

# Biomammut Schwäbisch Hall

Markt eröffnet morgen im Ritter-Areal im ehemaligen Kaufland in der Johanniterstraße

## Neuer Bio-Supermarkt mitten in der Stadt

Über 9000 Produkte auf 600 Quadratmetern bietet Biomammut. Highlight ist die Verkaufstheke mit über 200 Sorten Käse, Wurst und Antipasti von Demeter, Bioland, Naturland und Biokreis.

Fast zehn Jahre ist es her. Unter der Dusche wurde der Name für Roland Harters Biomarkt geboren: Biomammut. „Das Tier ist riesig, friedliebend und ein Pflanzenfresser“, erklärt der Inhaber lachend. „Der Name passte also perfekt zu uns.“ Riesig ist auch der Markt in Schwäbisch Hall, der morgen im ehemaligen Kaufland in der Johanniterstraße eröffnet. Auf 600 Quadratmetern werden über 9000 Produkte angeboten. „Wer will, kann wie in einem herkömmlichen Supermarkt seinen Einkauf vollständig bei uns erledigen“, verspricht der 45-Jährige.

Biomammut bietet neben einer Vielzahl an Lebensmitteln auch Naturkosmetik, Wasch- und Reinigungsmittel, Tiernahrung und diverse Naturbürsten an. An der Verkaufstheke wählt der Kunde aus rund 200 verschiedenen Sorten Käse, 30 Sorten Wurst und verschiedenen Antipasti. Fleisch, auch in Demeter-Qualität, Fisch und Geflügel nehmen sich Kunden direkt aus dem Kühlregal. Auch Tiefkühlkost gibt es. Nützliche Details wie die Kennzeichnung von glutenfreien, veganen

oder laktosefreien Produkten erleichtern den Einkauf. Wer Hilfe braucht, wendet sich an die Mitarbeiter. „Diese wissen über die Produkte und deren Herkunft

„ Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte aus Baden-Württemberg

**Roland Harter**  
Unternehmer

sehr gut Bescheid“, sagt Harter. Regionale Erzeugnisse haben bei Biomammut Vorrang. „Wann immer möglich, beziehen wir unsere Produkte aus Baden-Württemberg.“ Dieses Einkaufsverhalten gehört ebenso wie Fairness gegenüber den Landwirten, Nachhaltigkeit und die Achtung der natürlichen Ressourcen zu den Grundsätzen des Unternehmers. Auch legt er Wert auf Verbandsware. Damit gemeint sind Produkte von Landwirten, die von Anbauverbänden wie Demeter,

Bioland, Naturland oder Biokreis zertifiziert wurden. Der Grund: Diese produzieren auf höherem Niveau, als es der Staat für seine Bio-Auszeichnung fordert. Auch gebe es keine Massenproduktion.

„Natürlich führen wir auch Ware mit dem EU-Bio-Siegel“, schränkt Harter ein. Doch auch da stellen wir sicher, dass das Produkt auch zu 100 Prozent bio ist.“ Laut Gesetz genügen 92 Prozent, um ein Produkt mit dem Siegel auszeichnen zu können. Mit der Eigenmarke „Green Organic“ wird gewährleistet, dass es im Supermarkt auch zum Beispiel Spaghetti für 75 Cent gibt, aber 100 Prozent bio.

Zur Eröffnung am 28. September um sieben Uhr können sich die Besucher Bio schmecken lassen. Es gibt Häppchen zum Verkosten und Geschenke für Groß und Klein. Außerdem profitieren die Kunden von besonderen Eröffnungsangeboten. Der Markt in Schwäbisch Hall ist die siebte Filiale. Von Schrot & Korn-Lesern wird Biomammut regelmäßig zum besten Bio-Supermarkt Deutschlands gewählt. dia



Das Team von Biomammut freut sich auf die Eröffnung (v.l.): Inhaber Roland Harter, Mitarbeiterin Sabine Häußlein, Filialleiterin Heike Niesner und Michael Panfylof, Bereichsleiter Süd. Fotos: Ufuk Arslan



Markenzeichen ist das Mammut: Die Auswahl ist so groß wie im Supermarkt, die Produkte jedoch sind mit Bedacht ausgewählt. Nur echte Bio-Ware kommt in den Verkauf.



Die Auswahl ist so groß wie im Supermarkt, die Produkte jedoch sind mit Bedacht ausgewählt. Nur echte Bio-Ware kommt in den Verkauf.