



# VOM ACKER BIS ZUM KOCHT PF

Ein Einblick in die Wertschöpfungskette  
des ökologischen Landbaus  
in der Region Hannover

Angebote für Schulen in der Region Hannover



**HAN  
NOV  
ER** 

Landeshauptstadt Hannover



**UMWELT  
ZENTRUM**  
HANNOVER E.V.

## ZIELE DES PROJEKTS

Die Schüler\*innen lernen den ökologischen Landbau, seine Wertschöpfungskette in der Region Hannover und die Vorzüge einer nachhaltigen Ernährung kennen.

## ZIELGRUPPE

Schulklassen, Schüler\*innen-Gruppen, Schüler\*innen-Firmen und AGs aus Grundschulen, weiterführenden und berufsbildenden Schulen in der Region Hannover.

## VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE TEILNAHME

Die Projektteilnahme ist für ein Schuljahr verpflichtend (2026/27 oder 2027/28).

Dies beinhaltet:

- Teilnahme an zwei selbstgewählten Infomodulen (damit müssen die Wertschöpfungsstufen „Anbau/Aufzucht“, „Verarbeitung“ und „Vermarktung“ abgedeckt werden)
- Durchführung eines weiteren Moduls in oder im Umfeld der Schule (z.B. Besuch eines Bauernmarkts, Nutzung des päd. Begleitmaterials, Kochworkshop mit Referent\*in)
- Teilnahme einer Lehrkraft (je Schule) an einer Fortbildung zur Einbindung der Thematik in den Unterricht
- Evaluation mit den Schüler\*innen

## KOSTEN

Alle Module werden kostenfrei angeboten. Lediglich die Fahrtkosten zu den Lernorten müssen selbst getragen werden.

## ANMELDUNG UNTER

[ackerkochtopf@umweltzentrum-hannover.de](mailto:ackerkochtopf@umweltzentrum-hannover.de)

## WEITERE INFORMATIONEN UNTER

[www.hannover.de/acker-zum-kochtopf](http://www.hannover.de/acker-zum-kochtopf)



## DAS ANGEBOT FÜR SCHULEN

### Ein kostenloses Komplettpaket

Durch den Besuch von Bio-Bauernhöfen, verarbeitenden Betrieben und anderen Lernorten, von Bauernmärkten und Bio-Läden sowie durch direktes Erleben und handlungsorientierte Methoden werden die Stufen der Wertschöpfungskette erlebbar und Zusammenhänge deutlich.

Daneben gibt es Workshops, die in den teilnehmenden Schulen stattfinden.

Beantwortet werden Fragen wie:

**„WIE WERDEN NUTZPFLANZEN IM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU ANGEBAUT? WIE WERDEN OBST, GEMÜSE UND GETREIDE WEITERVERARBEITET?“**

**„WIE WERDEN DIE TIERE AUFGEZOGEN UND GEHALTEN?“**

**„WIE WERDEN OBST, GEMÜSE UND GETREIDE WEITERVERARBEITET?“**

**„WIE GELANGEN DIE BIO-PRODUKTE IN DEN VERKAUF UND WAS LÄSST SICH AUS IHNEN LECKERES ZUBEREITEN?“**

Workshops und Infomodule orientieren sich an der Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie an curricularen Themen wie Ernährung, nachhaltiger Konsum und Kennenlernen einer landwirtschaftlichen Produktionsform (Nahrungsmittelproduktion und Nutztierhaltung).

## WEITERE ANGEBOTE

**Pädagogisches Begleitmaterial** mit Informationen zum ökologischen Landbau, zur nachhaltigen Ernährung sowie Anregungen zur Einbindung der Thematik in den Unterricht. Eine Bildungskiste enthält z. B. Material zur Zubereitung eines nachhaltigen Frühstücks.

### Fortbildungen für Lehrkräfte:

1. Vermittlung von Kenntnissen über den ökologischen Landbau und Anregungen für die Vermittlung des Themas im Unterricht
2. Vermittlung von praktischem Wissen über die Anlage und Pflege eines Gemüsebeetes

Für Schulen, die selbst Gemüse anbauen möchten, stehen einige **Hochbeet-Bausätze** zur Verfügung.

Kreativität ist gefragt beim **Schulwettbewerb** im zweiten Schulhalbjahr (2027 bzw. 2028): Die Schüler\*innen drehen einen Infoclip oder gestalten ein Plakat, mit dem sie ihren Mitschüler\*innen Lust auf Produkte aus dem regionalen ökologischen Landbau machen.

Zum Abschluss des Projekts im Sommer 2028 werden alle Schulen zu einer **Abschlussveranstaltung** eingeladen. Die Lehrkräfte und Schüler\*innen geben Feedback und tauschen Erfahrungen aus und können sich auf einem „Markt der Möglichkeiten“ und in verschiedenen Workshops weitere Anregungen holen.



# ÜBERSICHT MÖGLICHER EXKURSIONSORTE

## Lernorte auf Bio-Bauernhöfen:

- ① Gut Adolphshof (Hämelerswald)
- ② Eschenhof (Springe)
- ③ Kudammhof e. V. (Adelheidsdorf)
- ④ Biohof Rotermund-Hemme (Brelingen)



## Weitere Lernorte:

- ⑤ Heuhüpfer e. V. – Lernort Landwirtschaft (Hemmingen, Harkenbleck)
- ⑥ Schulbauernhof Burgwedel (Oldhorst)
- ⑦ Schulbiologiezentrum Hannover (Hannover)

● Zudem können mehrere produzierende und verarbeitende Betriebe in der Region Hannover besucht werden (weitere Betriebe werden noch ergänzt).

# IMPRESSUM

Verbundpartner\*innen im Projekt „Vom Acker bis zum Kochtopf“ sind

## **Landeshauptstadt Hannover**

Wirtschafts- und Umweltdezernat

Nachhaltigkeitsbüro

Platz der Menschenrechte 1 • 30159 Hannover

[nachhaltigkeit@hannover-stadt.de](mailto:nachhaltigkeit@hannover-stadt.de)

[www.hannover-nachhaltigkeit.de](http://www.hannover-nachhaltigkeit.de)

und

## **Umweltzentrum Hannover e. V.**

Hausmannstr. 9 - 10 • 30159 Hannover

[info@umweltzentrum-hannover.de](mailto:info@umweltzentrum-hannover.de)

[www.umweltzentrum-hannover.de](http://www.umweltzentrum-hannover.de)

Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL).

[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de), [www.bmleh.de](http://www.bmleh.de), [www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Internet: [www.hannover.de/acker-zum-kochtopf](http://www.hannover.de/acker-zum-kochtopf)

Text und Redaktion: Friederike Spriewald, Henrike Wilmsen,  
Udo Büsing

Fotos: Umweltzentrum Hannover e. V., Heuhüpfer e. V.,  
[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) / Copyright BLN / Nina Weiler +  
Dominic Menzler + Thomas Stephan + Eberhard Schorr

Gestaltung: [www.nadinekloeever.de](http://www.nadinekloeever.de)

Druck: letterdruck Werbeagentur

Hannover, April 2026