



# PRESSE-INFORMATION

## **Kaufmannsfamilie Rees übernimmt E center in Freiburg-Haslach**

**Freiburg/16.02.2026 – Das E center in Halsach lädt ab dem 23. Februar 2026 zu einem neu gestalteten Einkaufserlebnis ein. Nach einer intensiven einwöchigen Umbauphase übernimmt die Kaufmannsfamilie Rees die Leitung des Marktes. EDEKA-Kaufmann Michael Rees, seine Frau Tanja Rees sowie die beiden Söhne Fabian und Marius freuen sich darauf, ihre Kundinnen und Kunden künftig mit einem erweiterten Sortiment und innovativen Serviceleistungen zu begeistern.**

„Wir freuen uns riesig darauf, unsere Kundinnen und Kunden in unserem neuen Markt willkommen zu heißen“, sagt Fabian Rees, der gemeinsam mit seinem Bruder Marius die nächste Generation der Kaufmannsfamilie bildet. Bruder Marius ergänzt: „Mit einem starken Fokus auf Frische, Regionalität und hervorragenden Service möchten wir den Einkauf zu einem echten Erlebnis machen. Gemeinsam mit unserem Marktleiter Jan Telenga und dem gesamten Team haben wir in der kurzen Umbauzeit hier viel bewegt, um den Markt noch attraktiver zu gestalten. Wir sind gespannt auf das Feedback der Kundinnen und Kunden.“

### **Ein moderner Markt für Freiburg-St. Georgen und Haslach**

Das E center Rees präsentiert sich auf einer großzügigen Verkaufsfläche von rund 2.570 Quadratmetern. Mit etwa 50.000 Artikeln bietet der Markt eine große Auswahl, die keine Wünsche offenlässt – von bekannten Markenartikeln und EDEKA-Eigenmarken bis hin zu Produkten auf Discountpreinsniveau. Täglich von 8 bis 22 Uhr stehen die Türen für die Kundinnen und Kunden offen. Das Team um Familie Rees und

Marktleiter Jan Telenga besteht aus rund 105 Mitarbeitenden. „Wir suchen weiterhin engagierte Auszubildende und Thekenkräfte, die unsere Leidenschaft für Lebensmittel teilen“, betont Marius Rees.

## **Regionalität und Frische im Fokus**

Ein besonderer Schwerpunkt des E centers liegt auf regionalen Produkten. „Wir fühlen uns der Region eng verbunden und leben nach dem Motto ‚Global denken – lokal handeln‘“, erläutert Michael Rees die Unternehmensphilosophie und fügt hinzu: „Deshalb arbeiten wir eng mit zahlreichen lokalen Erzeugern und Lieferanten zusammen.“ So finden Kundinnen und Kunden im Sortiment eine Vielfalt an regionalen Spezialitäten, beispielsweise Obst und Gemüse je nach Saison von Karl-Josef Kury, Gemüsebau Frey, Obsthof Hartmann oder Obsthof Horst Sexauer, Back- und Teigwaren der Bäckereien Jetter und Sevgin, der Deuringer Teigwarenfabrik, der Huber Mühle sowie der Stadtmühle Elzach, Fleisch- und Wurstwaren der Oberen Metzgerei Winterhalter, Honig vom Bienen-Nest, von Honig Wernet und der Wanderimkerei Erwin Bühner. Auch der integrierte Getränkemarkt bietet viele Mineralwasser, Biere, Weine und Spirituosen aus der näheren Umgebung an, darunter beispielsweise edle Tropfen von den Weingütern Andreas Laible, Alexander Laible, Julius Zotz, Fritz Waßmer, Martin Waßmer, Peter Briem, Norbert Helde, Kopp, Josef Walz, Theo Minges oder Weingut Weishaar.

Auswahl und Frische wird auch an den Bedientheken großgeschrieben: Hier erhalten Kundinnen und Kunden fachkundige Beratung an der Fleisch- und Wursttheke, Käsetheke sowie an der Fischtheke. Eine Warmtheke und eine Sushibar ergänzen das gastronomische Erlebnis im Markt. Frische Backwaren gibt es im SB-Backshop im Markt sowie aus der eigenen Marktbäckerei im Eingangsbereich, die mit gemütlichen Sitzgelegenheiten zum Verweilen einlädt.

## **Besonderes Highlight: das neue Döner-Konzept**

Ein echtes Alleinstellungsmerkmal im Markt ist das neu entwickelte Döner-Konzept, das in dieser Form erstmals von der Kaufmannsfamilie Rees umgesetzt wird. Im Mittelpunkt steht dabei ein kompromissloser Qualitätsanspruch. In enger Zusammenarbeit mit der renommierten Bäckerei Theurer aus Mannheim wurde eigens ein Teig für Döner- und Yufka-Brote sowie ein Pizzateig entwickelt, der nach italienischer Art hergestellt wird und 48 Stunden reift. Auch beim Fleisch setzt die Kaufmannsfamilie Rees höchste Maßstäbe: Verarbeitet wird ausschließlich hochwertiges Best-Beef-Rindfleisch, die Spieße werden direkt vor Ort selbst gesteckt. Ergänzt wird das Angebot durch täglich frisch zubereitete Zutaten aus der hauseigenen Schnippelküche. Abgerundet wird das Döner-Erlebnis durch eigens entwickelte Gewürzmischungen sowie mehrere hausgemachte Döner-Saucen zur Auswahl.

„Der Döner war für mich von Anfang an ein echtes Herzensprojekt. Uns war klar: Wenn wir das machen, dann richtig – mit handwerklich entwickeltem Brot, bestem Rindfleisch und frischen Zutaten. Unser Anspruch war von Beginn an kompromisslose Qualität, ohne Abstriche bei Rohstoffen, Verarbeitung oder Geschmack“, erklärt Marius Rees.

## **Umfangreiche Serviceleistungen rund Angebot ab**

Das E center Rees bietet eine Vielzahl an Serviceleistungen, um den Einkauf noch angenehmer zu gestalten. Für Festlichkeiten können Wurst- und Käseplatten sowie Geschenkkörbe vorbestellt oder individuell zusammengestellt werden. Zudem stehen Geschenkgutscheine zum Verkauf und für den bequemen Cashback-Service können sich Kundinnen und Kunden ab einem Einkaufswert von 10 Euro bis zu 200 Euro an der Kasse auszahlen lassen. Moderne Selfscanning-Kassen und der Personal Shopping Assistant (PSA) mit Handscannern ergänzen die herkömmlichen Kassen und sorgen für einen schnellen Bezahlvorgang. Der Markt nimmt am Payback-

Bonusprogramm teil, und mit der EDEKA App können Treuepunkte gesammelt, Coupons eingelöst und Einkäufe bequem mit dem Smartphone bezahlt werden. Kostenloses WLAN ist im gesamten Markt verfügbar, und auf dem Parkplatz stehen etwa 188 großzügige Parkplätze sowie eine bereits bestehende Ladestation für Elektrofahrzeuge bereit. Darüber hinaus bietet der Markt weitere Annehmlichkeiten wie eine DHL-Packstation zur Retourenannahme und eine Lotto-Aannahmestelle.

### **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 Bäckereigruppe 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](http://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.