

PRESSE-INFORMATION

Neueröffnung unter erfahrener Führung

EDEKA Kohler übernimmt E center in Gundelfingen

- Übernahme durch Kaufmannsfamilie mit über 75-jähriger Tradition
- Sortiment umfasst rund 40.000 Artikel
- Starker Fokus auf regionale Produkte und Bio-Vielfalt
- Eigene Marktbäckerei mit Warmtheke und neue Sushi-Bar

Gundelfingen/26.03.2026 – Ein neuer Abschnitt beginnt für das E center in der Gewerbestraße 23 in Gundelfingen: Seit Donnerstag, 26. März 2026, öffnet der Markt unter Führung der renommierten Kaufmannsfamilie Kohler. Mit ihrem Fokus auf Regionalität, Frische und Bio verspricht Familie Kohler ihren Kundinnen und Kunden in Gundelfingen ein modernes und persönliches Einkaufserlebnis. Der Markt hat montags bis samstags von 7 bis 22 Uhr geöffnet.

„Wir freuen uns sehr darauf, die Nahversorgung in Gundelfingen zu sichern und unseren Kundinnen und Kunden auf rund 3.800 Quadratmetern Verkaufsfläche ein modernes Einkaufserlebnis zu bieten“, erklärt Uwe Kohler, der gemeinsam mit Gerd Kohler und Dr. Maximilian Kohler die Geschäftsführung des Familienunternehmens verantwortet. Mit der Übernahme des Standorts in Gundelfingen setzt die renommierte Kaufmannsfamilie ihre lange Tradition fort und verstärkt ihre Präsenz in der Region. Zwischen Kehl und Freiburg führen die Kohlers erfolgreich 17 Lebensmittelmärkte und wurden bereits mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Branchenpreis Goldener Zuckerhut. Familie Kohler, Marktleiter Johannes Faist und die rund 100 Mitarbeitenden freuen sich darauf, die Kundinnen und Kunden in Gundelfingen begrüßen zu dürfen und dort künftig als zuverlässiger Nahversorger zu agieren.

Modernität und Vielfalt im Sortiment

Die Kundinnen und Kunden können sich auf ein breites Angebot von etwa 40.000 Artikeln freuen. Dazu gehören frische Lebensmittel, bekannte Marken, beliebte EDEKA-Eigenmarken sowie auch Produkte auf Discountpreisniveau. Ein besonderer Wert wird auf die stetige Erweiterung des Sortiments an regionalen Produkten gelegt. „Regionale Produkte sind ein wichtiger Bestandteil unseres Sortiments, den wir stetig ausbauen. Wir versuchen dabei, mit einer Auswahl von Produkten in jedem Sortimentsbereich vertreten zu sein“, erklärt Gerd Kohler. Erzeugnisse aus der Region und Bio-Produkten bilden den Schwerpunkt im Sortiment des Marktes. So führt EDEKA Kohler Produkte von rund 120 Lieferanten aus der Region. Als Beispiele nennt der Kaufmann Stefans Käsekuchen, Leimstollenhof Eier aus Wildtal, Wernet Honig, Kaffee der Rösterei Schwarzwild Freiburg, Saucen und Dressings von Emils Bio Manufaktur Freiburg, Mehlprodukte der Huber Mühle sowie der Elzacher Stadtmühle und Burkhardt Äpfel vom Kaiserstuhl/Sasbach. Das Bio-Sortiment mit Marken wie Rapunzel und Alnatura hat dabei Fachmarkt-Charakter.

An den neu gestalteten Bedientheken für Fleisch und Wurst, Käse und Fisch erwartet die Kundschaft eine fachkundige Beratung und eine vielfältige Auswahl. Frische Backwaren gibt es im SB-Backshop im Markt sowie aus der eigenen Marktbäckerei im Eingangsbereich, die mit gemütlichen Sitzgelegenheiten zum Verweilen einlädt. Eine Warmtheke in der Marktbäckerei sowie eine neue Sushibar in der Obst- und Gemüseabteilung ergänzen das gastronomische Erlebnis im E center Kohler. Der integrierte Getränkemarkt führt unter anderem eine große Auswahl an Weinen, viele edle Tropfen kommen dabei direkt aus Gundelfingen, aber auch vom Kaiserstuhl und dem Markgräfler Land.

Umfangreiche Services und verantwortungsbewusste Zukunftsausrichtung

Für bequemes Parken stehen 240 großzügige Parkplätze zur Verfügung. Auf dem Parkplatz gibt es zudem acht DC-Schnellladepunkte für Elektro-Fahrzeuge. Das E center Kohler in Gundelfingen ist kundenfreundlich und technisch auf dem neuesten Stand ausgestattet: Er verfügt über breite Gänge, eine barrierefreie Gestaltung, LED-Lichttechnik, Wärmerückgewinnung, eine CO2-Kälteanlage, Mopro-Regale mit Glas-türen sowie ein Energiemonitoring-System. Eine Wärmepumpe wurde neu installiert und der Markt wird mit Ökostrom betrieben. Eine Holzlamellenfassade und ein neuer leiser Kunststoffboden tragen ebenfalls zur Modernität bei.

Zu den umfangreichen Serviceleistungen zählen die Zusammenstellung individueller Geschenkkörbe, der Verkauf von Geschenkgutscheinen sowie für Festlichkeiten die praktische Vorbestellung von Wurst- und Käseplatten. Mit dem bequemen Cashback-Service können sich Kundinnen und Kunden ab einem Einkaufswert von 10 Euro bis zu 200 Euro an der Kasse auszahlen lassen. Kundentoiletten, eine Wickelstation für Eltern mit Babys, kostenloses WLAN und Taxiruf runden das Angebot ab. Der Markt verfügt zudem über eine Lotto-Annahmestelle und nimmt am Payback-Bonusprogramm sowie der EDEKA-App teil, mit der Kundinnen und Kunden Treuepunkte sammeln, Coupons einlösen und mobil bezahlen können.

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 Über-

blick 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.