

REWE Green Farming

Supermarkt umgedacht



REWE Green Farming – der Supermarkt der Zukunft steht in Wiesbaden-Erbenheim und ist vor allem eins: nachhaltig. Hier werden Lebensmittel nicht nur verkauft, sondern auch ressourcenschonend produziert. Mit einer eigenen Dachfarm werden Fische und Basilikum gezüchtet und direkt im Markt sowie in der Umgebung vertrieben. Für den kürzesten Transportweg, weniger Plastik und die frischesten Produkte.

Der Green Farming-Markt, eine Weiterentwicklung des REWE Green Building-Konzeptes, ist weitgehend aus dem nachwachsenden Naturmaterial Holz erbaut und speichert über 700 Tonnen CO₂ ein. In 30 Jahren ist das Holz wieder nachgewachsen und die CO₂-Bilanz ausgeglichen. Revolutionär sind die 42 Holzstützen, die den Markt und die Dachfarm tragen. Gemeinsam mit dem Londoner Architekturbüro **ACME** wurde so ein natürliches Marktplatzambiente mit viel Tageslicht geschaffen.

”Mit dem Green Farming in Erbenheim leiten wir eine neue Generation grüner Märkte bei REWE ein, denn Ganzheitlichkeit beim Thema Nachhaltigkeit schließt für uns nicht nur Sortimente,

sondern auch die Bauweise und Betreibung ein.”

Peter Maly, Bereichsvorstand REWE Group



Der REWE Green Farming-Markt entsteht

Ressourcen schonen

Das außergewöhnliche architektonische Konzept setzt ganz auf Nachhaltigkeit und bietet gleichzeitig ein nie dagewesenes grünes Einkaufserlebnis. Viel Tageslicht gelangt durch die offenen Strukturen in den Laden, großzügige Höhen und das weite, gewölbte Dach lassen den Eindruck einer Markthalle der Zukunft entstehen. Auch die Außenflächen sind nachhaltig angelegt: Durch ein neues Parkplatzlayout wurden versiegelte Flächen reduziert sowie versickerungsfähige Untergründe geschaffen. Mit mehr Grünflächen entsteht für Insekten zusätzlicher Lebensraum.





Der Eingang des REWE Green Farming in Wiesbaden-Erbenheim



Obst- und Gemüseabteilung mit Blick auf das Atrium





Der Servicebereich mit Käse, Fisch und einer gläsernen Metzgerei



Produkte aus der Region und aus eigener Herstellung



Das Atrium, das Gewächshaus und Markt verbindet





Die Dachfarm, die von Partner ECF Farmsystems betrieben wird



Das Basilikum wird vor Ort gezüchtet und verkauft.





Das Basilikum wird unter der Marke Urban Farmers verkauft.

Green Farming auf einen Blick

Eröffnung: 27. Mai 2021 in Wiesbaden-Erbenheim

1.511 Quadratmeter Verkaufsfläche

1.100 m³ Holz verbaut

Einspeicherung von über 700 t CO₂

Aquaponik-Dachfarm für die Produktion von Basilikum und Barsch

Innovatives Parkplatzlayout

Ressourcenschonender Betrieb

Aquaponik – Anbau mitten in der Stadt

Der REWE Green Farming-Markt ist nicht einfach nur ein Supermarkt, sondern auch Produktionsstätte mitten in der Stadt. Auf der Dachfarm, die vom REWE-Partner **ECF Farmsystems** betrieben wird, wächst Basilikum, das als Dünger Ausscheidungen der Fische erhält, die REWE vor Ort züchtet. Hierbei werden keinerlei Pestizide verwendet.

In der gläsernen Gewächshauskonstruktion auf dem Dach des REWE-Marktes werden die Pflanzen dank modernster Technik mit allem versorgt, was sie brauchen. Ein Computer steuert Temperatur und Lichteinfall, eine weitere Maschine wässert die Pflänzchen tröpfchenweise. Sobald sie vier bis fünf Zentimeter hoch sind, kommen sie in Pflanzregale und werden auf sogenannten Ebbe-Flut-Kissen weiter versorgt. Es dauert etwa 20 Tage, bis eine Basilikumpflanze vom Dach in den Verkaufsraum darunter kommt.

Und nicht nur die kurzen Transportwege schonen unsere Umwelt: Über 14.000 Töpfe werden pro Woche plastikfrei vor Ort verpackt. Durch die nachhaltige Verpackung können 12 Tonnen Plastik pro Jahr gespart werden.

In Bassins auf rund 230 Quadratmetern werden außerdem unter nachhaltigen Bedingungen pro Jahr ca. 20.000 Fische gezüchtet, die noch vor Ort verarbeitet werden. So entsteht pro Monat circa eine Tonne Fischfleisch.

Weg in eine nachhaltigere Zukunft

Der innovative Markt ebnet den Weg für die REWE-Märkte der Zukunft: Als Standard soll das Konzept bei Neubauten vollständig oder je nach Objekt angepasst teilweise umgesetzt werden.

Hören Sie hier Audio-Interviews mit den Beteiligten:

REWE · REWE Green Farming

Weitere Infos:

[📄 Broschüre](#)

