

27.05.2021

# REWE eröffnet grünen Supermarkt der Zukunft mit Dachfarm und viel Holz

Die neue Generation Green Building – Green Farming – revolutioniert das Einkaufen



Kräuter und Fisch werden vor Ort gezüchtet und verkauft

Holz als Hauptbaustoff speichert 700 Tonnen CO<sub>2</sub>

Einzigartige Holzsäulen-Architektur schafft Marktplatzambiente

Wie sieht die Einkaufsstätte der Zukunft aus? Wie baut man nachhaltig? Antworten auf diese Fragen liefert REWE mit dem ersten Green Farming in Wiesbaden-Erbenheim. Der nachhaltigere Pilotmarkt der neuen Generation REWE Green Building, der am 27. Mai eröffnet, ist der europaweit erste Supermarkt mit einer ressourcenschonenden Lebensmittelproduktion auf dem Dach.

Der rund 1.500 Quadratmeter große Supermarkt in der Berliner Straße 277 fällt schon von außen durch sein außergewöhnliches architektonisches Konzept auf: Säulen aus gestapelten Hölzern bilden die Tragwerkskonstruktion für die gläserne Dachfarm und formen eine einzigartige Gewölbestructur, die sich bis in den Markt zieht. Im Inneren blicken Kundinnen und Kunden auf ein gläsernes Atrium, das Gewächshaus auf dem Dach. 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. Hier ist ein in Deutschland und Europa einzigartiger Neubau entstanden, der Supermarkt, Basilikumfarm und Fischzucht unter seinem gläsernen Dach vereint – ein Green Building der neuesten Generation. Seit 2009 haben wir bereits über 200 Green Buildings in Deutschland gebaut. Der neue Markt mit integrierter Dachfarm ist für uns die logische Weiterentwicklung“, sagt Peter Maly, Bereichsvorstand REWE Group und für die REWE Märkte in Deutschland verantwortlich.

Nachhaltig bauen, Ressourcen schonen

Das Naturmaterial Holz ist das Kernelement des Supermarkts der Zukunft: Rund 1.100 Kubikmeter des nachwachsenden Rohstoffs wurden hier verbaut. Durch das heimische Nadelholz werden über 700 Tonnen CO<sub>2</sub> eingespeichert. In 30 Jahren ist das Holz wieder nachgewachsen und die CO<sub>2</sub>-Bilanz ausgeglichen.

Viel Tageslicht kann durch die verglasten Ost- und Westfassaden und das Atrium genutzt werden. Darüber hinaus sorgen intelligente Kühl- und Wärmetechnik, 100 Prozent Grünstrom sowie die Verwendung von Regenwasser für die Dachfarm, Sanitäreanlagen und Reinigung des Marktes dafür, dass Ressourcen geschont werden.

“Die Architektur für diesen Markt der Zukunft zelebriert das ressourcenschonende Bauen. Die skulpturalen Holzstützen ermöglichen die Integration von Dachfarmen und anderen Nutzungen auf dem Dach, spenden Schatten und Schutz für offene Marktstände darunter, und geben der Markthalle einen neuen menschlichen Maßstab. In Zusammenarbeit mit REWE sind wir im Holzbau aber auch in der Inneneinrichtung neue Wege gegangen, um einen sehr lokalen Markt zu schaffen, verwurzelt in der Region, in Wahl der Materialien, der Präsentation lokaler Produkte, und dem Züchten und Verarbeiten von Produkten direkt im Markt“, sagt Friedrich Ludewig, Gründer und Direktor von ACME.

Auch die Außenflächen sind nachhaltig angelegt: Mit einem neuen Parkplatzlayout, bei dem die Parkplätze in einem Kreis angelegt sind, wurden versiegelte Flächen reduziert sowie versickerungsfähige Untergründe geschaffen. Die zusätzlichen Grünflächen sowie eine Blühwiese schaffen wichtigen Lebensraum für Insekten.

Lebensmittel auf dem kürzesten Lieferweg dank Urban Farming

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, wachsen mittels Aquaponik jährlich 800.000 Basilikumpflanzen, die als Dünger Ausscheidungen der Fische erhalten, die REWE vor Ort züchtet. Hierbei werden keinerlei Pestizide verwendet.

„Unsere Vision ist es, Menschen mit nachhaltig erzeugten Lebensmitteln zu versorgen. Deshalb freue ich mich, hier in Wiesbaden den Traum vom selbstproduzierenden Supermarkt mitumsetzen zu dürfen“, sagt Nicolas Leschke, Gründer und Geschäftsführer von ECF Farmsystems.

Zwei separate, ressourcenschonende Kreisläufe werden dank der innovativen Technik des Berliner Start-ups miteinander gekoppelt: der Aquakulturkreislauf der Frischproduktion und der Hydroponikkreislauf der Pflanzenproduktion (= Aquaponik). Der Einsatz dieses Kreislaufsystems ermöglicht eine Lebensmittelproduktion mit 90 Prozent weniger Wasserverbrauch gegenüber herkömmlicher Landwirtschaft, da das Wasser doppelt genutzt wird.

Rund 14.000 Töpfe Basilikum werden pro Woche plastikfrei vor Ort verpackt. Durch die nachhaltige Verpackung können 12 Tonnen Plastik pro Jahr gespart werden. Das Basilikum ist bereits zur Eröffnung erhältlich und wird zusätzlich an 480 REWE-Märkte in Hessen sowie in Teilen von Rheinland-Pfalz geliefert. Gleichzeitig werden rund 20.000 Buntbarsche in Bassins auf rund 230 Quadratmetern unter nachhaltigen Bedingungen gezüchtet und noch vor Ort verarbeitet. So entsteht pro Monat circa eine Tonne Fischfleisch. Der Fisch kommt voraussichtlich Ende 2021 in den Handel.

Kund:innen erwartet großes Frischesortiment und digitale Services

Das Sortiment konzentriert sich ganz auf Frische mit einer großen Obst- und Gemüseabteilung inklusive Salatbar, vielen regionalen sowie Bio-Produkten sowie einer gläsernen Metzgerei mit Showküche und Fleisch aus Tierwohlfhöfen. Vor dem Markt können lokale Lieferantinnen und Lieferanten ihre Produkte in eigens produzierten Marktständen anbieten.

„Der neue REWE-Markt in Erbenheim ist ein Meilenstein in der Entwicklung moderner Supermärkte. Ich freue mich sehr und bin auch ein bisschen stolz darauf, dass dieses besondere Projekt in unserer Region realisiert wurde“, sagt Jürgen Scheider, Vorsitzender der Geschäftsleitung REWE Region Mitte. „Besonders stolz sind wir auf das breite Angebot von über 100 regionalen und lokalen Lieferanten.“

Darüber hinaus können Kundinnen und Kunden im Markt „Scan&Go“ nutzen, das heißt, ihre Produkte selbst per App oder Handscanner scannen und an den Expresskassen bezahlen. Ein REWE Abholservice ermöglicht es, den Einkauf online zu erledigen und am Markt fertig gepackt abzuholen. Zudem gibt es Ladesäulen für E-Autos und -Bikes.

Als Partner mit an Bord sind **EatHappy** mit einer Sushitheke sowie die Bäckerei **Lohner's**.

## Der Weg zu einer nachhaltigeren Zukunft

Das Green Farming in Wiesbaden-Erbenheim 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. Mehr unter [rewe.de/greenfarming](https://rewe.de/greenfarming).

### Über REWE:

Mit einem Umsatz von 26,5 Mrd. Euro (2020), bundesweit 161.000 Mitarbeiter:innen und 3.700 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 2020 erzielte das Unternehmen einen Gesamtaußenumsatz von rund 75 Milliarden Euro. Die 1927 gegründete REWE Group ist mit ihren mehr als 380.000 Beschäftigten in 22 europäischen Ländern präsent.

[📄 Weitere Infos zum Thema "REWE Green Farming"](#)

[📄 Download der englischen Pressemitteilung](#)