wald. Wir lernen den Wald mit allen Sinnen wahrzunehmen, Abstand vom Alltagsstress zu nehmen und zu uns selbst zu finden. Auf unserer entspannenden Wanderung erkunden wir die Natur und lernen sie mit anderen Augen wahrzunehmen. Wir erfahren auch viel über das sogenannte „Waldbaden“ und die ätherischen Öle der Bäume, die Terpene. Diese stärken unser Immunsystem und wirken sich wohltuend auf unser Atemsystem aus. Ein Waldspaziergang kann helfen, den Blutdruck zu senken, den Puls zu beruhigen und den typischen Erkrankungen der heutigen Gesellschaft vorzubeugen.

### Samstag, 09.09.2023, 9–12 Uhr Volkshochschule Lengerich (Westf.),

- 📍 Parkplatz Am Skulpturenpark (kleine Kapelle), Lengerich
  - € 16 Euro
  - 👤 Andreas Rotthoff  
05481 93880  
[info@vhs-lengerich.de](mailto:info@vhs-lengerich.de)
- Anmeldung online unter [www.vhs-lengerich.de](http://www.vhs-lengerich.de)  
Bitte achten Sie auf festes Schuhwerk, wetterfeste Kleidung und ein Sitzkissen.



© Karolina





## Kochen ohne Strom

Wie stellen alternative Möglichkeiten vor ohne Strom zu kochen und zu backen. Nach dem Brennholz sammeln wird gemeinsam zubereitet und gegessen. Kochkurs für alle die gerne Neues ausprobieren.

**Samstag, 09.09.2023,  
15.30 – 19.15 Uhr, FBS Steinfurt**

- 📍 Reitschule Landskron, Middendorf 62, Saerbeck
  - € 27,50 Euro + Lebensmittelumlage
  - 👤 Anke Landskron  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de
- Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## Planetary health – Klimafreundliche Resteküche

Verwenden statt verschwenden! Tipps, Ideen und Umsetzung rund um die Klimafreundliche Resteküche.

**Dienstag, 12.09.2023, 19 – 22 Uhr  
FBS Steinfurt**

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
  - € 14,50 Euro + Lebensmittelumlage
  - 👤 Heidi Möllers  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de
- Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## Heckengeflüster – Wildbeerenwanderung

Hecken begleiten den Menschen seit Urzeiten und spielten eine wichtige Rolle. Weißdorn, Schlehe, Holunder waren nicht nur Feldgrenzen, sie hatten im Volksglauben eine wichtige Schutzfunktion für unsere Vorfahren. Erfahren Sie auf dieser Wanderung Wissenswertes über die Geschichte der Hecken, ökologische Bedeutung, ihre magische Heilkunde, die einzelnen Heckenpflanzen, Wildbeeren als vitaminreiches Nahrungsmittel sowie über die Heilkraft in der modernen Phytotherapie. Im Anschluss der Wanderung machen wir ein kleines Picknick auf dem Parkplatz.

**Samstag, 16.09.2023, 14 Uhr  
Brigitte Schürkamp**

- 📍 Parkplatz Dorfplatz, Dorfstraße 29, Brochterbeck
- € 20 Euro inkl. kleines Picknick
- 👤 Brigitte Schürkamp  
Anmeldungen bis 11.09.2023 unter: 05451 88078 oder [brigitte.schuerkamp@gmx.de](mailto:brigitte.schuerkamp@gmx.de)

Bitte dem Wetter entsprechend kleiden. Getränke für unterwegs bitte mitbringen.



## Sehr anziehend – Was Faserpflanzen alles können“

Ein Familienausflug mit dem Bus zum Botanischen Garten der Universität Münster. Wir werden uns auf die Suche nach Faserpflanzen begeben und erfahren, wie unsere Kleidung hergestellt wird und wo die Pflanzen wachsen, aus denen Fasern und Stoffe hergestellt werden. Das Angebot richtet sich an (Groß-) Eltern und (Enkel-) Kinder im Alter von 6 bis 11 Jahren.

**Samstag, 16.09., 13 – 17.15 Uhr  
Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 Abfahrt ab Bushaltestelle Kath. Kirche, Lengerich
- € 37 Euro (Erwachsene), 25 Euro (Kinder) incl. Busfahrt und Workshop
- 👤 VHS Lengerich  
Anmeldung unter: 05481 93880 oder [info@vhs-lengerich.de](mailto:info@vhs-lengerich.de)



## Pilzexkursion

An drei Terminen finden im weitläufigen Waldgebiet Kattmannskamp in Ostbevern-Brock Pilzwanderungen mit dem Pilz-Kenner Jürgen Silbach statt. Er führt fachkundig durch das Pilzgebiet, gibt eine Einführung in das Bestimmen, Sammeln und Verwerten von Pilzen, geht auf Gefahren und Giftpilze ein und beantwortet alle Fragen.

**Samstag, 16.09., 30.09. und 28.10.2023, jeweils 10 – 14 Uhr draussenzeit e. V.**

- 📍 Kattmannskamp bei Ostbevern
  - € 35 Euro
  - 👤 02571 8798566, [info@draussenzeit.de](mailto:info@draussenzeit.de)
- Anmeldung online unter [www.draussenzeit.de](http://www.draussenzeit.de)





### Gewickelt und Gerollt

Das ist so lecker, dass Groß und Klein auf der ganzen Welt schon beim Gedanken daran das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Pfanneku-chen! Oder an anderer Stelle Blini, Tortilla, Crêpe, Galette, Kaiserschmarn oder Pancake genannt wird. Regionale Produkte, neue Rezepte (auch vegane Varianten) kommen zum Einsatz. Die Lebensmittelumlage von 12 Euro bitte direkt bei der Kursleiterin entrichten.

#### Samstag, 16.09., 17–20 Uhr KulturForumSteinfurt

- 📍 Nikomedesschule, Kapellenstraße 7, Borghorst Raum 208 (Küche)
  - € 15 Euro + Lebensmittelumlage
  - 👤 Elke Schmitz (Köchin) 02551148-20
- Anmeldung online unter [www.kultorumsteinfurt.de](http://www.kultorumsteinfurt.de)  
[volkshochschule@kulturforum.de](mailto:volkshochschule@kulturforum.de)



### Wildpflanzen kulinarisch entdecken – Klimafreundliche Superfoods

Die achtsame Ernte und Pflege heimischer Superfoods macht nicht nur viel Spaß. Es ist auch eine extrem klimafreundliche Art der Ernährung.

#### Sonntag, 17.09.2023, 11–16 Uhr Ins Freie, Natur unterwegs e. V.

- 📍 Sachselstraße 3, 49492 Westerkappeln
- € 20 Euro
- 👤 Björg Dewert 05404 918 684 [kontakt@natur-unterwegs.de](mailto:kontakt@natur-unterwegs.de)



### Frei nach Klimagourmet – Pure Gemüsevielfalt

Wir kochen heute ein vegetarisch/veganes Menü. Dabei kombinieren wir die verschiedenen Aromen. Von Blumenkohlpüree mit Kokos, Parmesan und Räuchertofu oder eine karamellierte Mangold - Tarte. Ein Dessert darf natürlich auch nicht fehlen.

#### Montag, 18.09., 19–22 Uhr KulturForumSteinfurt

- 📍 Nikomedesschule, Kapellenstraße 7, Borghorst Raum 208 (Küche)
  - € 15 Euro + Lebensmittelumlage
  - 👤 Elke Schmitz (Köchin) 02551148-20
- Anmeldung online unter [www.kultorumsteinfurt.de](http://www.kultorumsteinfurt.de)  
[volkshochschule@kulturforum.de](mailto:volkshochschule@kulturforum.de)



### Minimalistisch leben – wie geht das?

Vom Tinyhouse bis hin zum minimalistischen Kleiderschrank. Dieses vielseitige Thema, was uns in allen Lebensbereichen begegnet wird von vielen Seiten beleuchtet. Neben vielen Informationen freut sich die Referentin auf einen regen Austausch. Vortrag für alle Interessierten.

#### Dienstag, 19.09.2023, 19.30 – 21 Uhr FBS Steinfurt

- 📍 FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
- € 8,50 Euro
- 👤 Birgitta Bolte 02552 93550 [info@fbs-steinfurt.de](mailto:info@fbs-steinfurt.de)



### Der „Garten-Stammtisch“

Der „Garten-Stammtisch“ ist eine bunte Mischung aus Vortrag, Erfahrungsaustausch und allem, was sonst alle, die einen Garten besitzen, interessiert. Das Besondere: Die einzelnen Themen werden im Vorfeld von den Teilnehmenden vorgeschlagen und festgelegt. Zudem gibt Christian Westkemper wertvolle Praxistipps zu verschiedenen Gartenthemen.

#### Donnerstag, 21.09.2023, 19.30 – 21.45 Uhr, FBS Rheine

- 📍 FBS Rheine, Mühlenstraße 29, 48431 Rheine
  - € 8,50 Euro
  - 👤 Christian Westkemper und Jens Halfmann
- Anmeldung online unter [www.fbs-rheine.de](http://www.fbs-rheine.de)



### Singen am Lagerfeuer – Lieder zu den Jahreszeiten

Alle Naturbegeisterten sind herzlich eingeladen mit uns die Jahreszeiten bewusst zu begrüßen. Jeder bringt etwas mit für das gemeinsame Buffet am Lagerfeuer. Dann singen wir nach Herzenslust Erdenlieder und Jahreszeitliches.

#### Freitag, 22.09.2023, ab 18 Uhr Ins Freie, Natur unterwegs e. V.

- 📍 Sachselstraße 3, 49492 Westerkappeln
- € kostenfrei
- 👤 Björg Dewert 05404 918 684 [kontakt@natur-unterwegs.de](mailto:kontakt@natur-unterwegs.de)



© Vlad Bagacian/pexels.com







## Pilzseminar: Speisepilze und ihre Doppelgänger

Am Samstag startet das Seminar mit einer Pilz-Wanderung in der unmittelbaren Umgebung von Lengerich. Nach einer Mittagspause erfolgt ein theoretischer Teil. Am Sonntag findet ein zweiter praktischer Teil in Hagen statt. Ziel des Kurses ist es, einige Speisepilze zweifelsfrei bestimmen zu können. Der theoretische Teil widmet sich daher vor allem den wichtigsten „Doppelgängern“ unter den Giftpilzen. Die Bereiche Systematik, Ökologie und Biologie werden nach Bedarf im praktischen Teil behandelt.

**Samstag, 23.09.2023, 10–17 Uhr & Sonntag, 24.09.2023, 10–14 Uhr**  
**Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
- 💰 53,50 Euro, ermäßigt 40,50 Euro
- 📄 Anmeldung unter: 05481 93880 oder [info@vhs-lengerich.de](mailto:info@vhs-lengerich.de) [www.vhs-lengerich.de](http://www.vhs-lengerich.de)

Bitte passen Sie Ihre Kleidung und Ihr Schuhwerk für die Pilz-Wanderung der Witterung an.



## Familienaktion: Rund um den Apfel

Auf unserem Apfelfest könnt ihr Äpfel pflücken, Apfelsaft selbst herstellen, Spiele spielen, Tiere streicheln und vieles mehr.

**Sonntag, 24.09.2023, 15 – 17 Uhr**

- 📍 NABU-Lehmdorf, Ostendorf 10, 48565 Steinfurt
  - 💰 kostenfrei
  - 👤 Ruth Schroer
- Anmeldung unter:  
NABU-Zentrum@  
NABU-KV-Steinfurt.de



## Klimagourmet Backen – Birnenduft und Himbeerrot

Dieser Kurs ist mehr als ein gewöhnlicher Backkurs. Mit regionalen Zutaten werden wir Kuchen, Tartes, Schnecken, Cookies oder süße Leckereien backen. In Kooperation mit der Milch & Kaffeewerkstatt „Machina“ in Burgsteinfurt werden wir gemeinsam auch vegane Varianten aufzeigen. Die Gerichte sind süß bis herzhaft.

**Montag, 25.09.2023, 18.30–21.30 Uhr,**  
**Elke Schmitz-Schmeller**  
**in Kooperation mit Machina Milch & Kaffeewerkstatt**

- 📍 Nikomedesschule, Kapellenstraße 7, Borghorst Raum 208 (Küche)
  - 💰 15 Euro + Lebensmittelumlage
  - 👤 Elke Schmitz (Köchin) 02551 148-20
- Anmeldung online unter [www.kulturforumsteinfurt.de](http://www.kulturforumsteinfurt.de) [volkshochschule@kulturforum.de](mailto:volkshochschule@kulturforum.de)



## Cremiges und Schrubbeliges\*

Seife sieden ist eine Kunst, die jeder erlernen kann. Handgemachte Naturseifen aus eigener Herstellung bieten eine tolle Pflege und sorgen für ein gutes Hautgefühl. Ob cremig schäumende Milchseife oder schrubbeliges Gegenstück für den Haushalt – an diesem Abend entsteht eine bunte Mischung an Seifen für viele Bereiche im Alltag.

**Dienstag, 26.09.2023,**  
**19 – 21.15 Uhr, FBS Rheine**

- 📍 FBS Rheine, Mühlenstraße 29, 48431 Rheine
  - 💰 14,50 Euro + Materialkosten in Höhe von ca. 18 Euro
  - 👤 Almuth Wensing
- Anmeldung online unter [www.fbs-rheine.de](http://www.fbs-rheine.de)
- Bitte alte, langärmelige Kleidung tragen und zwei alte Handtücher mitbringen.



## In der Fälscherwerkstatt – Mammut to go

Ein archäologisches Angebot für Eltern und Kinder im Alter von 8 bis 12 Jahren. In der Fälscherwerkstatt geht es nicht um kriminelle Täuschung, sondern um die künstlerische Nachahmung von Funden. Diese stammen aus der urzeitlichen Tierwelt (Fossilien) und aus der Altsteinzeit, in der die Urmenschen bereits Kunstwerke hergestellt haben. Wie sind Fossilien entstanden und was erzählen sie uns über die Erdgeschichte? Was wissen wir über die Kunstwerke in der Altsteinzeit? Diese und andere Fragen werden in der Veranstaltung ausführlich erläutert. Im Anschluss daran hat jede\*r die Möglichkeit, sich in Anlehnung an urzeitliche Vorbilder seine eigene „Fälschung“ unter Anleitung selbst herzustellen und mit nach Hause zu nehmen.

### Freitag, 29.09.2023, 16–18 Uhr Volkshochschule Lengerich (Westf.)

- 📍 Gesamtschule Lengerich/  
Tecklenburg, Bahnhofstraße 114,  
49525 Lengerich
- € 10 Euro  
inkl. 3 Euro Materialkosten
- 👤 Dr. Claudia Siemann  
Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de  
www.vhs-lengerich.de



## Die Kraft der Heilkräuter – Kräuterwanderung im Bentlager Wald

Bei einer Wanderung frühmorgens im Bentlager Wald in Rheine lernen Sie einiges über einheimische Heilpflanzen, ihre Wirkung und ihre Bedeutung. Danach setzen Sie sich an einen gedeckten Tisch, genießen ein wertvolles Kräuterfrühstück inklusive Kaffee und Tee. All dies macht den Vormittag zu einer perfekten Auszeit.

### Samstag, 30.09.2023, 9–13.30 Uhr FBS Rheine

- 📍 Gaststätte Gottesgabe,  
Salinenstraße 101, Rheine,
- € 26,50 Euro  
inkl. Kräuterfrühstück,  
Tee, Kaffee und Rezepte  
+ 5 Euro Lebensmittelumlage
- 👤 Viviane Segger  
Anmeldung online unter  
www.fbs-rheine.de



## Medizin der Erde 2

Oftmals sind die besten Heilmittel die, die in unserer direkten Umgebung wachsen. In diesem Kurs werden wir die Wild- und Heilpflanzen unserer Region kennenlernen und unsere Beziehung zu ihnen erneuern. Die Übernachtung findet in eigenen Zelten statt.

### Samstag, 30.09.2023, 11 Uhr bis Sonntag, 01.10.2023, 16 Uhr draussenzeit e. V.

- 📍 Tipicamp Hembergen,  
Hembergener Str. 103,  
48268 Greven
- € 85 Euro +15 Euro Materialkosten  
+ 55 Euro U+V
- 👤 02571 8798566,  
info@draussenzeit.de  
Anmeldung online unter  
www.draussenzeit.de





# Oktober



## Näherwerkstatt

Du hast Lust, zu nähen und weißt noch nicht, wie du damit anfangen kannst oder du hast schon einige Sachen ausprobiert und möchtest nun etwas Neues dazu lernen? Dann bist du hier genau richtig! Die Kursleiterin zeigt euch, wie ihr mit einer Nähmaschine umgeht und was ihr wissen müsst, damit das Nähprojekt gelingt. Wir werden ein gemeinsames Taschenprojekt mit Einsatz von Schnittmuster, Reißverschluss, verschiedenen Stoffarten und Stichtechniken der Nähmaschine umsetzen. – Ein Kursangebot für Mädchen und Jungen im Alter von 10 bis 15 Jahren in den Herbstferien.

**Mittwoch, 04.10., bis Freitag, 06.10.2023, jeweils 16–18 Uhr (3x)**  
**Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
- 💰 6 Euro Materialkosten
- 👤 Manuela Riedel-Konermann

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

Bei der Anmeldung bitte angeben, ob eigene Nähmaschine mitgebracht oder von der VHS ausgeliehen wird.

Mitzubringen ist eine ausrangierte Jeanshose, ein altes Baumwollhemd/Bluse, ein Maßband, Schere, Stecknadeln und Nähgarn.



© tan4kk/stock.adobe.com



© irissca/stock.adobe.com



## Schnibbelbohne e. V. und Junge VHS

Jedes Kind liebt Pfannkuchen und Co. Sie sind super lecker und mit vielem kombinierbar. Wenn Du etwas Neues ausprobieren möchtest, dann komm doch zu uns in die Kinderküche. Wir lassen unserer Kreativität freien Lauf und probieren mit Euch die aufregendsten Pfannkuchen-Rezepte aus. Das wird bestimmt lecker. Für Kinder von neun bis zwölf Jahren.

**Freitag, 06.10.2023, 10–12 Uhr**  
**KulturForumSteinfurt**

- 📍 Nikomedesschule, Kapellenstraße 7, Borghorst Raum 208 (Küche)
- 💰 9 Euro
- 👤 Elke Schmitz (Köchin) 02551 148-20

Anmeldung online unter  
www.kulturforumsteinfurt.de  
volkshochschule@kulturforum.de



## Herbstferienbetreuung

Unsere Ferienbetreuungen im Tipicamp sind für Kinder im Grundschulalter. Neben Spiel und Spaß auf der Wiese und im Wald gibt es immer auch ein spannendes Natur-Thema zu dem die Kinder spielerisch forschen und lernen können. So verbringen die Kinder schöne Ferientage in Gemeinschaft mit viel Bewegung und Naturverbindung. Für Kinder im Grundschulalter.

**Montag, 09.10. bis**

**Freitag, 13.10.2023, je 9 – 14 Uhr draussenzeit e. V.**

- 📍 Tipicamp Hembergen, Hembergener Str. 103, 48268 Greven
  - € 130 Euro
  - 📞 02571 8798566, info@draussenzeit.de
- Anmeldung online unter [www.draussenzeit.de](http://www.draussenzeit.de)



## Ausflug zum Heimat-Tierpark Olderdissen

An diesem Nachmittag besuchen wir den Heimat-Tierpark Olderdissen in Bielefeld. Die Zoo-Schule Grünfuchs bietet Großeltern und ihren Enkelkindern im Alter von 6 bis 10 Jahren ein spannendes Programm im Wildtierpark.

**Samstag, 14.10.2023, 12.45 – ca. 18 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 Abfahrt ab Bushaltestelle Kath. Kirche, Lengerich
  - € 42 Euro (Erwachsene), 25 Euro (Kinder) incl. Busfahrt und Programm
  - 📍 VHS Lengerich
- Anmeldung unter: 05481 93880 oder [info@vhs-lengerich.de](mailto:info@vhs-lengerich.de)



## Zukunfts Menü – Regional mit Wert und Seele

Wenn die Köchin Elke auf Reisen geht, geht sie mit vielen Fragen los. Was wäre, wenn unsere Nahrung eine Identität hätte, wenn Fleisch so kostbar wäre wie das Leben dahinter. Was wäre, wenn Geschmack nicht mehr manipulierbar wäre, wenn wir Qualität wieder selbst beurteilen könnten. Was ist unsere Ernährung wert? Sich informieren und nachfragen? Beim Bauern direkt einkaufen? oder eine Biokiste bestellen? Selber mit Grundnahrungsmitteln frisch kochen und alle stark verarbeiteten Nahrungsmittel liegen lassen? Die Projektreihe „Zukunfts Menü – Regional mit Wert und Seele“ möchte die Menschen und Produzenten vorstellen, die sich mit Herzblut dem Thema widmen. Elke Schmitz lädt ein zum gemeinsamen Kochen, zum Austausch. Sie stellt verschiedene Produzenten, Landwirte und Unternehmen, die sich dem Thema widmen, vor. In Kooperation mit der Regionalwert AG Münsterland und deren Partnerbetrieben wird die Reihe umgesetzt und fortgeführt.

**Sonntag, 15.10.2023, 18.30–21.30 Uhr, KulturForumSteinfurt**

- 📍 Unverpackt Laden Hülle & Fülle, Graf-Arnold-Platz, 48565 Steinfurt
  - € 15 Euro + Lebensmittelumlage
  - 📞 Elke Schmitz (Köchin) 02551 148-20
- Anmeldung online unter [www.kulturforumsteinfurt.de](http://www.kulturforumsteinfurt.de) [volkshochschule@kulturforum.de](mailto:volkshochschule@kulturforum.de)



## Frieden suchen! – Waldspaziergang für Eltern und Kinder im Alter von 6 bis 10 Jahren

Wie friedfertig geht's eigentlich in unserem Wald zu? Wir schärfen unsere Sinne und schauen genau hin! Aus dem Blickwinkel einer Erlebnispädagogin und Jägerin erhaltet ihr erste Einblicke in das spannende Zusammenspiel von Natur und Mensch. Dabei dürft ihr mal so frech wie ein Eichhörnchen, so laut wie ein Fasan oder so achtsam wie eine Haselmaus unterwegs sein. Mit erlebnispädagogischen Methoden und Fachwissen werdet ihr einen Nachmittag lang ins Abenteuer vor der eigenen Haustüre mitgenommen.

**Montag, 16.10.2023, 16 – 18.30 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 Parkplatz am Hagenberg, Lotte-Osterberg
  - € 12 Euro pro Familie, 6 Euro jedes weitere Kind
  - 📞 Marilena Bekierz
- Anmeldung unter: 05481 93880 oder [info@vhs-lengerich.de](mailto:info@vhs-lengerich.de)
- Bitte festes Schuhwerk tragen, Getränk und ggf. Regenjacke mitbringen







## Jahres-Weiterbildung

Das Verhältnis des Menschen zum Tier ist so alt wie die Menschheit selbst. Unsere Urahnen lebten in der Sammler- und Jägerkultur in enger Verbundenheit mit den Tieren ihres Naturraums. Heute ist unser Verhältnis zu Tieren jedoch entfremdet und verzerrt. Dabei fasziniert uns der unmittelbare Kontakt zu einem Tier. Hier braucht es kundige Menschen, die helfen, diese Diskrepanz zu überbrücken. Die Fähigkeit, Tiere zu entdecken und ihre Spuren zu lesen, steckt tief in uns. Wir wollen sie gemeinsam freilegen und trainieren.

Diese Weiterbildung setzt sich mit heimischen Wildtieren unserer Region auseinander. Wir sind – selbst in den Städten – umgeben von verschiedensten Tieren, die wir jedoch kaum wahrnehmen oder gar kennen. Wie kann ich herausfinden, welche Tiere in meinem Umfeld leben? Wie kann ich sie beobachten und kennen lernen? Wie verhalte ich mich im Falle einer Tierbegegnung? Kann ich zum Schutz der heimischen Tierwelt beitragen?

**Start am Montag, 16.10.2023  
Ins Freie, Natur unterwegs e. V.**

- 📍 Sachselstraße 3,  
49492 Westerkappeln
- ℹ️ Weitere Infos auf Anfrage:  
Björg Dewert  
05404 918 684  
kontakt@natur-unterwegs.de



© pexels.com



## Wälder im Zeitalter des Dreißigjährigen Krieges

Vortrag – Es ist eine Zeitreise in eine andere Welt: Schweine wurden nicht in Ställen gemästet, sondern im Wald. Sie waren ein Zeichen besonderen Reichtums, denn Wälder waren knapp... Das Gebirge des Osnings war weitgehend entwaldet: Dort wo sich heute der Teutoburger Wald ausbreitet, waren oftmals Schafe und Heidekraut. Lengerich lebte wie viele andere Gemeinden schon von der Solarenergie. Aber das Leben der Menschen war hart, kurz und eintönig.

**Dienstag, 17.10.2023, 19 – 20 Uhr,  
Volkshochschule Lengerich  
(Westf.)**

- 📍 VHS Lengerich (Westf.),  
Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
- € 12 Euro
- ℹ️ Dr. Georg Berkemeier  
Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de



## Globale Umwelt- veränderungen, Gerechtig- keit und Frieden

Vortrag – Klimawandel, Verlust an Biodiversität, Plastik und Schadstoffe in der Umwelt: Immer wieder hört man von verschiedenen Umweltproblemen. Der Mensch ist zum bestimmenden Faktor des Erdsystems geworden. Wie steht es aber wirklich um den Planeten Erde und auch unsere lokale Umwelt? Wo treten die Schäden auf und wer hat sie verursacht? Welche Auswirkungen haben diese Veränderungen auf Migration und Konflikte? Was sind die wichtigsten Handlungsfelder und wie sehen Lösungsansätze aus? Der Vortrag gibt einen Überblick über die globalen Umweltgefährdungen und zeigt gleichzeitig auf, was zu tun ist und wie dies gelingen kann.

**Dienstag, 17.10.2023, 20 – 21.30 Uhr,  
Volkshochschule Lengerich  
(Westf.)**

- 📍 VHS Lengerich (Westf.),  
Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
- € 12 Euro
- ℹ️ Prof. Dr. Markus Große Ophoff  
Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de



## Gärtnern um 1648 vs. Gärtnern vom Wandel bis zum Klimawandel

Vortrag – Die Wetterkapriolen der letzten Jahre machen deutlich, dass sich der Klimawandel nicht mehr wegdiskutieren lässt. Extreme Hitze und Trockenheit, Starkregen und Spätfröste stellen Gartenbesitzer vor immense Herausforderungen. Es ist höchste Zeit, um im eigenen Garten, auf der Terrasse und auf dem Balkon gegen den Klimawandel anzupflanzen, denn jedes Blatt und jede Blüte zählt. Wie man Wetterextreme im Garten ausgleichen und eine anpassungsfähige Klimaoase für Mensch und Tier schaffen kann, wird im Vortrag vorgestellt. Dabei wird die Situation um 1648 mit heute verglichen.

**Mittwoch, 18.10.2023, 19 – 20.30 Uhr,  
Volkshochschule Lengerich  
(Westf.)**

- 📍 VHS Lengerich (Westf.),  
Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
- € 12 Euro
- ℹ️ Dr. Petra M. Bloom  
Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de



© Sarbjee Sandhu/  
pexels.com



## Fermentieren, Pökeln, Räuchern, Einkochen! Haltbarmachen von Lebensmitteln

In diesem Kochkurs lernen Sie verschiedene Konservierungsverfahren kennen und entdecken traditionelle Fertigkeiten wieder. Fermentieren, Pökeln, Räuchern, Einkochen oder das Einlegen in Essiglösungen – die Möglichkeiten, saisonal geerntete Lebensmittel auch später genießen zu können, sind vielfältig. Sie erweitern ihr Wissen zu Lebensmitteln, die für die Konservierung geeignet sind. Zudem erhalten Sie die Möglichkeit, einzelne der benannten Methoden selbst auszuprobieren. Und Sie werden sehen: Auch heute kann es noch Sinn ergeben, Obst und Gemüse haltbar zu machen. Nicht nur, um sich selbst zu versorgen oder der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken, sondern auch, um neue Geschmäcker (wieder) zu entdecken!

**Mittwoch, 18.10.2023, 17.30 – 20.30 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 Gesamtschule Lengerich/ Tecklenburg, Bahnhofstraße 114, 49525 Lengerich
- 💰 24,50 Euro (inklusive 12,50 Euro Lebensmittelumlage)
- 👤 Lisa Althoff  
Anmeldung unter: 05481 93880 oder info@vhs-lengerich.de  
Bitte Weckgläser mitbringen.



## Das wimmelnde Leben im Bach – Ein Erlebnisworkshop für Wasserforscher\*innen im Alter von 5 bis 10 Jahren

An diesem Nachmittag tauchen „Wasserforscher\*innen“ im Alter von 5 bis 10 Jahren in die faszinierende Welt der Wasserlebewesen ein. Hierfür wird kein Taucheranzug benötigt, dafür aber Gummistiefel, Kescher und Becherlupe, um die Wasserbewohner des Mühlenbachs zu erforschen. Geheimnisvolle Wesen, darunter Tauchkünstler, gefräßige Raubtiere und Meister der Tarnung gibt es zu entdecken.

**Donnerstag, 19.10.2023, 16 – 18 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 Naturschutzzentrum „Sägemühle“, Bahnhofstraße 73, Tecklenburg
- 💰 8 Euro
- 👤 Alexander Müller  
Anmeldung unter: 05481 93880 oder info@vhs-lengerich.de  
Bitte mitbringen: Wetterangepasste Kleidung, Gummistiefel oder Wasserschuhe, Wechselsocken und ein zweites Paar Schuhe



## Familienküche – preiswert, schnell und lecker

Hier erleben sie wie sie mit wenigen regionalen und saisonalen Zutaten und geringem Aufwand leckere und gesunde Gerichte „Zaubern“ können.

**Donnerstag, 19.10.2023, 18.30 – 21.30 Uhr, FBS Steinfurt**

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
- 💰 14,50 Euro + Lebensmittelumlage
- 👤 David Gaskel  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de  
Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## Heilpflanzen aus der Klosterapotheke – ein Seminarworkshop

Alte Rezepte aus Klosterapotheken geben viele wichtige Heilungshinweise zur Behandlung von Verletzungen, Wunden und Krankheitsbildern in Zusammenhang mit Kriegen. Scharfgabe war zum Beispiel so ein Allrounder. Kräutermischungen für Gesundheitstees werden ebenfalls angesetzt. Welche Heilpflanzen – Gartenkräuter gedeihen in unseren Gärten am besten, was muss ich beim Anbau von Gartenkräutern beachten? Welche Inhaltsstoffe und Wirkungen haben unsere Gartenkräuter und wie lassen sie sich zu Heilmitteln verarbeiten. Heilpflanzen, die bereits vor 375 Jahren bekannt waren und in unserer Region wachsen, werden bevorzugt vorgestellt.

**Freitag, 20.10.2023, 15 – 18 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 VHS Lengerich (Westf.), Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
- 💰 12 Euro
- 👤 Brigitte Schuerkamp  
Anmeldung unter: 05481 93880 oder info@vhs-lengerich.de







## Seedballs – Samenkugeln aus und für die Natur

Lasst uns etwas für das Klima und die Insektenvielfalt tun! An diesem Nachmittag werden wir uns damit beschäftigen, wie wir mit der Herstellung von Seedballs ganz leicht eine reiche Artenvielfalt von Insekten in unseren Städten und Gärten erreichen können. Die Seedballs werden aus Altpapier, Blumenerde und Wildblumensamen hergestellt, sie werden in Stoffsäckchen verpackt und ihr könnt sie verschenken oder selbst behalten und in euren Garten pflanzen. Ihr könnt sie auch in Stadtgärten oder an Straßenrändern pflanzen und damit erreichen, dass alle Menschen den Blick für den Reichtum der Natur wiederentdecken und sie angeregt werden, sich auch für die Insektenvielfalt einzusetzen. Ein Angebot für Kinder ab 5 Jahren.

### Freitag, 20.10.2023, 16 – 28 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.)

- 📍 Gesamtschule Lengerich/ Tecklenburg, Bahnhofstraße 114, 49525 Lengerich
- € 8 Euro
- 👤 Manuela Riedel-Konermann  
Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de



## Pilzkundliche Wanderung

Dieser Kurs wendet sich an Pilzsammler und Interessierte, die Kenntnisse über Waldpilze erwerben und vertiefen möchten. Die Veranstaltung gliedert sich wie folgt: Vortrag „Pilze im Wald – Wie gehe ich damit um?“, Exkursion in den Wald und Besprechung der gesammelten Pilze.

### Samstag, 21.10.2023, 14 – 17.45 Uhr, FBS Rheine

- 📍 FBS Rheine, Mühlenstraße 29, 48431 Rheine  
Waldgebiet nur per Auto erreichbar.
- € 26,50 Euro
- 👤 Monika Mattern-Allerbeck und Eugen Pawlowski  
Anmeldung online unter  
www.fbs-rheine.de  
Mitbringen: Messer, Korb für Pilze, festes Schuhwerk und Warnweste



## Brot backen zu Zeiten des Westfälischen Friedens

Während des 30-jährigen Krieges und den Jahren danach litten die Menschen an Hunger und an Mangelerscheinungen. Für viele von ihnen waren das Sammeln und die Verarbeitung von Eicheln und Bucheckern die einzige Möglichkeit, sich mit Nahrung zu versorgen und am Leben zu erhalten. Diese Zeiten sind zum Glück vorbei, aber auch heutzutage können diese Waldfrüchte einen wertvollen Beitrag zu unserer Ernährung leisten. In Zeiten von Allergien und Unverträglichkeiten stellen sie nicht nur eine natürliche, sondern auch eine gesunde und schmackhafte Alternative dar. In diesem Workshop werden wir Brot, Gebäck und eine leckere Knabberei herstellen, gemeinsam verkosten und zusammen mit einer Tasse Eichelkaffee genießen.

### Samstag, 21.10.2023, 10 – 12 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.)

- 📍 Gesamtschule Lengerich/ Tecklenburg, Bahnhofstraße 114, 49525 Lengerich
- € 20 Euro  
inkl. 8 Euro Lebensmittelumlage
- 👤 Andreas Rotthoff  
Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de



## Pflanzentauschbörse

Grundgedanke bei dieser Aktion ist die Weitergabe von Pflanzenmaterial, welches sonst zur Deponie gebracht würde, Ergänzung der eigenen Pflanzenpalette und nette „Fachgespräche“ bei einer Tasse Kaffee mit anderen Garteninteressierten. Sie können mitbringen und tauschen, was im eigenen Garten zu üppig geworden ist, so z. B. Stauden, Knollen, Saatgut oder Bodendecker. Vielleicht lässt sich, gegen eine kleine Spende für das Projekt „welcome“, der eine oder andere „Gartenschatz“ oder die Bepflanzung für ein neu anzulegendes Beet ergattern. Je mehr Gartenfreunde teilnehmen, umso interessanter wird das Angebot und umso mehr Tipps und Anregungen können weitergegeben werden. Teilnehmen kann jede/r, auch Gartenneulinge bzw. Garten-Neuanleger.

### Samstag, 21.10.2023, 10 – 13 Uhr, FBS Rheine

- 📍 FBS Rheine, Mühlenstraße 29, 48431 Rheine
- € kostenfrei
- 👤 Monika Leifeling  
Anmeldung online unter  
www.fbs-rheine.de





## Imkern wie im Mittelalter – ein Vortrag

Vortrag.

**Samstag, 21.10.2023, 10 – 12.30 Uhr,  
Volkshochschule Lengerich  
(Westf.)**

- 📍 VHS Lengerich (Westf.),  
Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
- € 12 Euro
- 👤 Jens Heitmann  
Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de



## Naturverbindung – Wildnis-Basiskurs

JETZT ist die Zeit um raus zu gehen, und am Besten draußen zu bleiben. Wir wollen unsere Zugänge zur Naturverbindung öffnen oder diese Öffnung vertiefen. Und das geht, wenn wir Dinge weglassen, die uns vom Wesentlichen ablenken; wenn wir draußen bleiben, und das, was wir brauchen, selber machen. Für Erwachsene ab 16 Jahren.

**Freitag, 20.10.2023, bis  
Sonntag, 22.10.2023,  
draussenzeit e. V.**

- 📍 Tipicamp Hembergen,  
Hembergener Str. 103,  
48268 Greven
- € 185 € zzgl. 90 € U+V
- 👤 02571 8798566,  
info@draussenzeit.de  
Anmeldung online unter  
www.draussenzeit.de



## Nachhaltige Ernährung im Alltag umsetzen – Wissen, Tipps und Tricks

Nachhaltigkeit – eines der wohl wichtigsten Themen heutiger und zukünftiger Generationen. Unsere Ernährung spielt dabei eine entscheidende Rolle. Wie gesunde Ernährung funktioniert, die dem Menschen und dem Planeten gut tut, und wie man diese auch im (manchmal stressigen) Alltag umsetzen kann, das und mehr wird Thema des Vortrages sein.

**Montag, 23.10.2023, 19 – 20.30 Uhr,  
Volkshochschule Lengerich  
(Westf.)**

- 📍 VHS Lengerich (Westf.),  
Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
- € 12 Euro
- 👤 Birte Uthoff  
Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de



## Mikroplastik in der Kinderernährung

Viele Lebensmittel kommen vor unserem Verzehr mit Kunststoffverpackungen und Aufbewahrungsbehältern in Kontakt. Dieser Trend führt sich auch bei Lebensmittel in der Kinderernährung fort. Ob kleinste Kunststoffpartikel auf das Lebensmittel trotz Unbedenklichkeitsdeklaration der Lebensmittelindustrie übergehen und wie Sie den Kunststoffgebrauch reduzieren können, erfahren Sie im Vortrag.

**Dienstag., 24.10.2023, 19 – 20 Uhr,  
FBS Steinfurt**

- 📍 FBS Steinfurt, Schulstraße 3,  
48565 Steinfurt
- € 19,50 Euro
- 👤 Janine Daubert  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de



## Jahreszeitenküche Herbst

Ob Pastinake, Kürbis oder Mangold – entdecken sie alte Gemüsesorten wieder neu. Lassen sie sich von ihrem Geschmack überraschen und genießen sie die Vielfalt.

**Dienstag., 24.10.2023, 19 – 22 Uhr,  
FBS Steinfurt**

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt,  
Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
- € 14,50 Euro + Lebensmittelumlage
- 👤 Heidi Möllers  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de  
Mitzubringen sind Dosen  
für evtl. Reste



© womue/stock.adobe.com

© Jessica Lewis Creative/pexels.com







## „Es gibt keine Party B“ – Escape Room für Jugendliche und junge Erwachsene zum Thema Nachhaltigkeit und kritischer Konsum

In einem Escape Room arbeiten sich Teilnehmende anhand unterschiedlicher Rätsel Stück für Stück an die Lösung einer komplexen Aufgabenstellung heran. Spielerisch wollen wir uns mit dem Escape Room „Es gibt keine Party B“ dem Thema Nachhaltigkeit und kritischer Konsum annähern. Als Team stehen wir vor der Aufgabe, die Geburtstagsparty von Hannahs Großvater Theo zu retten, da sie erkrankt ist und die Feier nicht fertig organisieren konnte. Wir sind wild entschlossen, die Wohnung auch kurzfristig zu dekorieren, ein Essen und ein Programm auf die Beine zu stellen und die Gäste zu empfangen! Der Escape Room richtet sich an Jugendliche und junge Erwachsene zwischen 14 und 27 Jahren.

### Samstag, 28.10.2023, 10–14 Uhr Volkshochschule Lengerich (Westf.)

- 📍 VHS Lengerich (Westf.),  
Bahnhofstr. 106, 49525 Lengerich
  - € 27 Euro
  - 👤 Valentina Beeck und  
Andreas Rotthoff
- Anmeldung unter:  
05481 93880 oder  
info@vhs-lengerich.de



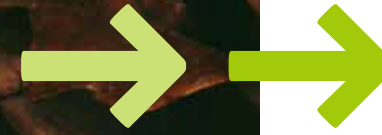
## Gemeinschaftstag Tipiabbau

Auch im Herbst laden wir zu einem Gemeinschaftstag ein. Die Tipis wollen abgebaut werden. Und darüber hinaus gibt es immer etwas zu tun: Kleinholz machen, die Holz-Pins schleifen, Zunder sammeln, Holz hacken usw. Danach machen wir es uns am Lagerfeuer gemütlich. Jeder bringt etwas mit für ein gemeinsames Buffet. Eine wunderbare Gelegenheit sich wieder zu treffen und mit Spaß gemeinsam aktiv zu werden. Kinder sind in Begleitung eines Erwachsenen herzlich willkommen.

### Sonntag, 29.10.2023, ab 14 Uhr, Ins Freie, Natur unterwegs e. V.

- 📍 Sachselstraße 3,  
49492 Westerkappeln
  - € kostenfrei
  - 👤 Björg Dewert  
05404 918 684  
kontakt@  
natur-unterwegs.de
- Bitte einen Beitrag fürs  
Buffet mitbringen.

# November



## Babys am Familientisch

Kochkurs für Eltern und ihre Babys –  
Was kommt nach der Breiphase?  
Leckere, gesunde Familienküche aus  
regionalen saisonalen Lebensmit-  
tel. Es wird zusammen gekocht und  
anschließend gemeinsam mit den  
Kindern gegessen.

### Freitag, 03.11.2023, 9.45–12 Uhr FBS Steinfurt

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt,  
Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
  - € 11,50 Euro + Lebensmittelumlage
  - 👤 Birthe Scho  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de
- Mitzubringen sind Dosen  
für evtl. Reste





## Kochen nach Hildegard von Bingen

Hildegard von Bingen (1098–1179) war überzeugt davon, dass bestimmten Lebensmitteln große Heilkräfte innewohnen. An diesem Abend werden Sie Hildegards heilsame Lebensmittel, Kräuter und Gewürze in einem Menü verarbeiten und dazu eine Fülle von Informationen und Tipps erhalten, um die Heilküche nach Hildegard von Bingen auch im eigenen Leben umsetzen zu können.

**Dienstag, 07.11.2023, 19–22 Uhr**  
**FBS Steinfurt**

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
  - € 14,50 Euro + Lebensmittelumlage
  - 👤 Heidi Möllers  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de
- Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## Garten altersgerecht gestalten

Ein Garten kann einem wirklich ans Herz wachsen, zumal man ihn mit Hingabe und jahrelanger Mühe gestaltet, gehegt und gepflegt hat. Man hat jahrelang einen Ort der Ruhe gefunden in dem man sein Hobby Tag für Tag ausleben kann. Irgendwann wird aber jeder Gärtner auch älter, was bedeutet, dass Gartenarbeit immer schwerer zu werden scheint. Vor allem Senioren, die noch in ihrem Eigenheim samt Garten wohnen bleiben möchten, haben irgendwann ihre liebe Mühe mit dem Stückchen Grün. Spätestens dann ist an der Zeit, den Garten zu vereinfachen sowie senioren-gerecht zu gestalten. Gärtnern für Senioren kann ein sinnvolles Hobby sein, welches mit ein paar Tipps und Tricks viel weniger anstrengend und aufwendig ist, als man glauben mag.

**Mittwoch, 08.11.2023, 19.30–21 Uhr,**  
**FBS Rheine**

- 📍 FBS Rheine, Mühlenstraße 29, 48431 Rheine
  - Waldgebiet nur per Auto erreichbar.
  - € 8 Euro
  - 👤 Jens Halfmann
- Anmeldung online unter [www.fbs-rheine.de](http://www.fbs-rheine.de)



## Zukunftsmenti – Regional mit Wert und Seele

Wenn die Köchin Elke auf Reisen geht, geht sie mit vielen Fragen los. Was wäre, wenn unsere Nahrung eine Identität hätte, wenn Fleisch so kostbar wäre wie das Leben dahinter. Was wäre, wenn Geschmack nicht mehr manipulierbar wäre, wenn wir Qualität wieder selbst beurteilen könnten. Was ist unsere Ernährung wert? Sich informieren und nachfragen? Beim Bauern direkt einkaufen? Oder eine Biokiste bestellen? Selber mit Grundnahrungsmitteln frisch kochen und alle stark verarbeiteten Nahrungsmittel liegen lassen? Die Projektreihe „Zukunftsmenti – Regional mit Wert und Seele“ möchte die Menschen und Produzenten vorstellen, die sich mit Herzblut dem Thema widmen. Elke Schmitz lädt ein zum gemeinsamen Kochen, zum Austausch. Sie stellt verschiedene Produzenten, Landwirte und Unternehmen, die sich dem Thema widmen, vor. In Kooperation mit der Regionalwert AG Münsterland und deren Partnerbetrieben wird die Reihe umgesetzt und fortgeführt.

**Sonntag, 19.11.2023, 11–14 Uhr,**  
**KulturForumSteinfurt**

- 📍 Finne Brauerei, Kerßenbrockstraße 8, 48147 Münster
  - € 15 Euro + Lebensmittelumlage
  - 👤 Elke Schmitz (Köchin)  
02551 148-20
- Anmeldung online unter [www.kulturforumsteinfurt.de](http://www.kulturforumsteinfurt.de)  
[volkshochschule@kulturforum.de](mailto:volkshochschule@kulturforum.de)



## Teestunden – Winterzauber

Der Winter bietet uns eine Fülle von heilenden Pflanzen. Erfahren Sie Wissenswertes über die Bräuche, Wirkung und Heilkraft von Mistel, Apfel, und den Nadelbäumen. Mit den Düften der weihnachtlichen Gewürze kommt eine adventliche Stimmung auf. Sie regen unsere Sinne an und haben eine gesundheitsfördernde Wirkung. Ihre ätherischen Öle haben in der Volksheilkund und der modernen Phytotherapie einen hohen Stellenwert. In einer gemütlichen Teerunde stelle ich diese Heilpflanzen und ätherischen Öle als Heilmittel vor. Wir kreieren einen Badezusatz und lassen den Abend mit weihnachtlichen Teemischungen und Gebäck ausklingen.



**Dienstag, 21.11.2023, 19 – ca. 21.15 Uhr**  
**„Brigittes Wohnzimmer“**

- 📍 Brigitte Schürkamp  
„Brigittes Wohnzimmer“  
Lehrer-Lämpel-Weg 23  
49479 Ibbenbüren
  - € 20 Euro  
inkl. Skript, Badezusatz,  
Gewürztee/-punsch und  
kleiner Verzehr
  - 👤 05451 88078  
brigitte.schuerkamp@gmx.de
- Bitte ein „schönes“  
100 ml-Glas mit Schraubverschluss mitbringen.







© Tara Winstead/pexels.com



© Denis Sandmann/stock.adobe.com



### Weidenflechtkurs – Rankhilfen, Kugeln, Bäumchen und Kränze aus Weiden

In diesem Workshop können unter fachkundiger Leitung durch die Nordwalder Korbflechter Rankhilfen, Kugeln (evtl. mit Lichterkette dekoriert), Kränze, Stablaternen und kleine Bäumchen erstellt werden. Verschiedene Modelle sind ca. drei Wochen vorher in der FBS ausgestellt. Bei der Anmeldung bitte Wunschmodelle mit angeben.

**Samstag, 25.11.2023, 10–15 Uhr FBS Rheine**

- 📍 FBS Rheine, Mühlenstraße 29, 48431 Rheine
  - € 26,50 Euro zzgl. ca. 20 Euro Materialkosten
  - 👤 Annette Schürmann und Team der Nordwalder Korbflechter
- Anmeldung online unter [www.fbs-rheine.de](http://www.fbs-rheine.de)



### Verwöhn-Geschenke aus der Natur

Ein Weihnachtsgeschenke-Workshop für Kinder im Alter von 8 bis 12 Jahren. Mit Zutaten aus der Natur stellen wir wunderbare Geschenke für den Gabentisch her. Die selbstgemachten Badebomben sprudeln, zischen und verwöhnen die Haut. Den Duft suchen sich die Kinder selbst aus – von Lavendel bis Orange ist alles möglich. Ein paar Rosenblätter oder Lavendelblüten dazu und Mamas Augen werden vor Freude strahlen.

**Montag, 27.11.2023, 15–16 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 VHS-Haus, Kreuzstr. 14 49492 Westerkappeln
  - € 12 Euro inkl. 5 Euro Materialkosten
  - 👤 Andrea Maug
- Anmeldung unter: 05481 93880 oder [info@vhs-lengerich.de](mailto:info@vhs-lengerich.de)



### Schmuseweich und superzart – Pflege aus der Natur für Hände und Lippen

Ein Angebot für Jugendliche im Alter von 12 bis 16 Jahren. Mit Zutaten aus der Küche stellen wir einen Lippenbalsam her – passend zur Weihnachtszeit mit Zimt und Honig. Das pflegt die Lippen und macht sie zart und weich. Dann kümmern wir uns um die Hände. Eine feste Creme verwöhnt die Haut und duftet zart, so wie du es dir selbst aussuchst. Alles Natur, alles Bio – zum Selbstbehalten oder Verschenken.

**Montag, 27.11.2023, 17–18.30 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.)**

- 📍 VHS-Haus, Kreuzstr. 14 49492 Westerkappeln
  - € 17 Euro inkl. 7 Euro Materialkosten
  - 👤 Andrea Maug
- Anmeldung unter: 05481 93880 oder [info@vhs-lengerich.de](mailto:info@vhs-lengerich.de)
- Bitte 1 bis 2 Schraubgläser mitbringen.



### Smart Home – Vernetzte und energieeffiziente Haussteuerung – ein Hybrid Kurs

„Smarte“ Heimnetzwerke bieten vielfältige Möglichkeiten, das eigene Zuhause energieeffizienter zu nutzen, den Wohnkomfort zu steigern oder das Eigenheim gegen Einbrechende und Elementarschäden zu schützen. In diesem Vortrag werden Informationen über die Einrichtung von Heimnetzen und Steuerung von Geräten vermittelt und der sichere Umgang mit dieser Technologie erläutert. Teilnehmende der Volkshochschule Lengerich (Westf.) können online am Vortrag teilnehmen.

**Mittwoch, 29.11.2023, 18.30–20 Uhr, Volkshochschule Lengerich (Westf.) in Kooperation mit dem Volkshochschulkreis Lüdinghausen**

- 📍 digital
  - € 9 Euro
  - 👤 Stephan Marschner
- Anmeldung ab dem 7. August 2023 mit Kursnr. 50106-L unter [www.vhs-luedinghausen.de](http://www.vhs-luedinghausen.de)



© John Tekerrids/pexels.com

# Dezember



© Alissa Nabiullina/pexels.com



## Jahreszeitenküche Winter

Kochen und genießen sie gemeinsam die leckere Vielfalt, die uns die regionale Winterküche bietet.

**Donnerstag, 07.12.2023, 19–22 Uhr,  
FBS Steinfurt**

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
- € 14,50 Euro + Lebensmittelumlage
- 👤 Heidi Möllers  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de  
Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste



## Singen am Lagerfeuer – Lieder zu den Jahreszeiten

Alle Naturbegeisterten sind herzlich eingeladen mit uns die Jahreszeiten bewusst zu begrüßen. Jeder bringt etwas mit für das gemeinsame Buffet am Lagerfeuer. Dann singen wir nach Herzenslust Erdenlieder und Jahreszeitliches.

**Freitag, 15.12.2023, ab 18 Uhr  
Ins Freie, Natur unterwegs e.V.**

- 📍 Sachselstraße 3, 49492 Westerkappeln
- € kostenfrei
- 👤 Björg Dewert  
05404 918 684  
kontakt@natur-unterwegs.de



## Babys am Familientisch

Kochkurs für Eltern und ihre Babys – Was kommt nach der Breiphase? Leckere, gesunde Familienküche aus regionalen saisonalen Lebensmitteln. Es wird zusammen gekocht und anschließend gemeinsam mit den Kindern gegessen.

**Freitag, 15.12.2023, 9.45–12 Uhr  
FBS Steinfurt**

- 📍 Kochstudio der FBS Steinfurt, Schulstraße 3, 48565 Steinfurt
- € 11,50 Euro + Lebensmittelumlage
- 👤 Birthe Scho  
02552 93550  
info@fbs-steinfurt.de  
Mitzubringen sind Dosen für evtl. Reste





**Regionalzentrum im Landesnetzwerk**  
Bildung für nachhaltige Entwicklung  
**ZUKUNFT LERNEN NRW**

## BNE-Regionalzentrum Kreis Steinfurt

Das BNE-Regionalzentrum Kreis Steinfurt ist eine Koordinierungsstelle zur Vernetzung der Akteure 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.

## Projektpartner



## gefördert von

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





## Dabei sein?

Einsendeschluss von  
Veranstaltungen für den  
nächsten Umweltkompass  
ist der 15.11.2023

Einsendung und weitere  
Informationen erhalten Sie  
per E-Mail unter

BNE-Regionalzentrum@  
kreis-steinfurt.de

### Download

Informationen zum Programm  
und die Broschüre im PDF-Format  
finden Sie unter

[www.kreis-steinfurt.de/](http://www.kreis-steinfurt.de/)  
BNE-Regionalzentrum





## 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)

Wilhelm Hiemstra /  
Dagmar Fischer-Möltgen  
BNE-Regionalzentrum  
Tel. 02551 69-2129  
[wilhelm.hiemstra@kreis-steinfurt.de](mailto:wilhelm.hiemstra@kreis-steinfurt.de)

[www.kreis-steinfurt.de/](http://www.kreis-steinfurt.de/)  
BNE-Regionalzentrum

Stand: Juni 2023

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.