28.10.2021

Grüner Supermarkt eröffnet in Cottbus-Ströbitz

REWE belebt innerstädtische Baulücke

Neues Leben auf dem ehemaligen Gaswerk-Areal: Nach rund 18 Monaten Bauzeit eröffnet der neue REWE-Markt in der Lausitzer Straße. Inhaber Thomas Berges bietet in seinem besonders energieeffizienten Supermarkt über 16.000 verschiedene Artikel an – darunter eine große Auswahl vegetarischer, veganer sowie Bio-Lebensmittel. Auch Produkte regionaler Lieferanten gehören fest zum Sortiment. „Wir haben viel mehr Platz für frische Lebensmittel, dazu ein sehr modernes, energiesparendes Gebäude. Mich freut ganz besonders, dass wir nur einen Katzensprung vom alten Markt entfernt sind und auch unsere Stammkundschaft weiter zu uns kommen kann."

Ehemalige Industriebrache beseitigt

Nachdem die ebenfalls neu errichteten Wohnhäuser dem Gelände bereits Leben eingehaucht haben, verschwindet durch die REWE-Eröffnung auch die restliche Brachfläche an der Lausitzer Straße. Auf dem angeschlossenen Parkplatz gibt es 120 Stellplätze. Das Handelsunternehmen hat das Gelände gekauft und insgesamt mehr als zehn Millionen Euro in die Entwicklung investiert. „Die Entscheidung

für die Investition ist in meinen Augen zukunftsweisend, vor allem für die Cottbuser Stadtentwicklung. Ganz wichtig war auch die Sanierung der Lausitzer Straße. Das Engagement und die wirklich produktive Zusammenarbeit mit Stadt und Ämtern sind wirklich ein gutes Beispiel, wie Bauprojekte gelingen können“, sagt Heike Fuchs, Expansionsmanagerin Eigenobjekte bei REWE. Und Thomas Berges ergänzt: „Für mich ist es ein deutliches Bekenntnis zu Cottbus, meinen Teil zur Wiederbelebung des Areals beizutragen und Ströbitz noch lebenswerter zu machen.“

Der Supermarktneubau ist ein REWE Green Building. Dank modernster technischer Anlagen belastet der Markt die Umwelt nicht mit CO2-Emissionen – er wird CO2-neutral betrieben. Im Vergleich zu einem Standardbau spart der grüne Supermarkt knapp 50 Prozent Energie. Der Strom für Beleuchtung und technische Anlagen kommt zu 100 Prozent aus erneuerbaren Quellen. Auf dem Parkplatz stehen für die Kundschaft zwei E-Ladesäulen bereit. Beim Bau setzt REWE besonders auf den nachwachsenden Rohstoff Holz. Gut zu erkennen beispielweise an den großen Stützträgern, die sich vor dem Markt aufspannen. Ein Gründach rundet die umweltverträgliche Gestaltung ab, Regenwasser kann so besser versickern. Die ressourcenschonende Bauweise der REWE Green Buildings wird unabhängig geprüft und zertifiziert von der Deutschen Gesellschaft für nachhaltiges Bauen (DGNB). Bundesweit gibt es derzeit 220 dieser Öko-Supermärkte, in Brandenburg sind 29 am Netz.

Neue Arbeitsplätze entstehen

Mit dem Umzug von der Schweriner in die Lausitzer Straße wächst das Marktteam deutlich. Kaufmann Thomas Berges schafft 18 zusätzliche Arbeitsplätze. 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind künftig für die Kundschaft da. Die Verkaufsfläche im neuen Markt beträgt 1.800 Quadratmeter, rund 400 mehr als im vorherigen Gebäude.

Frisch, gesund und modern: Mit diesen Eigenschaften will das Team die Kundschaft künftig begeistern. Herzstück des neuen Marktes ist der bunte Marktplatz mit hunderten Sorten Obst und Gemüse – auch aus der Region. „Ich setze stark auf Erzeugnisse aus Brandenburg und der direkten Umgebung. Mit vielen der lokalen und regionalen Lieferanten arbeiten wir schon seit Jahren zusammen“, betont der 60-jährige Berges. Der gebürtige Sachse lebt seit 1994 in Cottbus.

„Wir setzen noch stärker auf Bio und Veganes“

Berges gehört zu den Händlern abseits der Metropolen, die die Bedeutung von fleischlosen Lebensmitteln schon früh erkannt haben. „Neben Bio wird das tierproduktfreie Sortiment weiterhin sehr wichtig sein – allein durch die Klimadiskussion. Wir setzen auf jeden Fall noch stärker auf Bio-Qualität und Veganes.“ Vor allem Studierende und junge Familien in Cottbus greifen laut Berges gerne zu. An der Salatbar des neuen Marktes lässt sich zum Beispiel der Lieblingssalat individuell zusammenstellen. Hinzu kommen weitere Frische-Stationen: eine Sushibar und das Bistro „deli am Markt“ mit verschiedenen Speisen und Getränken vom belegten Brötchen, über warme Mittagsgerichte bis hin zu Kaffee und Kuchen. Auch für Fleischliebhaber hat Berges etwas Neues: An Bedientheken mit Fleisch, Wurst und Feinkost kann die Kundschaft sich ihre Wunschportionen zusammenstellen lassen. „Bei uns bleibt keiner hungrig. Wir lassen keinen Wunsch unerfüllt, überarbeiten das Angebot stetig und erfinden uns immer wieder neu“, sagt der erfahrene Kaufmann. „Nach über 17 Jahren kenne ich meine Kundschaft und deren Gewohnheiten, habe aber auch den richtigen Riecher, was den nächsten Trend angeht.“

Kurz nach der Eröffnung geht ein weiteres Angebot an den Start: der REWE Abholservice (ab 2.11.). Die Kundinnen und Kunden haben online die Auswahl aus mehreren tausend Artikeln, darunter auch Tiefkühlprodukte, frisches Obst und Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren sowie Molkereiprodukte, Trockenwaren und Getränke. Beim Online-Einkauf auf www.rewe.de oder in der REWE App können sie selbst wählen, welches der zweistündigen Zeitfenster für sie am besten passt. Einen Mindestbestellwert gibt es nicht. Die Abholung selbst geht schnell: Der Einkauf kann direkt an der separaten Abholservice-Kasse abgeholt und bezahlt werden. Geöffnet hat der Markt montags bis samstags von 6 bis 24 Uhr.