

09.03.2017

Fisch düngt Pflanze: REWE geht neue Wege mit Produkten aus Aquaponik

Nachhaltiges Verfahren schont Ressourcen und setzt auf Lokalität



Gemeinsam mit dem Berliner Start-up ECF Farmsystems engagiert sich REWE für ein ganzheitliches und umweltfreundliches Verfahren bei der Produktion von Barsch und Basilikum: Aquaponik. Die Aufzucht von Buntbarschen mitten in Berlin wird kombiniert mit dem Anbau von Kräutern – denn diese werden durch das nährstoffreiche Wasser aus der Fischzucht optimal gedüngt. Gleichzeitig verkürzt der lokale Anbau Transportwege und Kühlketten für mehr Nachhaltigkeit und Frische.

Kunden können das nachhaltige Engagement ab sofort aktiv unterstützen. Sowohl der Hauptstadtbarsch als auch das Hauptstadtbasilikum sind in ausgewählten REWE-Märkten in Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern erhältlich.

Aquaponischer Anbau spart Wasser und CO2

In der modernsten Aquaponik-Farm Europas in Berlin-Schöneberg unterstützen sich Fisch und Pflanze. Der Hauptstadtbarsch wird in einer Aquakultur mit Bio-Futter und ohne Antibiotika aufgezogen sowie ständig kontrolliert. Durch die Ausscheidungen der Fische reichert sich das Wasser mit vielen guten Nährstoffen an – und wird deshalb einfach weiterverwendet. Zum Beispiel für das Hauptstadtbasilikum. Die in Hydroponik gezüchteten Pflanzen erhalten das Wasser als natürlichen Dünger. Verzichtet wird so auch auf Pestizide und Gentechnik.

Das innovative Verfahren spart nicht nur Wasser, sondern nutzt auch das darin gelöste CO₂. Im ECF Aquaponik-Kreislauf wird es für die Pflanzen als zusätzlicher Dünger verwendet und schließlich wieder in Sauerstoff umgewandelt. Das Ergebnis: eine bessere CO₂-Bilanz. Urban Farming – also die Aufzucht und der Anbau mitten in der Stadt – garantiert gleichzeitig kurze Transportwege und Kühlketten für frischere und nachhaltigere Produkte in den Märkten.

Weniger Plastik für mehr Nachhaltigkeit

REWE und ECF Farmsystems testen außerdem neue Wege in der Transportverpackung. Durch die kurzen Transportwege kann auf die Plastik-Bewässerungsschalen beim Basilikum verzichtet werden. So können jährlich sechs Tonnen Plastikmüll eingespart werden.

Den Hauptstadtbarsch gibt es als Frischfisch ab dem 16. März in rund 140 ausgewählten REWE-Märkten. Das Hauptstadtbasilikum ist schon ab dem 8. März erhältlich.

Fotos zur Pressemeldung sind per E-Mail-Anfrage an presse@rewe.de erhältlich.

Über REWE:

Mit einem Umsatz von 17,7 Mrd. Euro (2015), rund 119.000 Mitarbeitern und weit über 3.000 REWE Märkten gehört die REWE Markt GmbH zu den führenden Unternehmen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die REWE Märkte werden als Filialen oder durch selbstständige REWE-Kaufleute betrieben. Die genossenschaftliche REWE Group ist einer der führenden Handels- und Touristikkonzerne in Deutschland und Europa. Im Jahr 2015 erzielte das Unternehmen einen Gesamtaußenumsatz von über 52,4 Milliarden Euro. Die 1927 gegründete REWE Group ist mit ihren 330.000 Beschäftigten und 15.000 Märkten in 20 europäischen Ländern präsent. In Deutschland erwirtschafteten im Jahr 2015 rund 232.000 Mitarbeiter in rund 10.000 Märkten einen Umsatz von 38,2 Milliarden Euro.

Für Rückfragen:

REWE Unternehmenskommunikation, presse@rewe.de

