

Jahresbericht 2025

Ökomarkt Verbraucher- und Agrarberatung e.V.

Das Jahr 2025 war für den Ökomarkt e.V. ein Jahr mit vielseitigen Tätigkeiten: zum einen der Verstetigung gestarteter Projekte, zum anderen der Planung und Finanzierungssuche von neuen Ideen, um in Deutschland die ökologische Landwirtschaft und eine gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche voranzubringen. Viel Freude beim Lesen unseres Jahresberichtes und dem Eintauchen verschiedenste Wege zu einer nachhaltigen Ernährungswende.

Berichte und Tätigkeiten aus den Projekten 2025

Schule & Landwirtschaft – „Wo kommt mein Essen her?“

Nachdem dieses Projekt in 2024 begonnen wurde, ging es in 2025 in die Verstetigung, um Kindern und Jugendlichen Wertschöpfungsketten in der Landwirtschaft erlebbar zu machen und damit „bis auf die Teller von Schüler*innen und Kitakindern zu verlängern“. Kooperationspartner ist die Behörde für Umwelt, Klima, Energie und Agrarwirtschaft Hamburg (BUKEA) und 15 Bio-Betriebe in der Metropolregion Hamburg. Dank der weiterhin sehr großen Nachfrage nach unseren Hoferkundungen haben wir in 2025 229 Veranstaltungen auf den 15 kooperierenden Betrieben durchgeführt und damit 4351 Kinder, Jugendliche und Lehrkräfte erreicht. Unseren Zielwert von 160 Veranstaltungen übertrafen wir damit um 43 Prozent. Die Nachfrage ist so ungebrochen groß, dass wir auch in diesem Projektjahr leider zudem einigen anfragenden Gruppen absagen mussten. Der Ökomarkt e.V. begleitete und schulte die kooperierenden Betriebe und auf zwei gut besuchten Höfe-Treffen wurde zudem Raum für Austausch untereinander geboten. Um Berufsschulen und damit die Zielgruppe Auszubildende in verschiedenlichen Ausbildungsberufen passend anzusprechen, entwickelte und erprobte der Ökomarkt e.V. neue Veranstaltungsformate. Zudem entwickelte der Ökomarkt e.V. ein Veranstaltungsformat für Schüler*innen in der Berufsvorbereitung.

In Kooperation mit dem Hamburger Landesinstitut für Qualifizierung und Qualitätsentwicklung in Schulen (LI) setzte der Ökomarkt e.V. eine ganzjährige Fortbildungsreihe um. Das LI hatte den Ökomarkt e.V. gebeten, Schulen bei einer guten pädagogischen Umsetzung des EU-Schulprogramms, in welchem Obst, Gemüse und Milch an Schüler*innen ausgegeben werden, zu unterstützen. Die Fortbildungen waren sehr schnell ausgebucht. Mit den Erfahrungen aus der Fortbildungsreihe wurden vier Kurzleitfäden – je einer pro Jahreszeit - erstellt. Diese sollen Grundschul-Lehrkräfte dazu motivieren, nicht nur Bio-Obst, sondern insbesondere auch Bio-Gemüse in der Klasse zu verkosten und das Thema Bio durch Aktionen wie Brotgesichter, Milchverkostungsspiel u.ä. aktiv in den Unterricht einzubeziehen. Die Leitfäden sind im download-Bereich auf der Ökomarkt -Webseite zu finden.

Zur Bekanntmachung des Projektes und Vernetzung mit anderen Akteur*innen führte der Ökomarkt e.V. Info- und Aktionsstände auf mehreren Fachtagen, Kongressen und Messen durch, u.a. auf der Tagung der Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof und auf der Grünen Woche in Berlin.

Vor Ort in Hamburg engagierte sich der Ökomarkt e.V. in wichtigen Gremien, z.B. bei der Umweltbehörde und bei der Bildungsbehörde sowie in Gremien aus NGOs. International ist der Ökomarkt e.V. mit Partnern aus 6 EU-Ländern im Rahmen von einem EU-Projekt verbunden. Auch vernetzten wir uns weiter mit verschiedenen ähnlich gearteten Projekten bundesweit, um voneinander zu lernen und diese z.T. zu beraten und zu begleiten.

Das Projekt wurde ins Jahr 2026 hinein verlängert. Anteiliger Geldgeber ist die BLE (Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung).

Nachhaltigkeitsorientierte Ernährungsbildung für die berufliche Bildung mit Schwerpunkt auf den Fachschulen für Sozialpädagogik

Ziel dieses einjährigen Projektes war es, Lehrkräften der beruflichen Bildung erprobte Module zur Verfügung zu stellen, die sie als Unterrichtsblock oder auch einzeln umsetzen können. Die Inhalte sollten so strukturiert sein, dass sich die Schüler*innen mit den Grundlagen einer ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung für sich persönlich und in sozialen Einrichtungen beschäftigen. Die entwickelten Unterrichtsmodule sind auch in anderen Bildungsgängen einsetzbar, da die Thematik Ernährung jeden Menschen betrifft.

Nach Planungsgesprächen mit Nachhaltigkeitsbeauftragten verschiedener Berufsschulen entwickelte der Ökomarkt e.V. drei Aktionseinheiten: Mit mehreren Berufsschul-Klassen erprobten wir einen Kochworkshop zum Thema „Nachhaltig und klimafreundlich kochen“. Hinzu kamen zwei Impulsvorträge zu „Ernährung in der Kita“ und „Wie bekommt man nachhaltige Ernährung in seinen Alltag integriert?“. Als weitere Unterrichtseinheit entstand ein Modul zu „Wie funktioniert die Mittagsverpflegung in der Kita und was ist die Rolle der Erzieher*innen, wenn es darum geht das Angebot nachhaltig und klimafreundlich zu gestalten?“. Die Zusammenarbeiten mit den beteiligten Fachschulen für Sozialpädagogik erwiesen sich als sehr fruchtbar. Die Lehrkräfte waren angetan von den Ideen und der Umsetzung der Aktionseinheiten und fanden sie sehr zielführend für ihre Unterrichtsgestaltungen. Mit dem nun vorliegenden Methodenheft ist das Erarbeitete und Evaluierte ansprechend und übersichtlich dokumentiert und auf der Webseite des Ökomarkt e.V. für alle Interessierten kostenlos direkt nutz- und umsetzbar.

Chancenprogramm Höfe: Informationsangebote über Anbau, Nutzen und Nutzung von nicht-legumen Eiweißpflanzen und Pilzen für die Humanernährung in Norddeutschland

Der Ökomarkt e.V. entwickelt innovative und interaktive Informationsmaßnahmen für Landwirt*innen, den Handel und Verbraucher*innen, um das Anbaupotenzial, den Nutzen und die Nutzung der nicht-legumen Eiweißpflanzen Quinoa, Nüsse, Algen und Pilze für die Humanernährung in Norddeutschland bekannter zu machen. Diese Pflanzen haben das Potenzial, in Norddeutschland angebaut zu werden. Der Projektansatz wird als ineinandergreifende Push- und Pull-Strategie verstanden. Highlights waren unsere Kochworkshops mit Fachhochschulen und Unis, bei denen Verbraucher*innen direkt Rezepte mit Algen, Quinoa, Pilzen und Nüssen umsetzten. Dabei erhielten wir wertvolle Rückmeldungen für die Verbreitung dieser Kulturen. Auch unsere interaktiven Infostände bei Stadtteilstesten brachten aufschlussreiche Reaktionen. Im Projektbereich ‚Fortbildungen für Landwirt*innen‘ war unser Besuch beim Walnussbetrieb Engelen als zukünftiger Exkursionsort sehr inspirierend. Auch haben wir wichtige Schritte im Aufbau eines Netzwerks mit Anbau-Berater*innen, Landwirtschaftskammern und dem Bauernverband gemacht. Wir haben mit Spezialisten über den Anbau und die Verbreitung aller vier Kulturen gesprochen und Kurz-Steckbriefe für Landwirt*innen und Verbraucher*innen angefertigt. Zukünftig werden wir Exkursionen mit Interessierten zu Vorzeige-Betrieben durchführen, das Netzwerk ausbauen sowie weitere Infostände und Kochworkshops durchführen.

Grenzenlos regional – Bio in Europa

Der Ökomarkt e.V. hat im Projekt „Grenzenlos regional – Bio in Europa“ seine wertvollen Erfahrungen und sein Wissen zur Gestaltung eines Lernort Bauernhofs an neue interessierte Höfe bundesweit weitergegeben. Hierfür war er in 2025 Projektpartner vom Verband Bioland und der Bundesgemeinschaft Lernort Bauernhof (BAGLOB).

Bio für Kinder – Gutes Essen in Kita und Schule

Das Projektteam von „Bio für Kinder“ berät seit 2003 Kindertagesstätten, Schulen und andere öffentliche Einrichtungen bei der Einführung einer ausgewogenen Verpflegung mit einem möglichst hohen Anteil an ökologischen Produkten. Themen wie die Reduktion von tierischen Produkten für einen besseren Klima-Fußabdruck oder Abfallvermeidung werden ebenfalls mit vermittelt. Schulen rufen beispielsweise an, wenn sie einen Caterer suchen, der Bio-Lebensmittel einsetzt oder wenn sie Fragen zum Kita- oder Schul-Küchen(um)bau haben. Mit der bundesweiten Einführung des Rechtsanspruchs auf einen Platz in einer Ganztagsgrundschule stehen viele Kommunen vor dem Problem, die Verpflegungssysteme insbesondere an Grundschulen neu aufzubauen. Hier berät der Ökomarkt e.V. zur Zeit mehrere Kommunen bundesweit zum Küchenbau und zur Umsetzung von nachhaltigen Verpflegungskonzepten. Seit mehreren Jahren arbeitet der Ökomarkt e.V. in diesem Zusammenhang auch mit der Montagsstiftung zusammen, die sich für neue Ansätze und Konzepte beim Bau von Bildungseinrichtungen einsetzt.

Ein Beispiel für die Zusammenarbeit ist das „Open source“ der Montagsstiftung. Hier unterstützt der Ökomarkt e.V. die Gestaltung von Küche und Mensa an verschiedenen Modellstandorten. Weiter Informationen zum Projekt gibt es unter diesem Link:

<https://schulbauopensource.de/>

Food Empowerment – Nachhaltiges Kochen fördern

Mit Abschluss dieses Projektes stehen nun vielseitige traditionelle norddeutsche Rezepte in pflanzenbasierter Form auf der Webseite des Ökomarkt e.V. zum Nachkochen zur Verfügung. Eine Pflanzenbetonte Ernährung schützt unser Klima und bietet neue Geschmackserlebnisse. Diese wurden in Koch-Workshops in Hamburg und Schleswig-Holstein weiter gegeben und durch Interview-Podcast-Folgen verbreitet, die auf der Webseite des Ökomarkt e.V. und auf Spotify hörbar sind. Das Projekt wurde von der BINGO!-Projektförderung Schleswig-Holstein sowie dem KED (Kirchlicher Entwicklungsdienst der Nordkirche) gefördert.

„Bio verarbeiten“ und „Bio bitte“: Workshops zu Kita- und Schulverpflegung

Ein Bio-Anteil von 30 Prozent und mehr in der öffentlichen Außer-Haus-Verpflegung (AHV) - hieran wirkt der Ökomarkt e.V. mit! Orte der Veränderungen von Verpflegungsangeboten sind Kindertagesstätten, Schulen, Seniorenheime, Krankenhäuser, Behördenkantinen sowie Landes- und Bundeskantinen und auch öffentliche Veranstaltungen und Märkte. In passgenauen Workshop-Angeboten für Entscheidungsbefugte aus Politik und Verwaltung, Mitarbeitende in Fach- und Vergabereferaten sowie Küchenleitungen, Lehrkräfte, Auszubildende und Bio-Verarbeitende erhalten die Teilnehmenden praxisorientierte Tipps, wie sie solche Lebensmittel in ihren Einrichtungen einführen oder bereits erreichte Anteile weiter steigern können. Im Mittelpunkt stehen Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung, aber auch regionale und saisonale, tiergerecht produzierte und fair gehandelte Produkte. Das Projekt wird durch das BMEL finanziert und der Ökomarkt e.V. ist in Regionalpartner für Schleswig-Holstein, Nord-Niedersachsen und Hamburg und hat in 2025 drei Workshops durchgeführt, die in 2026 auf 10 Workshop-Durchführungen gesteigert werden.

Begleitung von Kommunen bei der Erhöhung des Anteils von Biolebensmitteln in Kantinen in Schleswig-Holstein

Das Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz des Landes Schleswig-Holstein (MLLEV) beauftragte den Ökomarkt e.V., mehrere Kommunen bei der Erhöhung des Anteils von Bio-Lebensmitteln in ihren Kitas und Schulen zu beraten. Wir führten zunächst Informationsgespräche durch, um in einem ersten Schritt das Thema „Mehr Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung von öffentlichen Einrichtungen“ allgemein bekannter zu machen und Kommunalverwaltungen kennen zu lernen. Zudem identifizierten wir durch Recherchen auf verschiedenen Wegen, welche Kommunen für eine Umstellung auf Bio-Lebensmittel geeigneten wären, z.B. weil eine Neuausschreibung der Verpflegung in Kita oder Schule ansteht. Für das erste Projektjahr wurden zwei Kommunen (Neumünster und der Kreis Husum) für eine intensivere Beratung ausgewählt, Mitte 2025 kamen die Stadt Husum dazu. Diese wurden anschließend im Rahmen einer Prozessberatung dahingehend begleitet, Veränderungen anzugehen und idealerweise einen verbindlichen Bio-Prozentsatz z.B. im Rahmen von Neuausschreibungen in ihren Einrichtungen festzulegen. Die Vernetzung mit weiteren beratenden Stellen wie z.B. dem Kompetenzzentrum für nachhaltige Beschaffung in Schleswig-Holstein (KNBV) zur Weitergabe der gemachten Erfahrungen war ebenfalls Bestandteil unserer Arbeiten in 2025. Das Projekt „Kommunalberatung“ wurde nach Rücksprache mit dem Auftraggeber bis Mitte 2026 kostenneutral verlängert, weil die Prozesse in den Kommunen z.B. sehr komplex sind und Zeit benötigen.

Internationale Projekte

Waste not, Want not

Das Ziel des Gemeinschafts-Projektes neun europäischer Partner ist es, Schulen in der EU zu unterstützen, ihre Plastik- und Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Mit innovativen digitalen Lernwerkzeugen und einem gesamtschulischen Ansatz sollen Lehrkräfte und Schulleitungen inspiriert werden, Veränderungen an ihren Schulen umzusetzen. Es wurden für Lehrkräfte Online-Lernressourcen erarbeitet, gelayoutet und auf eine Plattform online gestellt, die sich mit dem Thema Nachhaltigkeit befassen. Hier sind anschaulich Best-Practice-Beispiele aus allen neun Partnerländern beschrieben, um Inspirationen für eigene Aktionen an den jeweiligen Schulen zu bekommen. Im Juni 2026 wurden Schulen dazu aufgerufen, an der ‚Waste Not Want Not – Challenge‘ teilzunehmen. In diesem Zeitraum setzten sich aufgrund dessen zahlreiche Schulen der EU mit Projekten und Aktionen für die Reduktion von Plastik- und Lebensmittelabfall ein. Die Aktionen wurden ebenfalls auf der Online-Plattform veröffentlicht. In den jeweiligen Ländern wurde mit Partnerschulen gearbeitet. Das Projekt ist ein Erasmus plus-Projekt und wird aus EU-Mitteln gefördert.

Change (K)now!

Das Projekt Change(K)now! soll die Gesellschaft zu einem nachhaltigeren Konsum im Bereich der Lebensmittelverpackungen und zur Umstellung auf Mehrweg-Systeme anregen. Gemeinsam mit Vertretenden von Kommunen aus acht Ostsee-Anrainer-Staaten, Umweltorganisationen, regionalen Netzwerken und Behörden, lokalen Interessengruppen und Innovationszentren, Forschungseinrichtungen sowie Agierenden aus der Lebensmittelindustrie und Gastronomie werden dafür strategische Lösungen entwickelt. Grundsätzlich gibt es wiederverwertbare Lösungen für einzelne Lebensmittelverpackungen. Aber die Umstellung einer ganzen Gesellschaft auf ein Kreislaufsysteme ist ungleich schwerer: Sie erfordert einen Systemwechsel bei der Lebensmittellieferung sowie einen Bewusstseinswandel in der Bevölkerung, im Handel und der Verwaltung – die Reduzierung, Vermeidung und Wiederverwendung von Materialien muss gefördert werden. Der Ökomarkt e.V. mit seiner langjährigen Erfahrung im Be-

reich öffentliche Verpflegung im Bereich Schulcatering hat als Kern des Projektes mit drei Hamburger Schulen Pilotvorhaben getestet, um den Schulkiosk und die Mensa mit der Nutzung von Mehrweg-Gefäßen (Mehrweg-Bechern und -Schüsseln) anstatt Einweg plastikfreier zu gestalten. Diese Pilotumsetzungen wurden wissenschaftlich durch die Universität Kiel begleitet. Zudem wurden Studierende der Ökotrophologie an der Universität für Angewandte Wissenschaften in Hamburg zum Thema zirkuläre Ökonomie im Ernährungssystem weitergebildet. Damit trägt der Ökomarkt dazu bei, dass die Fachkräfte der zukünftigen Lebensmittelwirtschaft und -verpflegung die Einsetzbarkeit von Mehrwegsystemen verstehen und dazu animiert werden Kreislaufwirtschaft voranzubringen. Das Projekt durch die EU-Förderung Interreg Baltic Sea Region finanziert.

Weitere Projekte und Tätigkeiten

Gremien- und Juryarbeit

In mehreren Gremien wie zum Beispiel dem Zukunftsrat Hamburg, dem Ernährungsrat Metropolregion Hamburg e.V. und dem Qualitätszirkel Schulverpflegung wirkt der Ökomarkt e.V. an einer Ernährungswende aktiv mit. Martin Grunert (Vorstand Ökomarkt e.V.) ist Mitglied der Jury für die Hamburger Umweltschulen. Frau Zurek (Projektmitarbeiterin) ist Mitglied der Jury, die den Bundespreis Ökolandbau des BMEL vergibt.

Schlussbemerkung: Die Zuwendungen wurden wirtschaftlich, sparsam und ausschließlich für die jeweilige Projektförderung eingesetzt. Alle Mittel wurden gemäß der genehmigten Finanzpläne nach den Vorgaben der Förderanträge zeitnah verwendet.

Hamburg, 17.09.2026