



PRESSE-INFORMATION

EDEKA Kohler in Neuried-Altenheim feiert Wiedereröffnung nach Modernisierung

Kundinnen und Kunden dürfen auf viele Neuerungen gespannt sein

Neuried-Altenheim/13.11.2025 - Nach rund neun Wochen intensiver Umbauphase öffnet der EDEKA-Markt der Kaufmannsfamilie Kohler im Schaflacher Weg 2 heute zum ersten Mal wieder seine Türen. Die Verkaufsfläche wurde erweitert, das Ladenlayout neugestaltet und sämtliche Bereiche energetisch optimiert. Ziel des Umbaus war es, den Kundinnen und Kunden ein noch angenehmeres Einkaufserlebnis zu bieten und den Markt fit für die Zukunft zu machen.

Auf nun rund 1.900 Quadratmetern Verkaufsfläche erwartet die Kundinnen und Kunden mit circa 26.000 Artikeln ein Sortiment, das kaum Wünsche offenlässt: Frische Lebensmittel, hochwertige Markenprodukte, beliebte EDEKA-Eigenmarken und eine breite Auswahl an vegetarischen, veganen sowie gluten- und laktosefreien Produkten. „Wir möchten unseren Kundinnen und Kunden eine Sortimentsvielfalt bieten, die keine Wünsche offenlässt“, erklärt EDEKA-Kaufmann Uwe Kohler, der das regional stark verwurzelte Familienunternehmen mit aktuell rund 950 Beschäftigten gemeinsam mit seinem Bruder Gerd Kohler und seinem Sohn Dr. Maximilian Kohler erfolgreich führt. Uwe Kohler ist zudem Vorsitzender des Kuratoriums von EDEKA Südwest sowie der EDEKA-Zentrale in Hamburg. Das Familienunternehmen mit Sitz in Lahr wurde bereits vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Branchenpreis Goldener Zuckerhut.

Besonders stolz ist das EDEKA-Team in Altenheim um Familie Kohler und Marktleiter Thomas Borgardt auf die kompetente Beratung, die den persönlichen Einkauf noch angenehmer macht. Die insgesamt 45 Mitarbeitenden sorgen während den Öffnungszeiten von 7 bis 21 Uhr dafür, dass jede Kundin und jeder Kunde gut beraten und versorgt ist, sei es an den neuen großzügigen Frischetheken für Fleisch, Wurst, Käse und frischen Fisch, in der eigenen Marktbäckerei mit Warmtheke und gemütlichen Sitzplätzen im Innen- und Außenbereich oder auch bei sämtlichen Fragen zu speziellen Produkten oder Ernährungswünschen. „In Altenheim haben wir ein sehr erfahrenes Team, das die Kundinnen und Kunden seit Jahren begleitet. Im Schnitt sind die Mitarbeitenden bereits seit 10 Jahren bei uns in Altenheim. Viele sind sogar schon deutlich länger mit dabei“, erläutert Gerd Kohler und ergänzt: „Unser Team und die warme, großzügige Gestaltung machen der Markt zu einem Ort der Begegnung, wo man sich trifft und sich austauschen kann.“

Neben einem kompetenten Team steht bei EDEKA Kohler das Thema Regionalität im Fokus. Unter anderem gibt es im Altenheimer EDEKA-Markt lokale Erzeugnisse vom Adam-Hof, von Ledigs Gewürzmanufaktur, von Bioland Wurth und der Roth Brennerei. Über das ganze Sortiment bietet der Markt Produkte von über 100 regionalen Lieferanten. Besonders deutlich wird dies in der Weinabteilung, in der zahlreiche familiengeführte Weingüter aus dem Umland zu finden sind. Weitere Besonderheiten des modernisierten Markts sind die große Auswahl an Bio-Artikeln, zum Beispiel von Rapunzel und Alnatura sowie die neue Eat Happy-Theke im Eingangsbereich mit frisch zubereiteten asiatischen Köstlichkeiten. „Neben Produktvielfalt und einer warmen Gestaltung mit Aufenthaltsqualität, haben wir mit dem Umbau auf energiesparende Lösungen gesetzt und in neue Technik investiert“, erläutert Dr. Maximilian Kohler und ergänzt: „Unter anderem wurden eine neue CO₂-Kälteanlage mit Wärmerückgewinnung sowie Wärmepumpen eingebaut. Zusätzlich sorgen LED-Beleuchtung, Kühlmöbel mit Glastüren sowie ein Energiemonitoring-System dafür, den Energieverbrauch im Markt deutlich zu senken und gleichzeitig die Umwelt zu schonen.“

Auch das Thema Kundenservice spielt für die Familie Kohler und ihr Team in Altenheim eine zentrale Rolle. Kundinnen und Kunden können für ihre Festlichkeiten Wurst- und Käseplatten vorbestellen sowie individuelle Geschenkkörbe zusammenstellen lassen. Es gibt zudem einen Partyservice, eine Infotheke und eine Wickelstation für Eltern mit Babys. Zum erweiterten Serviceangebot des Markts zählen der Verkauf von Geschenkgutscheinen, die Teilnahme am Bonusprogramm Payback sowie die EDEKA-App. Mit ihr können die Kundinnen und Kunden nicht nur Treuepunkte sammeln und Coupons einlösen, sondern ihre Einkäufe vor Ort auch mit dem Smartphone bezahlen. Auch das bequeme Cashback-Verfahren bietet EDEKA Kohler an. Es ermöglicht den Kundinnen und Kunden, sich ab einem Einkaufswert von 10 Euro an der Kasse Bargeld bis zu einem Betrag von 200 Euro auszahlen zu lassen. Für einen bequemen Einkauf sorgen darüber hinaus rund 180 kostenfreie Parkplätze vor dem Markt.

Zusatzinformation – EDEKA Südwest

EDEKA Südwest mit Sitz in Offenburg ist eine von sieben EDEKA-Regionalgesellschaften in Deutschland und erzielte im Jahr 2024 einen Verbund-Einzelhandelsumsatz von 10,7 Milliarden Euro. Mit rund 1.100 Märkten, größtenteils betrieben von selbstständigen Kaufleuten, ist EDEKA Südwest im Südwesten flächendeckend präsent. Das Vertriebsgebiet erstreckt sich über Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und das Saarland sowie den Süden Hessens und Teile Bayerns. Zum Unternehmensverbund gehören auch der Fleisch- und Wurstwarenhersteller EDEKA Südwest Fleisch inklusive Produktionsstandort Schwarzwaldhof für Schwarzwälder Schinken und geräucherte Produkte, die Bäckerei-gruppe Backkultur, der Mineralbrunnen Schwarzwald-Sprudel, der Ortenauer Weinkeller und der Fischwarenspezialist Frischkost. Einer der Schwerpunkte des Sortiments der Märkte liegt auf Produkten aus der Region. Im Rahmen der Regionalmarke „Unsere Heimat – echt & gut“ arbeitet EDEKA Südwest beispielsweise mit mehr als 1.500 Erzeugern und Lieferanten aus Bundesländern des Vertriebsgebiets zusammen. Eine Auswahl an Partnerbetrieben der regionalen Landwirtschaft im Überblick gibt es unter www.zukunftleben.de/regionale-partnerschaften. Der Unternehmensverbund, inklusive des selbständigen Einzelhandels, ist mit rund 46.000 Mitarbeitenden, darunter etwa 3.000 Auszubildende in rund 40 Berufsbildern, einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region. Insgesamt etwa 10.000 Mitarbeitende arbeiten an den Bedientheken für Fleisch und Wurst sowie Käse, Fisch und Backwaren.