

#dasguteleben

picknick-muensterland.com



*Dein Picknick im Münsterland*  
POCKET-GUIDE



MÜNSTERLAND. DAS GUTE LEBEN.



# Erlebe **DAS GUTE LEBEN**

## *Picknicken im Münsterland*

**Gärten, Parks und Promenaden:** Wohl nirgendwo sonst in Deutschland findest du so viele schöne Picknickplätze und so vielfältige Picknickveranstaltungen wie im Münsterland. Ob im Park, am See, auf der Wiese, im Wald oder mitten in der Stadt.

Ob romantisch zu zweit, mit der Familie oder in der Gruppe – im Münsterland findet jeder und jede seinen und ihren ganz persönlichen Lieblingsort für eine entspannte Auszeit und ein gemütliches Miteinander unter freiem Himmel.

Darüber hinaus ist das Münsterland mit seinen landschaftlichen Schätzen nicht nur für die Augen ein Genuss. Es bringt auch jede Menge leckerer Produkte hervor, die am besten frisch in der Region gekauft werden und in jeden Picknickkorb passen.

**Das Münsterland lädt dich mit diesem Guide zum Picknicken ein: Mit praktischen Tipps, den schönsten Picknickplätzen und frischen, regionalen Rezepten. Viel Freude!**

Weitere Infos auf [picknick-muensterland.com](https://picknick-muensterland.com)



**Sag es weiter: #münsterland #dasguteleben**



## **Zehn Dinge, die bei deinem Picknick im Münsterland nicht fehlen sollten**

1. Picknickdecke
2. Picknickkorb, -rucksack oder Tasche
3. Leckeressens
4. Getränke
5. Küchenhandtuch/Servietten
6. Flaschenöffner/Korkenzieher
7. Scharfes Messer
8. Behälter für Abfälle
9. Geschirr, Besteck, Becher
10. Kamera (Wir freuen uns über deinen Picknickmoment im Münsterland unter **#münsterland #dasguteleben.**)

Kaufe regional ein für dein Picknick.  
[muensterland-qualitaet.de](https://muensterland-qualitaet.de)



Gut. AUS DER REGION.



# Zero-Waste-Tipps

Mit einem guten Gefühl in der Natur picknicken, ganz ohne Abfälle: Zero-Waste eben! Wie? Hier ein paar Tipps:

## 1. Mehrweg statt Einweg

Getränke in wiederverschließbaren Bügelflaschen mitnehmen. Heißgetränke in Thermosflaschen. Besteck kommt aus dem Küchenschrank und Gläser ebenfalls. Alles gut mit Küchentüchern umwickeln.

## 2. Essen ab ins Glas!

Salat, Dips, Snacks einfach in vorhandene Schraubgläser füllen, zudrehen, fertig! Später kannst du alles wieder mit nach Hause nehmen.

## 3. Brot im Stoffbeutel

Brot einfach in einen Stoffbeutel packen oder in ein sauberes Geschirrtuch einwickeln. Selbiges mit Obst.

## 4. Einwegfolien vermeiden

Materialien wie Frischhalte- oder Alufolie können z. B. durch ein Bienenwachstuch ersetzt werden. Auch vorhandene Frischhalteboxen eignen sich dafür. Angeschnittenes Obst und Gemüse kannst du darin genauso transportieren und aufbewahren, wie belegte Brötchen oder Sandwiches.

## 5. Stofftücher statt Servietten

Klein geschnittene Stoffreste aus alten Geschirrtüchern ersetzen Servietten oder Taschentücher, wenn mal was daneben geht. Stoffreste bereits zu Hause anfeuchten, mitnehmen und später in die Waschmaschine.

- 1 Aasee in Münster
- 2 Dülmener Wildpferdebahn
- 3 Aasee in Ibbenbüren
- 4 Kunsthalle Hense, Gescher
- 5 Allwetterzoo Münster
- 6 Kulturgut Haus Nottbeck, Oelde
- 7 Niedrigseilgarten Groß Reken
- 8 Wacholderheide Klatenberge, Telgte
- 9 Kreislehrgarten, Steinfurt
- 10 Naturschutzgebiet Ichterloh
- 11 Burg Hülshoff, Havixbeck
- 12 Rieselfelder, Münster

# Top-Picknickplätze im Münsterland

Weitere schöne Picknickplätze findest du auf [picknick-muensterland.com](http://picknick-muensterland.com)



# Picknickplätze im Münsterland

1



## PICKNICK AM AASEE IN MÜNSTER

Der Aasee ist Münsters zentralstes Naherholungsgebiet und bietet optimale Picknickplätze, z. B. an den Aaseekugeln: Herrlich für eine Pause im Grünen nach dem Shoppen in der Innenstadt.

**Adenauerallee**  
48149 Münster

## PICKNICK AUF DEM SEE IN IBBENBÜREN

Genieße dein Picknick nicht nur am, sondern auf dem Aasee in Ibbenbüren. Auf der Aasee-Liege kannst du ganz gemütlich deine Picknick-Pause einlegen und den Blick über den See und die Umgebung schweifen lassen.

**Wanderparkplatz, Ledder Straße**  
49477 Ibbenbüren

3



2



## PICKNICKPLATZ AN DER DÜLMENER WILDPFERDEBAHN

Picknicken in herrlicher und unberührter Natur. Das ist wohl eine der schönsten Ideen für einen Ausflug. Die Wildpferdebahn in Dülmen ist einer der letzten Orte in Europa, an dem Besucher noch Wildpferde beobachten können.

**Zur Wildpferdebahn**  
48249 Dülmen

## PICKNICK IN DER KUNSTHALLE

Stilecht, unter künstlerischem Dach und inmitten wunderbarer Werke und Werte picknicken. Die Kunsthalle Hense ist der perfekte Indoor-Picknickplatz. Buchbar unter [stadtmarketing@gescher.de](mailto:stadtmarketing@gescher.de)

**Kunsthalle Hense**  
Armlandstraße 20  
48712 Gescher

4



# Picknickplätze im Münsterland

5



## PICKNICK IM ALLWETTERZOO MÜNSTER

Lust auf Picknick im Auge des Tigers oder unter Geiern? Dann auf zum Allwetterzoo Münster. Entweder, du bringst dein Picknick selbst mit, oder lässt dir vor Ort ein Picknick zusammenstellen.

**Allwetterzoo Münster**  
Sentruper Straße 315  
48161 Münster

## PICKNICK IM NIEDRIGSEILGARTEN

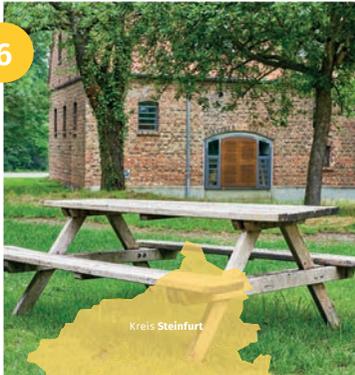
Hoch oder tief hinaus? Klettern und Balancieren sind hier kostenfrei auf einer Länge von fast 100 Metern möglich. All das inmitten einer Waldatmosphäre – ein tolles Erlebnis, besonders für die Kleinen!

**Niedrigseilgarten Groß Reken**  
Werenzstr. 17, 48734 Reken

7



6



## PICKNICK UNTER OBSTBÄUMEN

Ein absoluter Geheimtipp für Picknickerinnen und Picknicker! Das ehemalige Rittergut Haus Nottbeck. Kultur genießen und anschließend auf den Holzbänken und -tischen unter Obstbäumen picknicken. Herrlich!

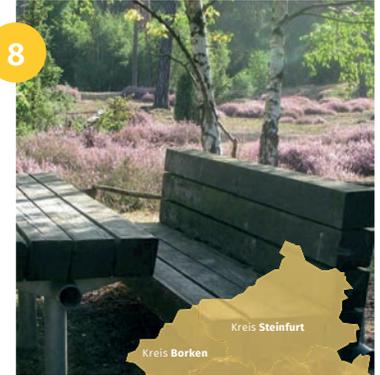
**Kulturgut Haus Nottbeck**  
Landrat-Predeick-Allee 1  
59302 Oelde-Stromberg

## HEIDEPICKNICK KLATENBERGE

Die letzte Wacholderheide im Kreis Warendorf findest du auf fast vier Hektar im Klatenberge in Telgte. Bei einem Picknick auf der höchsten Dünenkuppe hast du einen schönen Rundblick über die Heidelandschaft.

**Wacholderheide Klatenberge**  
Greverer Straße (L 811)  
48291 Telgte

8



# Picknickplätze im Münsterland

9



## GARTENPICKNICK IM KREISLEHRTGARTEN

Idyllische Picknickplätze und Gartenzauber pur bietet der Kreislehrgarten. Zu erleben gibt es die Hausmosterei, ein Kötterhaus sowie den Gartenerlebnispfad. Eine grüne Oase direkt in der Innenstadt von Burgsteinfurt, die sich für einen Abstecher anbietet.  
**Wemhöferstiege 33  
48565 Steinfurt**

## KULTIVIERT PICKNICKEN AN DER BURG HÜLSHOFF

An der Burg Hülshoff findest du wundervolle Picknickplätze auf den Liegewiesen rund um die typisch münsterländische Wasserburg. Picknicker sind ausdrücklich willkommen. Die Gastro verkauft fertig gepackte Picknickkörbe.  
**Burg Hülshoff, Schonebeck 6  
48329 Havixbeck**

11



10



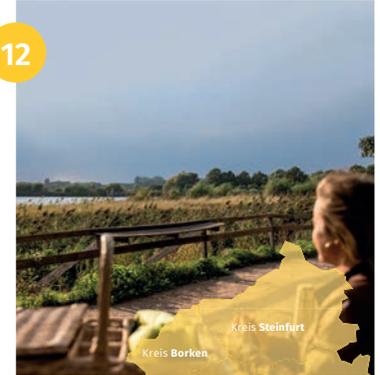
## PICKNICK IM NATURSCHUTZ- GEBIET ICHTERLOH

Inmitten von Bärlauchwäldern und direkt an einem Wanderweg liegt dieser wunderschöne Picknickplatz mit Ausblick und Wellenliege. Ideal, um mit der ganzen Familie zu verweilen.  
**Kreuzung Alte Ascheberger  
Straße/Altefelds Holz  
59394 Nordkirchen**

## PICKNICK IN DEN RIESELFELDERN

Natur pur im Naturschutzgebiet Rieselfelder bei Münster: Von einigen Picknickplätzen kannst du einen grandiosen Sonnenuntergang über den Wasserflächen erleben.  
**Parkplatz-Adresse für dein Navi:  
Coermühle 181  
48157 Münster**

12





# Picknickwraps

## vegetarisch

### Für 4 Portionen

4 Weizentortillas

120 g Kräuterfrischkäse

2 Möhren

4 Tomaten

8 Scheiben Käse (z. B. Gouda, Cheddar, Emmentaler)

80 g Salatmischung (z. B. Rucola, Babymangold, Babyspinat)

1 Kästchen Kresse

- 
1. Tortillas mit Frischkäse bestreichen. Möhren schälen, in Stifte schneiden. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Käse, Tomaten und Möhrenstifte mittig auf den Tortillas verteilen.
  2. Salat waschen und trocken schleudern. Kresse vom Beet schneiden. Beides auf den Tortillas verteilen. Tortillas an zwei Seiten leicht einschlagen, quer aufrollen. Schräg halbieren. Mit Butterbrotpapier umwickeln, festbinden.



# Kartoffelsalat im Glas mit Mettenden

## Für 4 Portionen

800 g festkochende Kartoffeln  
Salz  
300 g Mettenden  
100 g Gewürzgurken  
1 rote Zwiebel  
80 g Feldsalat  
½ Bund Schnittlauch  
1 kleines Bund Radieschen

## Für das Dressing

200 ml Gemüsebrühe  
3-4 TL süßer Senf  
4 EL Weißweinessig  
8 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten nicht zu weich kochen.
2. Mettenden in Scheiben schneiden, 3 bis 5 Minuten von beiden Seiten knusprig braten. Gewürzgurken würfeln. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden. Feldsalat waschen, abtropfen lassen und zerzupfen. Schnittlauch und Radieschen waschen, trockentupfen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Radieschen vierteln. Dressingzutaten cremig verrühren und abschmecken.
3. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Pellen, klein schneiden, mit Dressing auf vier Schraubgläser (à mind. 500 ml) verteilen. Übrige Zutaten darauf schichten, mit Feldsalat enden. Gläser schließen. Vor dem Essen kräftig schütteln.

**Veggie-Tipp:** Statt Mettenden Räuchertofu knusprig anbraten. Lecker!

**Zero-Waste-Tipp:** Das leere Gurkenglas als Gefäß verwenden.

# Jovel-Salat im Glas

## Für 4 Portionen

150 g kleine Hörnchen-Nudeln

Salz

7 EL Pflanzenöl

150 g rote Linsen

280 g Dicke Bohnen

½ Kopf Radicchio

½ Kästchen Kresse

1 kleine Knoblauchzehe

30 g Sahne-Meerrettich (Glas)

70 g griechischer Joghurt

2 TL mittelscharfer Senf

2-3 EL Milch

2 TL Limettensaft

Pfeffer

1. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen, abkühlen lassen. Mit 2 EL Öl vermengen.
2. Rote Linsen und Dicke Bohnen separat nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Beides abgießen, ebenfalls abkühlen lassen.
3. Radicchio waschen, trockenschleudern, zerzupfen. Kresse abschneiden. Knoblauch schälen und hacken. Mit Meerrettich, Joghurt, Senf und übrigem Öl zu einer samtigen Creme pürieren. Mit Milch nach Bedarf verlängern, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Dressing auf vier große Schraubgläser (à mind. 500 ml) verteilen. Nudeln, Linsen, Dicke Bohnen und Radicchio darauf schichten, mit Kresse toppen. Gläser verschließen.

**Typisch Münsterland:** Vor dem Essen grob zerstoßene Knabbeln (im Ofen getrocknete Weißbrotstücke) oben auf den Salat streuen. Knabbeln separat verpackt zum Picknick mitnehmen, damit sie knusprig bleiben.





## Herzhafte Picknick-Puffer mit Dip

### Für 4 Portionen

250 g Zucchini  
Salz, Pfeffer  
4 Lauchzwiebeln  
30 g Westfälischer Knochenschinken  
50 g Schafskäse  
80 g Mehl (Type 550)  
2 gestr. TL Backpulver  
2 Eier (S)  
Pflanzenöl zum Braten

### Für den Limetten-Joghurt-Dip:

80 g griechischer Joghurt  
Saft und fein abgeriebene  
Schale von 1 Bio-Limette  
3 bis 4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

1. Zucchini putzen, waschen, grob raspeln. Mit 1 TL Salz mischen, 20 Minuten ziehen lassen. Lauchzwiebeln putzen, mit Schinken und Schafskäse fein würfeln. Mehl und Backpulver mischen.
2. Zuchiniraspel in einem sauberen Küchentuch möglichst trocken ausdrücken. Mit Lauchzwiebeln, Schinken, Käse und verquirlten Eiern zum Mehl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles kurz vermengen. 20 Minuten quellen lassen.
3. Für den Dip Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.
4. Aus dem Teig in heißem Öl nach und nach ca. 12 Puffer von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier auskühlen lassen. Dip beim Picknick dazu essen.



# Götterspeise mit Pumpernickel-Crunch

## Für 4 Portionen

250 g Magerquark

100 g Dickmilch

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Zucker

250 g Schlagsahne

1 Glas Sauerkirschen

(ca. 350 g Abtropfgewicht)

ca. 2 TL Speisestärke

150 g Pumpernickel

1 EL Butter

1. Quark, Dickmilch, Vanillezucker und 50 g Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Kühl stellen.
2. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschen mit übrigem Zucker und ca. 200 ml aufgefangenem Saft erhitzen. Stärke mit einigen EL kaltem Kirschsafte anrühren, zugeben und kurz andicken lassen. Abkühlen lassen.
3. Pumpernickel zerkrümeln, unter Rühren in einer beschichteten Pfanne ohne Fett 3 bis 5 Minuten anrösten. Butter zugeben, unter Wenden weitere 1 bis 2 Minuten rösten.
4. Kirschen, Quarksahne und Pumpernickel-Crunch in vier Weckgläser (à ca. 300 ml) schichten. Gläser schließen, bis zum Picknick kühl stellen.

**Typisch Münsterland:** Pumpernickel ist der westfälische Begriff für Schwarzbrot.

**Pimp my picnic:** Pumpernickel-Crunch mit Schokoladenstreusel mischen oder zuvor in Weinbrand einlegen.



# Lütte Rosinenstuten

## Für 12 Stück

200 ml Milch  
300 g Mehl (Type 550)  
30 g frische Hefe  
2 EL Zucker  
200 g Rosinen  
1 TL Salz  
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

60 g weiche Butter +  
etwas für die Form  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Eigelb (L)  
3 TL Milch  
30 g Krümelkandis  
30 g Mandelblättchen

1. 75 ml Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker und lauwarmer Milch zugeben. Mit wenig Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Übrige Milch erwärmen. Mit Salz, restlichem Zucker, Vanillezucker, Butter und Zimt zum Vorteig geben, ca. 5 Minuten glatt verkneten. Rosinen abtropfen lassen, unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Teig auf 12 gefettete Vertiefungen eines Muffinblechs verteilen. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
4. Eigelb und Milch verquirlen, Muffins bestreichen, mit Kandis und Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten goldgelb backen. Beim Picknick mit Frischkäse und Marmelade genießen.

# *Du hast noch Fragen?*

## *Wir helfen gerne.*

Herausgeber

**MÜNSTERLAND E.V.**

Verein zur Förderung des Münsterlandes

Airportallee 1

48268 Greven

**muensterland.com/tourismus**

**picknick-muensterland.com**

Telefon +49 2571.94 93 92

touristik@muensterland.com

1. Auflage, April 2021

### **Bildnachweis**

Münsterland e.V./ Foodistas (Titel; S. 6, 8, 10, 16, 22 oben links,); Münsterland e.V./ luxteufelswild (S. 2); Yvonne Wipprecht (S. 5); Münsterland e.V./ SalzigSüßLecker (S. 12, 14 18); Münsterland e.V./ Romana Dombrowski (S. 20, 21, 22 unten links, 23, 24 oben links, 25 oben rechts, 29, 30); Münsterland e.V./ Philipp Fölting (S. 22 unten rechts, 24 unten links); Kreis Warendorf (S. 25 unten rechts)



MÜNSTERLAND. DAS GUTE LEBEN.



muensterland.dasguteleben

**Sag es weiter: #münsterland #dasguteleben**



MÜNSTERLAND. DAS GUTE LEBEN.