

#dasguteleben

muensterland.com/picknick



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 romantisch zu zweit, mit der Familie oder in der Gruppe – im Münsterland findet jeder und jede seinen und ihren ganz persönlichen Lieblingssort für eine entspannte Auszeit und ein gemütliches Miteinander unter freiem Himmel, im Park, am See, auf der Wiese, am Schloss oder mitten in der Stadt.

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 muensterland.com/picknick



Sag es weiter: #münsterland #dasguteleben



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

- 1.** Picknickdecke
- 2.** Picknickkorb, -rucksack oder Tasche
- 3.** Leckeres Essen
- 4.** Getränke
- 5.** Küchenhandtuch/Servietten
- 6.** Flaschenöffner/Korkenzieher
- 7.** Scharfes Messer
- 8.** Behältnis 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



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 Küchenhandtüchern 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. Stoffreste bereits zu Hause anfeuchten, mitnehmen und später in die Waschmaschine.

- 1 Pröbstingsee, Borken
- 2 Niedrigseilgarten, Groß Reken
- 3 Dahliengarten, Legden
- 4 Kreislehrgarten, Steinfurt
- 5 Salienenpark, Rheine
- 6 DA, Kunsthaus Kloster Gravenhorst, Hörstel
- 7 Burg Hülshoff, Havixbeck
- 8 Wienburgpark, Münster
- 9 Wacholderheide Klatenberge, Telgte
- 10 Aasee, Münster
- 11 Naturschutzgebiet Ichterloh, Nordkirchen
- 12 Kulturgut Haus Nottbeck, Oelde-Stromberg



Top-Picknickplätze im Münsterland

Weitere Top-Picknickplätze findest du
auf muensterland.com/picknick



6 Hörstel

5
eine

Kreis Steinfurt

8

Münster

9 Telgte

10

Kreis Warendorf

Oelde-Stromberg 12

1



PICKNICKPLATZ PRÖBSTINGSEE BORKEN

Wunderschöner Picknick-Spot für die ganze Familie! Verbinde dein Picknick mit einer Tretbootfahrt, einer Kletterpartie oder einem Spaziergang rund um den See.

**Pröbstingsee,
Pröbstinger Allee 11,
46325 Borken**

2



PICKNICK IM NIEDRIGSEILGARTEN

Hoch hinaus oder tief hinab? 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,
Werenzostraße 17, 48734 Reken**

Kreis Steinfurt
Kreis Borken
Kreis Coesfeld
Münster
Borken
Reken
Kreis Warendorf

Picknickplätze im Münsterland

PICKNICKPLATZ DAHLIENGARTEN LEGDEN

Inmitten von Legden lädt der Dahliengarten zum Picknicken ein. Umgeben von einem Blütenmeer kannst du hier dein Picknick genießen und etwas über die 180 verschiedenen Arten der Dahlien lernen. Hinweis: Sie blühen von Juni bis Oktober.

**Dahliengarten, Kirchplatz 2b,
48739 Legden**

3



GARTENPICKNICK IM KREISLEHRGARTEN

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.

**Kreislehrgarten, Wemhöfer-
stiege 33, 48565 Steinfurt**

4



5



PICKNICKPLATZ SALINENPARK RHEINE

Umgeben von Natur und salzhaltiger Luft, lässt es sich herrlich entspannen. Ganz besonders ist der Picknick-Spot auf der Bank auf dem Steg am Teich direkt vor den Gradierwerken.

**Salinenpark,
Salinenstraße 105,
48432 Rheine**

6



PICKNICKPLATZ DA, KUNSTHAUS KLOSTER GRAVENHORST

Am Kloster Gravenhorst trifft Kunst auf Picknick: Draußen laden hölzerne Installationen zum Verweilen ein. Das Café Clara versorgt Gäste mit gefüllten Picknickkörben für den Genuss vor Ort.

**DA, Kunsthaus Kloster Gravenhorst,
Klosterstraße 10,
48477 Hörstel**

Picknickplätze im Münsterland

PICKNICK MIT BURGKULISSE

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**



7

PICKNICK IM WIENBURGPARK

Im Wienburgpark in Münster locken Auenwald, Spielplatz, Sportanlage und ein Aussichtshügel mit Schutzhütte – perfekt für ein Picknick im Grünen, egal ob bei Sonne oder Regen.

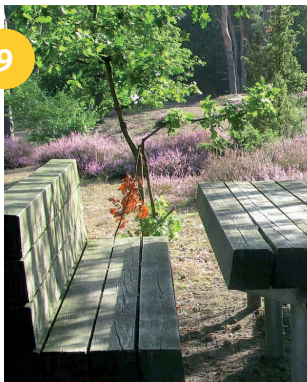
**Wienburgpark,
Kanalstraße,
48147 Münster**



8



9



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,
Grevener Straße (L 811),
48291 Telgte**

10



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.

**Aasee, Adenauerallee,
48149 Münster**

Picknickplätze im Münsterland

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.

**Naturschutzgebiet Ichterloh,
Kreuzung Alte Ascheberger Str./
Altefelds Holz, 59394 Nordkirchen**

11



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!

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

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.



Münsterländer Abendrot

Zutaten für einen Cocktail:

- ca. 200 ml gekühlter Orangensaft
- 1 cl Grenadine
- 2 cl Gräftenwasser Vanille (Likör, 18 % VOL) – hier erhältlich:
- Eiswürfel
- etwas frische Minze



Die Mengen können je nach Geschmack variiert werden.

Für die alkoholfreie Variante das Gräftenwasser einfach weglassen und fertig ist der perfekte Sommer-Cocktail.

- 1.** Die Eiswürfel (Menge nach Belieben) in dein verschließbares Lieblingsglas füllen. Den gekühlten Orangensaft in das Glas gießen.
- 2.** Für die alkoholische Variante: Das Gräftenwasser Vanille hinzufügen und umrühren. Anschließend die Grenadine vorsichtig in das Glas schütten.
- 3.** Zum Schluss noch etwas frische Minze hinzugeben.

Tipp: Lege die Minze auf die Handfläche und schlage ein- bis zweimal drauf. So intensiviert sich der Geschmack der Minze.



Jovel-Salat

im Glas

Für 4 Portionen

150 g kleine Hörnchen-Nudeln	1 kleine Knoblauchzehe
Salz	30 g Sahne-Meerrettich (Glas)
7 EL Pflanzenöl	70 g griechischer Joghurt
150 g rote Linsen	2 TL mittelscharfer Senf
280 g Dicke Bohnen	2-3 EL Milch
½ Kopf Radicchio	2 TL Limettensaft
½ Kästchen Kresse	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, trocken schleudern, 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 Westfäl. 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. Kirsche 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.



Herrencreme-Muffins

Für 12 Muffins

Zutaten Teig

150 g weiche Butter
100 g Zucker
150 g Weizenmehl
3 zimmerwarme Eier (Größe M)
2 gestrichene TL Backpulver
1 Prise Salz & etwas Vanilleextrakt
Puderzucker zum Bestäuben

Zutaten Füllung

(Füllung über Nacht kühlen!)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
50 g Zucker
6 EL Rum
100 g Zartbitterschokolade
200 ml kalte Sahne

1. Den Vanillepudding mit Milch und Zucker zubereiten und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und die Schokolade fein hacken. Die Butter mit dem Zucker verrühren und Salz hinzugeben – dann die Eier unterrühren.
2. Das Mehl mit Backpulver mischen, durch ein Sieb geben und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Vanilleextrakt dazu. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
3. Die Muffinförmchen bereitstellen und den Teig gleichmäßig verteilen. Die Muffins im Backofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen und danach gut abkühlen lassen.
4. Den komplett erkalteten Pudding mit dem Rum und der gehackten Schokolade verrühren, dann die Sahne vorsichtig unterheben. Die Herrencreme gut kaltstellen (über Nacht).
5. Mit einem kleinen Messer einen Kreis aus den Muffins schneiden und diesen mit Hilfe eines Spritzbeutels mit der Herrencreme füllen. Das ausgeschnittene Stück als Deckel wieder auf den Muffin setzen und mit Puderzucker bestäuben.

Du hast noch Fragen?

Wir helfen gerne.

Herausgeber

MÜNSTERLAND E.V.

Verein zur Förderung des Münsterlandes

Airportallee 1

48268 Greven

muensterland.com/tourismus

muensterland.com/picknick

Telefon +49 2571.949392

touristik@muensterland.com

Mai 2025

Bildnachweis

Münsterland e.V./Philipp Fölting (Titelbild, S.11 oben, S. 12, S. 13 unten, S. 15 unten, S. 18); Münsterland e.V./luxteufelswild (S. 2); Münsterland e.V./Yvonne Wipprecht (S. 4); Münsterland e.V./Foodistas (S. 6, S. 14 unten,S. 16, S. 24); Münsterland e.V./Romana Dombrowski (S. 8/9, S. 10 unten, S. 11 unten, S. 13 oben, S. 15 oben); Münsterland e.V./Simon Says Media/Sebastian Lehrke (S. 10 oben); Münsterland e.V./SalzigSüßLecker (S. 20, S. 22); Münsterland e.V./Styling Kitchen (S. 26); Kreis Warendorf (S. 14 oben)



MÜNSTERLAND. DAS GUTE LEBEN.



muensterland.dasguteleben

Sag es weiter: #münsterland #dasguteleben



MÜNSTERLAND. DAS GUTE LEBEN.