

Heimatleben

MENSCHEN. GESCHICHTEN. REZEPTE.

GRATIS
FÜR SIE ZUM
MITNEHMEN

SPENDENMARATHON!

sb LÜNING Verl fördert lokale
Vereine mit 2.500 € Spende

**GENUSSVOLL &
FESTLICH**

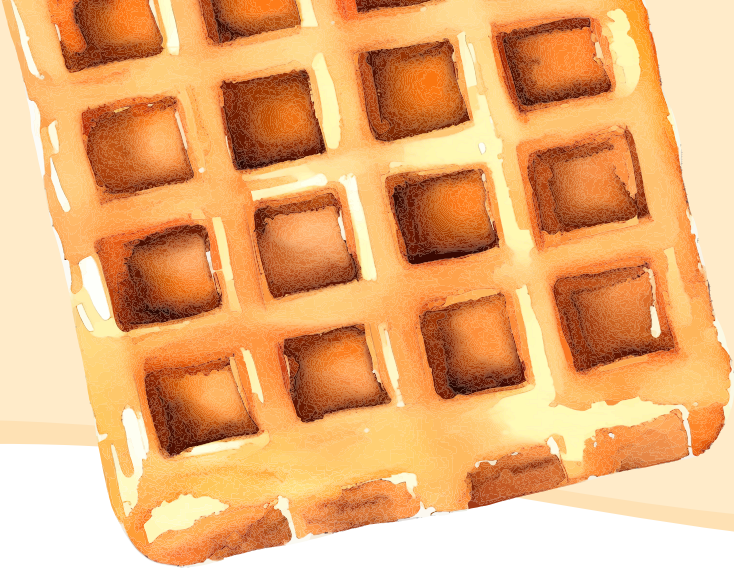
Unser festliches
Weihnachtsmenü

REGIONAL & LECKER!

Plätzchen von Schulte
Feingebäck aus Rietberg

Handeln mit LEIDENSCHAFT.



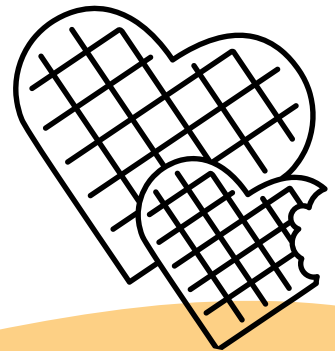


Mit Liebe gebacken!

Unsere LÜNING-Märkte unterstützen die Waffelbackaktion Ihres Vereins! Wir stellen die Location mit vielen Kunden & unterstützen bei den Rohmaterialien!

Der gesamte Erlös ist für Ihren Verein.

Haben wir das Interesse Ihres Vereins geweckt? Gerne im Elli-Markt, EDEKA LÜNING, EDEKA center LÜNING oder sb LÜNING vor Ort bei der Marktleitung melden und Termin vereinbaren!



*Individuelle Aktionen
gerne nach Absprache.*

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

die Adventszeit ist da – eine Zeit voller Vorfreude und Lichterglanz. Für viele von uns beginnt nun die schönste, aber oft auch die turbulenteste Zeit des Jahres. Machen Sie es sich zwischen dem hektischen Treiben, der Suche nach den passenden Geschenken und den vielen Terminen zuhause gemütlich. Ich lade Sie ein durch unsere neue Ausgabe des Heimatlebens zu blättern – vielleicht bei einer warmen Tasse Tee oder Kakao und beim Probieren der ersten selbstgebackenen Plätzchen.

Wer keine Zeit zum Backen hat, findet in unseren Märkten genauso leckere Alternativen. Zum Beispiel das Weihnachtsgebäck unseres Heimatlieferanten „Schulte Feingebäck“ aus Mastholte. Wir durften bei einem Besuch einen Blick in die Produktion der süßen Köstlichkeiten werfen. Mehr dazu lesen Sie auf den Seiten 26–29.

In unseren sb LÜNING Kaufhäusern herrscht nun Hochsaison für Weihnachtsdeko und Geschenke! Auf Seite 10 und 11 verrät uns Sandra Busch vom sb LÜNING Hövelhof ihre persönlichen Highlights in diesem Jahr.

Weihnachten ist das Fest der Liebe! Für alle, die noch auf der Suche nach Ihrem Herzensmenschen sind, ist in den Elli-Märkten, EDEKA LÜNING und EDEKA centern LÜNING die Aktion „Mit Herz & Korb – Liebe geht durch den Einkaufskorb“ gestartet. Hierbei können Singles einen pinken Einkaufskorb wählen, um zu signalisieren, dass sie sich über ein erstes Kennenlernen im Markt freuen würden – wie das genau funktioniert lesen Sie auf Seite 8.

Wir freuen uns auf die Zeit, in der der Genuss wieder mehr in den Mittelpunkt rückt. Passend dazu hat unsere Redaktion natürlich wieder leckere Rezepte für Sie zusammengestellt. Vielleicht finden Sie die ein oder andere Inspiration für Ihr Weihnachtsmenü.

Ich wünsche Ihnen eine stressfreie und besinnliche Vorweihnachtszeit voller wunderbarer Momente mit Ihren Liebsten und vieler kleiner Freuden, die das Warten auf Weihnachten noch schöner machen! Herzlichst, Ihr


Philipp Rieländer



INHALT

AUS DEN MÄRKTEN

04 Neu! EDEKA Herzstücke

06 Neue Sortimente im sb LÜNING Delbrück

09 1.000 € Pfandbonspende für Drachenpaten e.V.

10 Weihnachtszeit im sb LÜNING

12 Innovative Einkaufserlebnisse

13 Spendenmarathon im sb LÜNING Verl

AUS DEM UNTERNEHMEN

14 LÜNING Erfolgsgeschichte

17 LÜNING Mitarbeiter radeln für Aktion Lichtblicke e.V.

18 LÜNING Bereich: Autodisposition

20 Was ist Leidenschaft?

AUS DER HEIMAT

22 Wo kommst du denn wech?

26 Leckeres Gebäck von Conrad Schulte Feingebäck

AUS DER KÜCHE

30 Warenkunde Chicorée

AUS DEM LEBEN

36 Entdeckt - Neu im Regal!

38 Basteltipp: Alpaka Weihnachtsstrumpf



08
MIT HERZ & KORB!
LÜNING MÄRKTE HELFEN
BEI DER PARTNERSUCHE



32
WEIHNACHTLICHES FESTTAGSMENÜ

IMPRESSUM

Herausgeber Max LÜNING GmbH & Co. KG, Westerwieher Straße 33, 33397 Rietberg, Telefon: 05244-705-0, E-Mail: info@lueuning.de, Verantwortlich für den Inhalt: Marco Grunwald. Umsetzung: LÜNING Werbung, Albert Ellermeier GmbH & Co. KG, Redaktion: Sarah Fraune. Grafikdesign: LÜNING Werbung, Adobe Stock, Shutterstock, Max Bringmann KG - folia, Edeka.de, Frank Peterschröder

NEU! EDEKA HERZSTÜCKE

Bestimmt haben Sie schon die neuen Eigenmarkenprodukte „EDEKA Herzstücke“ entdeckt. Denn dafür schlägt unser Herz: EDEKA Herzstücke sind sorgfältig ausgewählte Produkte, die es verdient haben, das gelbe EDEKA-Herz zu tragen. Denn mit hervorragender EDEKA-Qualität zu unschlagbaren Preisen bringen sie besonderen Genuss in jede Küche. Jedes Produkt aus der Herzstücke-Reihe steht für echte Markenqualität mit Herz.

Neues Verpackungsdesign

Das neue Verpackungsdesign ist leicht wiedererkennbar und steht für echte Markenqualität mit Herz. Dies wird durch den neuen Markennamen und die geänderte Verpackung klar erkennbar.



Die Produkte selbst bleiben in gewohnter hervorragender EDEKA-Qualität zu unschlagbaren Preisen.

Höchster Genuss

Ob traditionell hergestellte, italienische Pasta, besonders aromatische Wildheidelbeeren, köstliche Zimtschnecken, cremiger Joghurt oder herzhafter Camembert aus Frankreich – eins haben die rund 1.000 EDEKA Herzstücke gemeinsam: Sie stehen für echte Markenqualität mit Herz.

Entdecken Sie die EDEKA Herzstücke und erleben Sie einzigartige Genuss-erlebnisse, denn in jedem EDEKA Herzstück steckt so viel Liebe drin, dass man sie schmecken kann!



„Mein Lieblingsprodukt ist die EDEKA Herzstücke Zimtschnecken-Backmischung. Perfekt, wenn es mal schnell gehen muss.“

Kundin Jennifer Brinkmann



„Die EDEKA Herzstücke Salatherzen kann ich besonders empfehlen. Immer frisch & knackig, wie Salat schmecken soll.“
Senol Kubilay, Mitarbeiter vom EDEKA center Rietberg

HERZ AN HERZ IM REGAL.

DIE NEUE
EDEKA MARKE



**JETZT REINHÖREN!
HERZSTÜCKE-SONG
VON BLÜMCHEN!**



MARKENQUALITÄT MIT 



Herzstücke

HEIMATLEBEN | 5

Platz für neue Sortimente im sb LÜNING Delbrück

Bereits seit über 47 Jahren hat das sb LÜNING Kaufhaus in Delbrück seinen festen Platz an der Rietberger Straße. Das ganze Jahr über gibt es hier das Richtige für die gesamte Familie: Spielwaren, Haushaltswaren und -elektronik, Schreib- und Bastelwaren, saisonale Trends, Mode für Sie & Ihn, u.v.m.

Zu Beginn des Jahres wurde das Serviceangebot, um das einer Deutschen Postfiliale inklusive West-Lotto-Station erweitert. Passend zur Adventszeit sind hier die beliebten Rubbellos-Adventskalender erhältlich!

In den letzten Wochen war das gesamte Marktteam besonders fleißig, um das Warenangebot zum bevorstehenden Weihnachtsfest zu optimieren und mehr Platz für neue Sortimente zu schaffen. Besonders hervorzuheben ist die Unterstützung unserer Kollegen der angrenzenden sb LÜNING Filialen. Sogar aus Haldensleben und Tangermünde haben Kollegen geholfen.

Im Bereich „wohnen & schenken“ finden Kunden ganz neu die kreativen Geschenkideen der Marke „Good old friends“. Wer Weihnachtsgrüße an seine Liebsten verschicken möchte, findet im sb LÜNING eine große Auswahl stilvoller Post- und Grußkarten.

Zudem wurde die Haushaltswarenabteilung zurück ins Erdgeschoss verlegt, um Platz für einen exklusiven Thalia Buchshop mit über 1500 Büchern zu schaffen. Neu im Sortiment sind auch Outfits für Hobbyhandwerker, die im Obergeschoss beim DIY-Sortiment auf sie warten.





Backutensilien und weitere Haushaltswaren ab sofort wieder im Erdgeschoss!



Post- und Grußkarten für jeden Anlass



Mitarbeiter Frank Hartmann beim Umräumen der Haushaltswaren



Mitarbeiterin Andrea Skirde freut sich über die große Auswahl im neuen Thalia Buchshop

Anzeige

FISCHER IN JEDEM RAUM

...und an jedem Ort!
Besuchen Sie uns an einem unserer Standorte und erfahren Sie, was wir für Ihr Zuhause tun können.

- Elektroinstallationstechnik
- Heizungstechnik
- Badmodernisierung
- Sicherheitstechnik
- Brandmeldeanlagen
- E-Mobilität
- Hausgeräteservice
- Smarthome &
- Kommunikationstechnik
- Unterhaltungselektronik



Wassmannsweg 3, 33129 Delbrück | Bahnhofstraße 9, 33161 Hövelhof
Paderborner Str. 442, 33415 Verl-Kaunitz
www.fischertechnikimhaus.de

MIT HERZ & KORB

LÜNING-Märkte helfen Singles bei der Partnersuche.

Um Singles bei der Partnersuche behilflich zu sein, gibt es ab sofort in allen Elli-Märkten, EDEKA LÜNING und EDEKA centern LÜNING in den Kreisen Gütersloh, Paderborn und Soest neben den allgemeinen grauen Einkaufskörben, auch eine pinke Variante. Einfach den pinken Einkaufskorb im Markt geschnappt und so besteht die Möglichkeit auf analogem Weg jemanden kennenzulernen oder ein nettes Gespräch zu führen. Gerade für Singles, die von sich aus nicht in die Offensive gehen würden, ist dies eine gute Chance jemanden kennenzulernen. Die pinke Farbe des Einkaufskorbs fällt auf und signalisiert, dass man während dem Einkauf gerne angesprochen werden möchte. Ob nur für eine nette Unterhaltung oder ein erstes Kennenlernen. Da bedarf es weder einer Datingapp noch einem Partnerportal. Und beim Blick in den Einkaufswagen des Gegenübers wird man schnell erkennen, ob die Geschmacksvorstellungen übereinstimmen.

In erster Linie sollen Singles für die Aktion begeistert werden, aber auch alle anderen Kunden die Zeit für ein kleines Pläuschen haben, dürfen gerne den pinken Einkaufskorb nutzen. Sollte man diesen nur versehentlich auswählen, freut sich der ein oder andere bestimmt über ein nettes Gespräch mit Schmunzelfaktor. Die Aktion kam bisher so gut bei den Kunden an, dass sogar SAT1 und der WDR über die Aktion berichtet haben. Wir sind gespannt, wann sich das erste Paar meldet, dass sich in einem unserer LÜNING-Märkte kennengelernt hat.



Florian Descher, Marktleiter vom EDEKA center Rietberg freut sich, dass die Aktion der pinken Körbe bisher so gut angelaufen ist.





LÜNING-GRUPPE ÜBERREICHT

1.000 € Pfandbonspende an André Hauswerth für Drachenpaten e.V.

Unter dem Motto „Von Herzen für unsere Heimat“ hat die Rietberger LÜNING-Gruppe beim EGE-Citylauf in Verl eine Spende von 1.000 € im Namen der drei LÜNING Märkte - dem EDEKA center LÜNING Rietberg und der beiden Elli-Märkte in Kaunitz und Schloß Holte - an Feuerwehrmann André Hauswerth übergeben. Dieser engagiert sich seit vielen Jahren ehrenamtlich, indem er in voller Feuerwehrmontur an Läufen teilnimmt, um Spenden für den Drachenpaten e.V. zu sammeln. Der Verein setzt sich dafür ein, erkrankten Kindern und Jugendlichen in OWL ihre Wünsche zu erfüllen.

Die Unterstützung lokaler Organisationen und Vereine liegt der LÜNING-Gruppe seit jeher am Herzen. Durch die Einführung der Pfandboxen vor einigen Jahren konn-

ten bereits zahlreiche, ortsansässige Organisationen und Vereine gefördert werden. Um André Hauswerth bei seinem Vorhaben zu helfen, hatten die Kunden des EDEKA centers Rietberg sowie der Elli-Märkte in Kaunitz und Schloß Holte die Möglichkeit, ihre Leergutbons für das Projekt Drachenpaten e.V. zu spenden. Hierbei sind 1.000 € zusammengekommen.

„Ein großer Dank gilt allen Kunden, die mit ihren Pfandbons zum Erfolg dieser Spendenaktion beigetragen haben“, so Bereichsleiter Marketing Marco Grundwald. **„Kunden, die ihre Leergutbons nicht einlösen, können auf diese Weise mit jedem noch so kleinen Betrag etwas Gutes tun.“**

Weihnachtszeit im sb LÜNING

Die Weihnachtszeit in den sb LÜNING Kaufhäusern ist jedes Jahr etwas ganz Besonderes. Die Teams vor Ort machen sich schon früh Gedanken, wie die Weihnachtsware perfekt in Szene gesetzt werden kann. Von den ganzen Vorbereitungen bekommt man als Endkunde oft nichts mit. Daher berichtet unsere stellvertretende Marktleiterin Sandra Busch vom sb LÜNING Hövelhof im Interview über die spannende und kreative Weihnachtszeit!

Ihre Weihnachtsdeko-Abteilung fällt bereits beim Betreten Ihres Kaufhauses direkt ins Auge! So schön und ansprechend sieht sie aus. Hatten Sie schon immer ein Händchen für Deko?

Ja, das könnte man so sagen. Bereits als Kind habe ich regelmäßig mein Zimmer umgeräumt und umdekoriert, daran hat sich bis heute nichts geändert. Ich liebe

die Veränderung und Weihnachten ist für mich einfach die schönste Zeit im Jahr.

Wie und wann beginnen die Vorbereitungen für die Weihnachtszeit bei Ihnen im Markt?

Unser Prinzip lautet: Nach Weihnachten - ist vor Weihnachten. Wir haben nach der letzten Weihnachtssaison geschaut, was gut gelaufen ist und wo noch Aufbau-potential besteht. Diese Erfahrungswerte fließen dann in unsere Planungen für die nächste Weihnachtssaison mit ein. Gemeinsam mit meiner Kollegin Cornelia Schnietz bearbeite ich das Thema Saisonware. Unsere Ideen präsentieren wir dann unserer Marktleiterin Brigitte Haak. So arbeiten wir alle gemeinsam an diesem großen Thema. Schließlich möchten wir unseren Kunden jedes Jahr etwas Neues in der Weihnachtsabteilung präsentieren.

Wie werden die Waren angeordnet?

Sobald die ersten Artikel im September eintreffen, verschaffen wir uns einen Überblick und ordnen die Produkte nach Themen bzw. Farben. In diesem Jahr sind die Farben Schwarz-Gold, Weiß-Grün, Silber und Amerikanisch-Bunt der absolute Trend! Gerade bei den bunten Aufbauten bleiben unsere kleinen Kunden gerne mit leuchtenden Augen stehen.

Woher nehmen Sie die ganzen Ideen?

Zuhause suche ich im Internet nach Inspirationen und überlege mir neue Platzierungsmöglichkeiten, um unsere eigene kleine Weihnachtswelt besonders ansprechend zu gestalten. Dieses Jahr haben wir kleine DIY-Ideen umgesetzt, wie beispielsweise einen Adventskalender aus Pappbechern. Außerdem haben wir uns Palettentische selbst gebaut, um die Deko noch besser ins rechte Licht zu rücken. Hammer & Nägel geschnappt und los gings!





Sandra Busch (48)
aus Espeln ist stellvertretende Marktleiterin im sb LÜNING Hövelhof, und seit Mai 2023 bei LÜNING tätig.

Welche Deko-Highlights gibt es in diesem Jahr?

Sehr gefragt ist derzeit Deko aus Naturmaterialien, sprich viel Holz und natürliche Farben. Ganz schlicht ohne Schnickschnack und Glitzer. Hier kommen zum Beispiel die Weihnachtsanhänger aus Papier sehr gut bei den Kunden an. Zudem finden die ausgefallenen bunten Weihnachtskugeln bei der jüngeren Generation aktuell großen Anklang. Hier haben wir neuen Motive wie Autos, Werkzeug oder Hunde im Sortiment.

Sehen Sie sich Ihre Weihnachtsdeko zu den Festtagen noch gerne an, wenn Sie die ganze Zeit schon im Weihnachtsmodus sind?

Ja, ich genieße die Weihnachtszeit und erfreue mich nicht nur bei der Arbeit, sondern auch daheim an der Weihnachtsdeko. Das bringt direkt so eine gemütliche Atmosphäre mit sich. Für mich steht an Weihnachten die Wärme und das Beisammensein mit der Familie im Vordergrund und da gehört die passende Deko einfach dazu.

Welche andere Abteilung steht zur Weihnachtszeit noch im Fokus?

Ganz klar unsere Spielwarenabteilung! Diese ist täglich besetzt, sodass bei Fragen zum perfekten Geschenk

mit Rat und Tat zur Seite gestanden wird. Meine Kollegin Sabrina Tudisco leitet die Abteilung und lässt sich hier immer viele schöne Ideen einfallen. Zum bevorstehenden Nikolausmarkt in Hövelhof vom 6. bis 8. Dezember werden wir die Abteilung ganz bewusst in den Fokus stellen. Bei uns im Sortiment finden Sie Produkte von Lego, Schleich und tiptoi sowie die beliebten Tonieboxen und -figuren, Gesellschaftsspiele, Puzzle und Exit Games. Man kann sagen wir sind in jeglicher Hinsicht bestens für die Festtage vorbereitet. Eine Vielzahl an Lichterketten, weihnachtlichem Geschenkpapier, Schleifenband und schöne Gruß- und Geschenkkarten haben wir ebenfalls.





INNOVATIVE EINKAUFSERLEBNISSE

Innovative Einkaufserlebnisse mit Scan & Go-Handscannern & Self-Check-Out-Kassen

Die Elli-Märkte, EDEKA LÜNING und EDEKA center LÜNING setzen auf moderne und zukunftsorientierte Lösungen, um den Kunden ein erstklassiges Einkaufserlebnis zu bieten. Im EDEKA LÜNING Paderborn wurden nun die ersten Self-Check-Out-Kassen (SCO) erfolgreich eingeführt – als ideale Ergänzung zu den regulären Bedienkassen.

Dank des durchweg positiven Kundenfeedbacks ist geplant, die SCO-Kassen auch in weiteren LÜNING-Märkten zu etablieren. An den SCO-Kassen können die Kunden ihren Einkauf schnell und unkompliziert selbst scannen und abkassieren – gerade bei kleineren Einkäufen eine echte Zeitersparnis. Unsere Mitarbeiter stehen dabei jederzeit unterstützend zur Seite.

Eine perfekte Ergänzung zu den SCO-Kassen sind die beliebten Scan & Go-Handscanner. Diese Handscanner ermöglichen es den Kunden, ihre Waren bereits während des Einkaufs nach dem „Scan & Go“-Prinzip zu scannen, bevor sie in den Einkaufswagen gelegt werden. An der Kasse muss der Handscanner lediglich ausgelesen werden, was das Aufpacken der Waren auf das Kassenband überflüssig macht. So garantieren wir ein noch schnelleres und bequemerer Einkaufserlebnis sowie die volle Kostenkontrolle.

Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, den Scanni-Handscanner an den Self-Check-Out-Kassen auszulesen und beide Systeme miteinander zu kombinieren. Dadurch können größere Einkäufe effizient gescannt und zeitsparend abgerechnet werden.

Markt mit Self-Check-Out-Kasse:

- EDEKA LÜNING Paderborn

Weitere Märkte sind in der Planung!

Märkte mit Scan & Go-Handscannern:

- EDEKA center LÜNING Hövelhof
- EDEKA center LÜNING Rietberg
- Elli-Markt Delbrück
- Elli-Markt Kaunitz
- Elli-Markt Schloss Holte
- EDEKA LÜNING Paderborn

SB LÜNING VERL unterstützt lokale Vereine mit 2.500 € Spende



Um das soziale Engagement der ortsansässigen Vereine in Verl zu würdigen, veranstaltete das sb LÜNING Kaufhaus am 28. September erstmalig einen Spendenmarathon. Dabei wurde die beeindruckende Summe von 2.500 € gespendet.

Das beliebte Kaufhaus an der Österwieher Straße, das seit 28 Jahren im Ort verwurzelt ist, bietet ein vielfältiges Sortiment an Haushaltswaren, Fashion für Damen und Herren, Spielwaren, Schreibwaren, Haushaltselektronik, Heimwerkerbedarf und Saisonartikeln.

Am Aktionstag gab es für alle Kunden pro 10 € Einkaufswert einen Einkaufswagenchip, den sie in das Röhrchen ihres Lieblingsvereins an der Spendenwand einwerfen konnten.

Alle 20 teilnehmenden Vereine waren an der Spendenwand vertreten. Dank der zahlreichen Kunden, die sich an der Aktion beteiligten, war diese ein voller Erfolg!

Die zehn Vereine mit den meisten Chips erhielten folgende Spende: Der erste Platz bekam 1.000 €, der zweite Platz 500 €, der dritte Platz 300 € und die Plätze vier bis zehn jeweils 100 €.

sb LÜNING Bezirksleiterin Lorena Helfberend bedankt sich herzlich bei allen Kunden für ihre Unterstützung: „**Mit den Spenden möchten wir unsere lokalen Vereine fördern und uns für ihr ehrenamtliches Engagement bedanken.**“





NAME

Lorenzo Mulas

ALTER

27 Jahre

WOHNORT

Friedrichsdorf

POSITION

Marktleiter vom Elli Marienfeld

SEIT WANN BEI LÜNING

Oktober 2015

LÜNING ERFOLGSGESCHICHTE

LORENZO MULAS ÜBER SEINEN WERDEGANG

WIE BIST DU ZU LÜNING GEKOMMEN?

Während meines Fachabiturs habe ich im Elli-Markt Avenwedde als Aushilfe im Getränkemarkt angefangen, um nebenher Geld zu verdienen. Schnell stellte ich fest, dass mir die Arbeit mehr Spaß machte als erwartet, insbesondere der Kundenkontakt. Daher fragte ich den damaligen Marktleiter, ob ich eine Ausbildung im Markt absolvieren könnte. So begann ich im August 2018 meine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel. Während dieser Zeit lernte ich viel über die Abläufe im Markt und die verschiedenen Abteilungen. Besonders schätzte ich, dass Azubis früh Verantwortung übernehmen dürfen – das motivierte mich, auf der Karriereleiter weiter nach oben zu streben.

WIE GING ES NACH DER AUSBILDUNG FÜR DICH WEITER?

Nach dem erfolgreichen Abschluss meiner Ausbildung entschied ich mich für das einjährige Junioren-Aufstiegsprogramm (JAP) der EDEKA. Dort konnte ich mein Wissen durch Seminare und Veranstaltungen vertiefen. Zu dieser Zeit war ich als Drittkraft im Elli-Markt Avenwedde tätig und kam meinem Traum, eines Tages Marktleiter zu werden, einen Schritt näher. Bei meinem Jahresgespräch mit meinen Vorgesetzten, Herrn Castaldi und Herrn Kerkemeier, beschlossen wir gemeinsam, dass ich nach dem JAP berufsbegleitend den Handelsfachwirt anstreben werde. Diese Weiterbildung dauert insgesamt 28 Monate und umfasst monatliche Wochenseminare an verschiedenen Orten sowie fünf schriftliche Prüfungen und eine Projektarbeit.

WELCHE THEMEN WAREN FÜR DICH BISLANG BESONDERS INTERESSANT?

Besonders spannend fand ich das Thema „Beschaffung und Logistik“. Die Besichtigung des EDEKA-Lagers in Lauenau war dabei ein Highlight. Viele Themen des Handelsfachwirts bauen auf dem Wissen aus dem JAP auf, was mir den Einstieg erleichtert hat.

KONNTEST DU DAS GELERNT BEREITS IN DEINEM BERUFLICHEN ALLTAG ANWENDEN?

Ja, definitiv! Ich konnte viel von dem Wissen aus dem JAP in Personalgesprächen und im Umgang mit Mitarbeitern umsetzen.

HAST DU DURCH DIE WEITERBILDUNG NEUE BERUFLICHE CHANCEN ODER VERANTWORTUNGEN ERHALTEN?

Auf jeden Fall! Nach vier Monaten als stellvertretender Marktleiter im Elli-Markt Gütersloh wurde ich zum Marktleiter des Elli-Markts Marienfeld befördert – eine große Ehre für mich!

WAS SIND DEINE TÄGLICHEN AUFGABEN ALS MARKTLEITER?

Meine Hauptaufgabe besteht darin, sicherzustellen, dass das Tagesgeschäft reibungslos läuft. Morgens kontrolliere ich die Ware in der Obst- und Gemüseabteilung und nehme Bestellungen vor. Danach geht es ins Büro: Ich überprüfe die Einnahmen des Vortages, plane das Personal ein und analysiere die Umsätze. Außerdem achte ich darauf, dass alles ordentlich ist und bin erster Ansprechpartner für meine Kolleginnen und Kollegen bei Fragen.

WÜRDST DU EINE WEITERBILDUNG WEITEREMPFEHLEN?

Ja, die würde ich jedem ans Herz legen. Man lernt immer dazu und Fleiß wird bei LÜNING belohnt. Die Möglichkeit, als Marktleiter zu arbeiten, erfüllt mich sehr. LÜNING ist für mich ein attraktiver Arbeitgeber – das zwischenmenschliche Verhältnis stimmt einfach.

WAS IST DEIN AUSGLEICH ZUR ARBEIT?

Ich verbringe gerne Zeit mit meiner Freundin. Seit kurzem nehmen wir an einem Tanzkurs teil – das macht wirklich viel Spaß!

Weiterbildungsmöglichkeiten im Lüning-Einzelhandel

FÜHRUNGSKRAFT HANDEL (FKH)

Dauer: 28 Monate

Voraussetzungen: erfolgreicher Abschluss des JAP mit mind. 75 Punkten oder mehrjährige Erfahrung als Führungskraft im Einzelhandel

Inhalte: Entwicklung der Führungskompetenz, Betriebswirtschaft für Führungskräfte, Absatz und Betriebsorganisation, Personalmanagement und Arbeitsrecht, Persönlichkeitstraining, Ausbildeignung (IHK) + Sachkundenachweis für freiverkäufliche Arzneimittel (IHK)

HANDELSFACHWIRT ADG (HFW)

Dauer: 28 Monate

Voraussetzungen: erfolgreicher Abschluss des JAP mit mind. 81 Punkten oder mehrjährige Berufserfahrungen im Einzelhandel; Interesse für theoretische Konzepte und fachliches Hintergrundwissen

Inhalte: Beschaffung und Logistik, Handelsmarketing, Führung und Personalmanagement, Vertriebssteuerung und Category Management, Unternehmensführung und Kosten- und Leistungsrechnung, Ausbildeignung (IHK)

GRUNDSTEIN ZUR
WEITERENTWICKLUNG
ALS FÜHRUNGSKRAFT

QUALIFIZIERUNG ZUR
FÜHRUNGSKRAFT

START

ABGESCHLOSSENE AUSBILDUNG

JUNIOREN AUFSTIEGSPROGRAMM (JAP)

Dauer: 12 Monate

Voraussetzungen: Abgeschlossene Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d) oder in einem anderen Beruf + Qualifix (9-tägiges Qualifizierungsseminar)

Inhalte: Mitarbeiterführung und Motivation, betriebswirtschaftliche Kennzahlen und Unternehmensführung, Absatzförderung und Sortimentswissen, Personalplanung und Arbeitsorganisation

Handeln mit LEIDENSCHAFT.



HEUTE IM ANGEBOT: DEINE ZUKUNFT!

BEWIRB DICH AB SOFORT FÜR DEN AUSBILDUNGSSTART 2025:

- Frischespezialist (m/w/d)
- Verkäufer/Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)
- Integrierter Handelsfachwirt (m/w/d)
- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)
- Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement (m/w/d)



Hier gehts zu weiteren Infos
und zur Bewerbung



Folgende LÜNING-Mitarbeiter und viele weitere radelten für den guten Zweck:
v.l.: Tobias Wimmelmeier, Elia Schütte, Jonas Böckmann, Juri Boldt, Ulrike Krogbeumker, Ursula Mense, Sonja Keller, Sebastian Haidar, Annette Roggenkamp, Martina Stallmeister, Matthias Timmer und Viktor Wiebe



LÜNING-MITARBEITENDE RADELN FÜR DEN GUTEN ZWECK 3.100 € Spende an Aktion Lichtblicke e.V.

Die LÜNING-Gruppe hat im September ein außergewöhnliches Spendenprojekt ins Leben gerufen: Unter dem Motto „Radeln für den guten Zweck“ legten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der LÜNING-Gruppe insgesamt 5.200 Kilometer mit dem Fahrrad zurück und bewiesen dabei nicht nur sportlichen Ehrgeiz, sondern auch ihr Engagement für die Gemeinschaft. Für jeden gefahrenen Kilometer spendete das Unternehmen 0,10 € an die Aktion Lichtblicke e.V., eine Hilfsorganisation, die bedürftige Kinder und Jugendliche in der Region unterstützt.

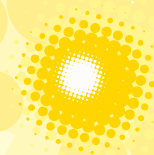
Das Team der Abteilung „Finanz- und Rechnungswesen“ legte während der Aktionswoche die meisten Kilometer zurück und sicherte damit ein zusätzliches Preisgeld von 500 €, das ebenfalls an die Aktion Lichtblicke gespendet wird.

In einem besonderen Zeichen der Solidarität beschloss LÜNING-Geschäftsführer Philipp Rieländer am Ende der zwei Aktionswochen, die Spende pro geradelte Kilometer auf 0,50 € zu erhöhen.

So kam eine stolze Gesamtsumme von 3.100 € für die Aktion Lichtblicke e.V. zusammen, die nun offiziell übergeben werden konnte.

„Der Einsatz unserer Mitarbeitenden hat uns beeindruckt. Dieses Projekt zeigt, was wir gemeinsam erreichen können – sowohl für unsere eigene Gesundheit als auch für Menschen in unserer Gemeinschaft“, erklärte Geschäftsführer Philipp Rieländer.

Diese Aktion verdeutlicht das soziale Engagement der LÜNING-Gruppe und den Teamgeist innerhalb des Unternehmens. Die Mitarbeitenden haben mit ihrer Initiative gezeigt, wie Unternehmen und Belegschaft gemeinsam Verantwortung übernehmen und einen positiven Beitrag für die Gesellschaft leisten können.



Aktion
Lichtblicke



AUTO- DISPOSITION

Täglich laufen in der Warenwirtschaft unserer LÜNING-Gruppe zahlreiche Prozesse und Buchungsvorgänge ab. Gelieferte Waren werden mit der Lieferscheinschreibung als Bestand erfasst, während der Kauf durch den Kunden den Bestand entsprechend reduziert. Um die Effizienz der Betriebsabläufe zu steigern und die Warenverfügbarkeit zu optimieren, nutzen wir die innovative Technologie der Autodisposition.

Unser Kollege Jannis Flaskamp koordiniert und leitet diesen LÜNING Bereich zentralseitig. Er schult unsere Mitarbeiter in den Märkten und zeigt ihnen wie wichtig eine sorgfältige Pflege des Systems ist, um das volle Potential auszuschöpfen.

AUTOMATISIERTER BESTELLPROZESS

Der Begriff „Autodisposition“ steht für unser automatisiertes Bestellsystem bei LÜNING. Dabei analysiert unser Warenwirtschaftssystem die aktuellen Bestände mit den Wareneingängen und -ausgängen der letzten Wochen, um darauf basierend Bestellvorschläge

zu generieren. Diese werden von unseren Mitarbeitern auf Plausibilität geprüft und freigegeben. Insgesamt wird so der Bestellprozess vereinfacht, was gleichzeitig mehr Zeit für andere Aufgaben schafft.

DIE OPTIMALE BESTANDSPLANUNG

Eine der größten Herausforderungen besteht darin, eine optimale Warenverfügbarkeit in den Märkten sicherzustellen, zumal volle Regale entscheidend zur Kundenzufriedenheit beitragen. In der Autodisposition ist für jedes Produkt ein Präsenzbestand festgelegt, der stets im Regal vorhanden sein sollte. Dennoch kann es vorkommen, dass Regallücken entstehen, etwa aufgrund von Lieferverzögerungen oder hoher Nachfrage. Überbestände sollen vermieden werden, insbesondere bei Produkten mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), um den Verderb der Ware zu vermeiden. Wird hingegen beispielsweise zu wenig

Streusalz bestellt, obwohl Minustemperaturen vorhergesagt sind, kann dies ebenfalls zu Lücken führen. In solchen Fällen passen unsere Marktmitarbeiter die Bestellmengen entsprechend an.

Die Autodispo-Software entwickelt sich kontinuierlich weiter und wird künftig auch Wetterprognosen mit einbeziehen, sodass die Bestellmengen dahingehend automatisch angepasst werden.

BESTANDSKONTROLLEN

Um das System ständig zu optimieren und zu pflegen, führen unsere Mitarbeiter regelmäßige Bestandskontrollen durch. Die Autodispo erstellt zudem Bestandskontrolllisten. Dafür ist der gesamte Markt in Abschnitte unterteilt. Jeder Mitarbeiter vergleicht die tatsächlichen Mengen eines Artikels in seinem Bereich mit den Mengen in der Bestandskontrollliste. Zudem werden alle „Nuller“ – alle Produkte mit einem Bestand von 0 und Minus überprüft. Dafür wird das Etikett des nicht vorrätigen Artikels mit einem MDE-Gerät gescannt und mit dem Systembestand verglichen.

STÄNDIGE VERBESSERUNG

Unsere Marktteams arbeiten kontinuierlich daran ihre Leistungen zu verbessern und die Bestände so zu optimieren, dass immer ausreichend Ware vorhanden ist. Im Rahmen eines Projekts zur Reduzierung von „Out-of-Stock-Artikeln“ konnte das Projektteam gemeinsam mit Kollegen aus allen Marktbereichen und dem Vertrieb bereits nahezu 35 % der Fehlartikel reduzieren.



Um die Effizienz der Betriebsabläufe zu steigern und die Warenverfügbarkeit zu optimieren, nutzen wir die innovative Technologie der Autodisposition.

WAS IST LEIDENSCHAFT?

„ Für mich bedeutet Leidenschaft sich einer Aufgabe vollkommen hinzugeben und darin aufzugehen, auch wenn mich diese vor Herausforderungen stellt. Dies gepaart mit einer gewissen Portion Flow lässt mich auf gesunde und spielerische Weise Höchstleistungen erleben. „

Wie sind Sie zu LÜNING gekommen?

Nach meinem Realschulabschluss besuchte ich die höhere Handelsschule in Wiedenbrück. Gemeinsam mit meinen Schulkollegen suchte ich nach guten Ausbildungsunternehmen und stieß auf LÜNING, bei dem mein Freund Robin und ich uns um eine Stelle bewarben. Zu unserer Freude wurden wir beide zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen.

Am Tag des Gesprächs wurde ich von einem anderen Bewerber und dem damaligen Personalchef, Herrn Bunte, mit großen Augen empfangen. Ich hatte zwar den richtigen Tag im Kopf, jedoch die Uhrzeit mit der meines Freundes verwechselt und kam somit eine Stunde zu spät. Ich wartete dann im Flur und konnte im Vorstellungsgespräch trotz des holperigen Ersteindrucks überzeugen und begann im August 2010 meine zweijährige Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann.

Nach meinem Abschluss entschied ich mich, berufsbegeitend an der Abendschule den Betriebswirt zu machen. Während dieser Zeit war ich als Assistent der Vertriebsleitung im Bereich Food tätig, bis ich in das Projekt zum Umbau des damaligen C&C-Marktes involviert wurde.

In diesem Projekt konnte ich sehr viel lernen, insbesondere in Bezug auf die Koordination einzelner Arbeitsschritte. Von der Regalanordnung bis zur Einsatzplanung der einzelnen Dienstleister.

Im Jahr 2016 übernahm ich die Verantwortung für den Bereich Autodisposition bei LÜNING, was ich bis heute tue. Rückblickend kann ich sagen, dass ich von meinen älteren Kollegen wie Johannes Krukenmeyer und Georg Kerkemeier viel lernen durfte: Sie lehrten mich, einen kühlen Kopf zu bewahren und motiviert auf unsere Ziele hinzuarbeiten, auch wenn es mal nicht direkt funktioniert.

In den letzten acht Jahren, seit ich für die Autodisposition für unsere Food- und Nonfoodmärkte zuständig bin, habe ich mich mit großer Freude den Optimierungen und Weiterentwicklungen des Systems gewidmet.

Was ist Ihre Lieblingstätigkeit?

Der Austausch & Kontakt mit Kolleginnen und Kollegen bei Schulungen oder Präsentationen. Die Kommunikation ist für mich grundlegend, um mein Arbeitsleben angenehm zu gestalten und anderen weiterhelfen zu können.

Name:
Jannis Flaskamp

Bereich bei LÜNING:
Autodisposition &
Energiemanagement

Jahre bei LÜNING:
14 Jahre

Sternzeichen:
Zwilling

Liebblingsgericht:
Gemüselasagne von Mama



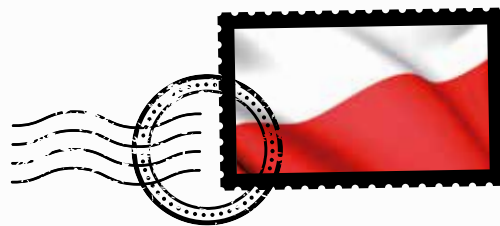


Wo kommst du denn wech?

Wir Handelsleute sind ein buntes Völkchen und arbeiten mit interessanten Kollegen aus aller Welt zusammen. In dieser Ausgabe unseres Heimatlebens erzählt uns Magdalena Heitz, Mitarbeiterin im Elli-Markt Delbrück, von ihrer Heimat Polen und schenkt uns ein traditionelles polnisches Rezept für leckeren Bigos.

Magdalena Heitz

MITARBEITERIN IM ELLI-MARKT DELBRÜCK
BEREICH KASSE & MOLKEREIPRODUKTE



SEIT JUNI 2019

VERHEIRATET, DREI KINDER



DELBRÜCK-ANREPPEN
GEBURTSORT: OLSZTYN
(ALLEINSTEIN)

Unsere Mitarbeiterin Magdalena Heitz vom Delbrücker Elli-Markt ist 1988 im Alter von fünf Jahren nach Deutschland gekommen. Gebürtig stammt sie aus der schönen Stadt Olsztyn (Allenstein), die sich im Nordosten Polens befindet und gleichzeitig die Hauptstadt der Region Ermland-Masuren ist.

Magdalena lebte gemeinsam mit ihren Eltern, Geschwistern und Großeltern etwa 2 km außerhalb der Stadt in einem Haus auf einem Hügel, umgeben von Wäldern und vielen Seen. Hier hielten sie sich ein paar Schweine, Hühner und Schafe für den Eigenbedarf und bauten im Garten Gemüse an. Alles, was noch fehlte, konnte im Lädchen neben der Bäckerei ihres Vater Gustav erworben werden. Magdalenas Mutter Maria ist gelernte Fleischerin. Somit wurden ihr die Liebe zum Einzelhandel und Lebensmitteln quasi mit in die Wiege gelegt. Heute lebt Magdalenas Cousine Emila mit ihrer Familie in dem Haus. Somit ist die Unterkunft für den Urlaub in Polen immer gesichert.

1988 lud Magdalenas Uronkel Willi ihre Familie nach Deutschland ein. So ging es vorerst für ihre Mutter Maria, sie selbst und ihre fünf Geschwister mit dem Auto nach Wuppertal. Hier stellten sie ihren Asylantrag. Von dort ging es nach Delbrück-Ostenland, von wo sie eine Unterkunft in Delbrück vermittelt bekamen - ein kleines

altes Fachwerkhaus am Walde. Ihr Vater kam aufgrund der Bäckerei erst ein Jahr später nach. Schnell fanden er und seine Frau eine Anstellung in ihren bisherigen Berufen.

Magdalena besuchte in Delbrück einen Kindergarten, wodurch sie hier direkt die deutsche Sprache erlernte. Im Laufe der Grundschulzeit wurde bei ihr eine Lernschwäche festgestellt, sodass sie ab der 5. Klasse die Förderschule in Lippling besuchte. Hier erhielt sie 1999 nach der 10. Klasse ihren Hauptschulabschluss und startete direkt ins Berufsleben ein, als sie bei der damaligen Konditorei Antpöhler Tiefkühlbackwaren in Westenholz eine Anstellung fand. Hier verzierte sie mit großer Freude Torten und backte so allerhand Plätzchen. Noch heute denkt sie gerne an die Zeit zurück. Im selben Jahr zogen Magdalenas Oma und ihre Eltern nach Münster. Sie selbst blieb in Delbrück und zog zu ihrem heutigen Mann Christian nach Westenholz in das Haus ihrer Schwiegereltern und das im Alter von 16 Jahren.

Im Jahr 2002 heirateten die beiden. Ein Jahr später kam ihr Sohn Pascal zur Welt. 2005 folgten dann Leon und 2010 Tim. Als im Jahr 2014 die Kinder „aus dem Gröbsten“ raus waren, begann Magdalena in der Küche der OGS der Marienschule in Delbrück zu arbeiten. Hier war sie für fünf Jahre tätig, bis sie dann im Juni 2019 zum

Elli-Markt nach Delbrück wechselte. Vor ihrem ersten Arbeitstag war sie sehr nervös, wie sie sich heute noch gut erinnert: „Nach dem ersten Tag an der Kasse qualmte mein Kopf, so viele Nummer, die es sich einzuprägen galt, aber der Kundenkontakt gefiel mir super und es macht mir bis heute Riesenspaß. Ich habe hier meine Berufung gefunden.“ Mittlerweile arbeitet Magdalena in Vollzeit im Elli-Markt und wechselt zwischen der Moproabteilung und der Kasse.

„Ich mag meine Kolleginnen und Kollegen, den Kontakt zu unseren Kunden und die abwechslungsreichen Tätigkeiten. Mein großer Traum ist es noch eine Ausbildung im Einzelhandel zu absolvieren.“

In Deutschland vermisse ich die gute Esskultur, die ich während meiner Urlaube in Polen genieße. Ich koche sehr gerne und eines der typisch polnischen Gerichte ist leckerer Bigos, ein Eintopf mit Kohl, Pilzen und Gulasch, der gerade bei den kalten Temperaturen von innen wärmt. Delbrück ist und bleibt meine Heimat. Ich besuche alle Freunde und meine Familie gerne, freue mich dann aber immer wieder auf zuhause.



Magdalena (2.v.l.) und ihre Geschwister im heimischen Garten in Olsztyn



Ein Blick über Olsztyn



Bigos

Eintöpfe machen glücklich und wärmen die Seele: Das gilt auch für den Bigos. Das polnische Nationalgericht mit Kohl, Pilzen, Schweinegulasch und Cabanossi hat es in sich. Wir wünschen Ihnen "Smaczny" – guten Appetit!

Zutaten für 4 Portionen:

3 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 2 Karotten
 200 g Champignons
 3 Rispentomaten
 3 getrocknete, entsteinte Pflaumen
 700 g Weißkohl
 300 g Cabanossi
 2 EL Butterschmalz
 100 g Speckwürfel
 3 EL Tomatenmark
 500 g Schweinegulasch
 500 g Sauerkraut
 1 Lorbeerblatt
 1 ½ TL Kümmelsamen
 ½ TL Pimentkörner
 5 Wacholderbeeren
 5 Pfefferkörner
 650 ml Fleischbrühe
 1 Prise Salz
 1 TL Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein würfeln. Karotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und würfeln. Pflaumen fein schneiden. Weißkohl von äußeren Blättern befreien, Strunk heraus schneiden und in Streifen schneiden. Cabanossi in Scheiben oder Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten hineingeben und anschwitzen. Speckwürfel, Cabanossi und Schweinegulasch zugeben und von allen Seiten mit anschwitzen. Pilze zugeben, Tomatenmark einrühren. Weißkohl, Sauerkraut, Tomaten sowie die Gewürze zugeben und die Fleischbrühe angießen. Abgedeckt ca. 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Trockenpflaumen zugeben und weitere 60 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken.

Dazu passt frisches Brot.





♥ VON HERZEN AUS UNSERER HEIMAT ♥

LECKERES GEBÄCK VON
CONRAD SCHULTE FEINGEBÄCK

INTERESSANTE FAKTEN

- Ist Marktführer im Bereich Blätterteiggebäck, Anis-Gebäck, Zimtsterne und Kipferl
- Jährlich werden 12.000 Tonnen Gebäck hergestellt
- Alle produzierten Dominosteine aus einer Saison aneinandergereiht, entsprechen einer Strecke von 5.000 km!
- Das Sortiment umfasst 150 verschiedene Gebäcke
- Die Fruchtzubereitung für die Gebäcke erfolgt in eigener Herstellung in der Marmeladen-Kocherei
- Das Pendant zu den klassischen Dominosteinen zur Weihnachtszeit, sind die fruchtigen Frühlings Dominosteine mit weißer Schokolade in den Sorten Erdbeere, Zitrone und Heidelbeere



TRADITIONELL HERGESTELLT: FEINSTES GEBÄCK VON SCHULTE FEINGEBÄCK

Aktuell erfreuen sich die köstlichen Plätzchen unseres Heimatlieferanten, Conrad Schulte Feingebäck aus Rietberg-Mastholte, in unseren Elli-Märkten, EDEKA LÜNING und den EDEKA centern LÜNING großer Beliebtheit. Neben Dominosteinen, Spekulatius, Zimtsternen und Spritzgebäck finden auch die ganzjährig erhältlichen Blätterteiggebäcke, Gebäckmischungen und Kaffeekränze ihren Weg in die Einkaufskörbe.

Bereits seit über 140 Jahren produziert das Unternehmen Schulte Feingebäck hochwertige Backwaren, die je nach Anlass und Jahreszeit variieren.

Alles begann 1884 als August Schulte eine Brot- und Landbäckerei in Mastholte eröffnete. Nach seinem Tod im Jahr 1917 führte seine Frau Elisabeth das Bäckerhandwerk weiter. Der gemeinsame Sohn Conrad Schulte trat 1928 in das Unternehmen ein und erweiterte die Spezialisierung auf Dauerbackwaren.

1959 wurde unter der Leitung des nachrückenden Sohnes Werner Schulte die erste maschinelle Backstraße installiert, wodurch Plätzchen erstmals am Fließband in größeren Mengen produziert werden konnten. Im Zuge der Industrialisierung wuchs der Produktionsstandort um fünf Backstraßen und zahlreiche Veredelungsanlagen. Vier Jahre später trat Werner Schulte offiziell in die Firma ein und der Unternehmensname wurde in „Conrad Schulte KG, Keks-, Zwieback- und Biskuitfabrik“ geändert.

Der Kauf der Berliner Dauerbackfabrik M.M. Breuer GmbH im Jahr 1975 markierte den Beginn der Produktion von Dominosteinen. Nach der Schließung der Backstube im Jahr 1989, konzentrierte sich Werner Schulte auf die Herstellung regionaler, handwerklicher Produkte wie Zwieback, Stollen und Knabbel (getrockneter Bauernstuten). Ein Jahr



Die einzelnen Mitarbeiter von Schulte Feingebäck beherrschen ihr Handwerk und tragen so maßgeblich zur hohen Qualität der Gebäcke bei.





später wurden die ersten Blätterteigprodukte gefertigt. 1992 wurde sein Sohn Conrad-Werner Schulte Gesellschafter des Familienunternehmens. Im selben Jahr wird eine Produktionsstätte für Domino- und Waffelanlagen errichtet. Drei Jahre später wurde Conrad-Werner Schulte zum weiteren Geschäftsführer ernannt. Im Jahr 2003 erweiterte das Unternehmen seine Produktionskapazitäten um eine 1500 m² große Halle sowie ein Fertigwarenlager.

2014 trat Frank Angenendt als Geschäftsführer ins Unternehmen ein, der zuvor drei Jahre lang den Bereich Marketing und Vertrieb verantwortete. Seit diesem Jahr ist er Mitgesellschafter des Unternehmens. Alle knapp 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Unternehmens tragen durch ihr Handeln maßgeblich zum Unternehmenserfolg bei und sichern so den hohen Qualitätsstandard – ein einzigartiges Merkmal in der deutschen Gebäckindustrie.

Geschäftsführer Conrad-Werner Schulte erläutert: **„Unser Unternehmen hat sich über die Jahre in allen Bereichen kontinuierlich weiterentwickelt. Trotz der Automatisierungen im Verpackungsbereich legen wir einen sehr hohen Wert auf die geschmacksbildende Handwerkskunst.“**

Die Einhaltung von Ruhezeiten bei der Teigproduktion ist entscheidend für den einzigartigen Geschmack der Gebäckvariationen. Durch ausgewogene Koch-, Röst- und Backprozesse nach traditioneller Art erreichen die Gebäcke ihre hohe Qualität. Diese Prozesse kombiniert mit der Verarbeitung hochwertiger Rohstoffe und erlesener Zutaten sowie dem Einsatz jedes einzelnen Mitarbeiters machen die Schulte Plätzchen so unglaublich lecker - wahrlich Qualität, die man schmeckt!



v.l.: Conrad-Werner Schulte und Frank Angenendt führen gemeinsam das Unternehmen.

Produktqualität

Der Einsatz bewährter Rezepturen und erlesener Zutaten zeigt die Verbundenheit des Unternehmens zur handwerklichen Tradition. Heute mehr denn je fühlt sich das Unternehmen verpflichtet, erlesene Zutaten schonend zu verarbeiten. Dabei wird bewusst auf Konservierungsstoffe, künstliche Farbstoffe und Aromen verzichtet.

In puncto Nachhaltigkeit wird bei den verwendeten Rohstoffen darauf geachtet, dass die Qualität angemessen ist und diese aus nachhaltigem Anbau stammen. So lassen sich die leckeren Gebäcke guten Gewissens genießen.

Für viele Backwaren ist Kakao ein wichtiger Rohstoff. Als Mitglied des Bundesverbands der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) setzt sich Schulte Feingebäck dafür ein, die Bedingungen für Kakaoerzeuger in den Anbauländern durch Förderung des nachhaltigen Kakaoanbaus zu verbessern.



WARENKUNDE

Chicorée

Chicorée zählt zu den Korbblütern. Aus dem Samen entwickelt sich zuerst eine Wurzel, aus der in der zweiten Phase im Dunkeln ein Spross wächst. Dieser ist 10 bis 20 cm groß, länglich-oval und fest. Er besteht aus weißen Blättern mit blassgelben Spitzen und einem harten Strunk. Ebenso gibt es Züchtungen mit roten Blattspitzen.

In der freien Natur kommt Chicorée nicht vor. Er stammt von der Gemeinen Wegwarte (Zichorie) ab und wurde Mitte des 19. Jahrhunderts zufällig in Belgien entdeckt, da aus ausgelagerten Zichorienwurzeln Chicorée ausgetrieben war. Er wird vor allem in Belgien, den Niederlanden, Italien und Deutschland produziert.

Die Wurzeln des Chicorées benötigen Kälte bevor sie austreiben. Das Herbst- und Wintergemüse hat von Oktober bis April Saison. Durch Kühlung der Wurzeln können die Sprossen jederzeit zum

Wachsen angeregt werden, wodurch Chicorée ganzjährig erhältlich ist.

Seinen leicht bitter-herber Geschmack stammt vom Bitterstoff Intybin. Dieser wurde durch die Züchtung reduziert, sodass die keilförmige Entfernung des Strunkes meist nicht mehr notwendig ist.

Die Chicoréeblätter schmecken sowohl roh als Salat oder auch gegart, gedünstet oder gebraten als Beilage.

Dunkel im Gemüsefach des Kühlschranks gelagert, hält er sich ca. eine Woche. Unter Lichteinfluss verfärben sich die Blätter ins Grünliche und werden schnell bitter.



Bunter Chicorée-Salat

Setzen Sie auf frischen Salat in der kalten Jahreszeit und essen Sie hin und wieder Chicorée: So verwandeln sie das herbe Gemüse in ein leckeres Gericht.

Zutaten für 4 Portionen:

4 Vollkornbrötchen
4 Scheiben Taleggio (ital. Weichkäse)

Für das Dressing:

1 Bund Schnittlauch
50 ml Orangensaft
2 EL kaltgepresstes Rapsöl
100 ml Joghurt
Pfeffer
Salz

Für den Salat:

1 roter Chicorée
1 gelber Chicorée
1 Orange
1 Handvoll Rucola

Zubereitung:

Chicorée in Streifen schneiden. Orange filetieren, Rucola in mundgerechte Stücke schneiden. Alles auf vier Tellern anrichten.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit den übrigen Dressingzutaten verrühren, abschmecken und über dem Salat verteilen.

Dazu Vollkornbrötchen mit Schnittkäse servieren.



Genussvolles Menü FÜR DIE FESTTAGE

APERITIF Mimosa

Ob als prickelnd-fruchtige Begleitung zum Brunch, als Weihnachtsaperitif oder zum Anstoßen an Silvester: Unsere raffinierte Abwandlung des Mimosa-Cocktails legt garantiert einen großen Auftritt hin.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g tiefgekühlte Himbeeren
2 EL Puderzucker
100 g Zucker
2 EL Honig
10 Zweige Thymian
1 BIO-Zitrone (Schale & Saft)
1 Flasche Sekt, halbtrocken
oder trocken
1 Handvoll frische Himbeeren

Außerdem:

Melonenausstecher

Zubereitung:

1. Die Schale der Zitrone abziehen und den Saft auspressen. Zucker, Honig, Zitronenschale, Zitronensaft und 3 Thymianzweige mit 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Das Ganze für 10-15 Minuten einkochen, bis ein dickflüssiger Sirup entstanden ist. Die Zweige sowie die Zitronenschale entfernen und den Sirup komplett abkühlen lassen.
2. Die gefrorenen Himbeeren für einige Minuten antauen lassen und dann zusammen mit dem kalten Sirup und dem Puderzucker im Standmixer pürieren. Eventuell noch ein wenig Wasser hinzugeben.
3. Das fertige Sorbet in eine Plastikbox füllen und für 4 Std. im Eisfach gefrieren lassen.
4. Mit dem Melonenausstecher jeweils 2 Kugeln Sorbet in ein Sektglas geben. Dazu zwei frische Himbeeren geben, den Sekt aufgießen und mit den Thymianzweigen dekorieren.





VORSPEISE

Herzhaft gefüllte Birnen

Lust auf einen fruchtigen und herzhaften Snack? Servieren Sie diese gefüllten Birnen mit Feldsalat und krossem Salbei als Vorspeise oder für zwischendurch.

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Salat:

100 g Feldsalat oder Babyspinat
1 Bund Rucola
1 Granatapfel
20 ml Orangensaft
1 TL mittelscharfen Senf
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 Spritzer Zitronensaft
60 g kaltgepresstes Rapsöl

Für den Salbei:

1 Bund Salbei
1 TL Speisestärke
250 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Für die Birnen:

4 Birnen
50 g Haselnusskerne
50 g Pekannüsse oder Walnüsse
1 EL Honig
100 g Roquefort (Blauschimmelkäse)
1 Feige

Zubereitung:

1. Für den Salat Feldsalat und Rucola waschen, schleudern und abgedeckt ins Gemüsefach stellen. (Dieses kann gut vorbereitet werden.)
2. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Hierfür den halben Granatapfel mit der Schnittkante nach unten in die geöffnete Hand nehmen und mit einem Wetzstahl auf den Apfelrücken klopfen, bis alle Kerne herausgefallen sind. Die Kerne ebenfalls abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.
3. Für das Dressing den Orangensaft, Senf, Zucker, Salz und den Spritzer Zitronensaft mit einem Schneebesen verquirlen. Nach und nach das Pflanzenöl hinein tröpfeln lassen, bis ein Dressing entstanden ist. Das Dressing abdecken und ebenfalls kaltstellen.
4. Die Salbeiblätter zusammen mit der Speisestärke in eine Rührschüssel geben und vorsichtig miteinander vermischen, bis die Blätter komplett weiß sind.
5. Das Pflanzenöl in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter vorsichtig mit einer Schaumkelle hineingeben. Die Blätter 3-5 Minuten ausbacken und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Salbeiblätter können an einem trockenen Ort bis zu einem Tag gelagert werden. (Dieses kann gut am Morgen oder einen Tag vorher vorbereitet werden.)
6. Die Birnen halbieren und mit dem Kugelausstecher oder einem kleinen Messer vom Kerngehäuse befreien.
7. Die Nüsse im Blitzhacker grob zerkleinern, Honig, Käse und Feige hineingeben und zu einer grob stückigen Creme hacken.
8. Die Birnen mit der Feigen-Nuss-Masse füllen und 20 Minuten vor dem Servieren in einem vorgeheizten Backofen bei 165 °C backen.
9. Den vorbereiteten Salat mit dem Dressing marinieren, mit den Granatapfelkernen bestreuen und zusammen mit den gebackenen Birnen und dem Salbei servieren.



HAUPTGANG

Weihnachtliches Hüftsteak

Einen echten Fleischklassiker bereiten Sie an den Weihnachtstagen mit unserem einfachen Rezept für gebratenes Hüftsteak zu.

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Beilagen:

800 g Drillinge
Salz, Pfeffer
700 g grüne Bohnen
5 Zweige Rosmarin
1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
2 EL Butter
400 g Maronen, küchenfertig
(z.B. im Vakuumpack)

Für die Steaks:

1 rote Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
900 g Rinderhüfte
2 EL Rapsöl
2 EL Butter

Für die Cognac-Pfeffersoße:

2 Schalotten
1 EL Rapsöl
1 EL Butter
35 g eingelegte,
grüne Pfefferkörner
6 EL Cognac
100 ml Rinderbrühe
200 g Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die Beilagen Drillinge waschen und im kochenden Salzwasser ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit grüne Bohnen waschen, putzen und in einem weiteren großen Topf mit kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Bohnen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und im Eiswasser abschrecken. Aus dem Eiswasser heben, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.
2. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln abstreifen. Zwiebel schälen, fein würfeln und beiseitestellen. Drillinge abgießen, etwas abkühlen lassen und halbieren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Drillinge darin mit der Schnittseite nach unten 1–2 Minuten scharf anbraten. Anschließend bei mittlerer Hitze unter Wenden 1–2 Minuten weiterbraten. Rosmarin zugeben und ca. 1 Minute weiterbraten. Kartoffeln vom Herd nehmen.
3. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin ca. 1 Minute glasig dünsten. Maronen zugeben und ca. 1 Minute mitgaren. Bohnen zugeben und 1–2 Minuten glasieren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen.
4. Für die Steaks Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebel schälen und achteln. Knoblauch andrücken, schälen und halbieren. Rosmarin waschen und gut trocken schütteln. Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, ggf. putzen und in 4 gleich große Steaks (bei 4 Portionen) schneiden.
5. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Steaks darin bei starker Hitze 1–2 Minuten pro Seite scharf anbraten. Butter, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute mitbraten. Steaks mehrmals mit der flüssigen aromatisierten Butter beträufeln. Anschließend alles auf das Blech geben und Steaks im heißen Ofen 6–9 Minuten medium garen.
6. Für die Soße Schalotten schälen und fein würfeln. In der verwendeten Steak-Pfanne Öl und Butter erhitzen. Schalottenwürfel darin ca. 1 Minute anbraten. Grünen Pfeffer zugeben und kurz schwenken. Mit Cognac und Brühe ablöschen. Sahne zugießen. Alles aufkochen und Soße bei schwacher Hitze leicht reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bohnen und Rosmarinkartoffeln nochmals kurz erwärmen. Steaks aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit Bohnen, Kartoffeln und Soße anrichten.

DESSERT

Spekulatius-Tiramisu

Gutes miteinander kombinieren bewirkt im besten Fall, dass das Ergebnis noch besser wird. So ist es bei unserem Spekulatius-Tiramisu-Rezept: Die Kombination aus cremigem Klassiker und würzigem Weihnachtskeks ist einfach wunderbar!

Zutaten für 8 Portionen:

Für die Himbeer-Schicht:

400 g Himbeeren

Für die Keks-Schicht:

200 g Spekulatius

Für die Sahnecreme:

200 g Schlagsahne

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

100 g Zucker

1 TL Vanillezucker

Utensilien:

8 kleine Gläser

Zubereitung:

1. Sahne steif schlagen. In einer großen Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer cremig rühren und die Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Sahne-Quarkmasse nun als erste dünne Schicht in die Gläser füllen.
2. Spekulatius grob zerkleinern, dann als zweite Schicht in die Gläser füllen.
3. Einige gewaschene Himbeeren darüber verteilen und dann die nächste Schicht Sahne-Quarkmasse zugeben. Nun immer im Wechsel Spekulatius-Stückchen, Himbeeren und Creme zugeben, bis die Gläser voll sind.
4. Anschließend das Schichtdessert noch ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Spekulatius-Stücke gut durchtränkt werden.



Entdeckt! Neu im Regal!



Hela Ketchup mayo mische



Die Ketchup Mayo Mische vereint das Beste aus Hela Gewürz Ketchup und veganer Mayo. Perfekt für alle, die die köstliche Kombination aus Ketchup und Mayo lieben. Erhältlich in den Sorten Curry und Knoblauch.

maggi magic Asia 10 Minuten Saucen

Mit den MAGGI Magic Asia 10-Minuten-Saucen zauberst du in kürzester Zeit köstliche Gerichte und holst den Geschmack Asiens direkt in deine Küche. Brate einfach Fleisch oder Gemüse an, gib die Sauce dazu und serviere alles mit Reis – unkomplizierter geht es nicht! Erhältlich in den Sorten Sweet & Sour, Tikka Masala und Teriyaki.



Anzeige

**Einfach
chocverliebt**



**JETZT
zugreifen**

funny-frisch Chitos

Big smile für diese neue Snackspezialität. funny-frisch bringt mit den Chitos einen gold-gelb gerösteten Maissnack auf den Markt, der nicht nur durch seine innovative Form, die genau wie ein Lächeln aussieht, begeistert. Die Chitos sind extra crunchy und überzeugen mit einem intensiv-würzigen Geschmack. Die zwei leckeren Sorten Juicy Paprika Style und Chili Cheese Style sind ideal für einen ganz besonderen Knabberspaß.



NESCAFÉ® 3in1 Creamy Latte

Der NESCAFÉ® 3in1 CREAMY LATTE besteht aus sorgfältig ausgewählten Kaffeebohnen gepaart mit einem höheren Anteil an hochwertigem Creamer und dem genau richtigen Hauch von Süße. Durch eine Schicht an zartem Milchschaum ist jede Tasse unfassbar fein. Genieße mit jedem Schluck eine perfekt ausgewogene Tasse cremigen und geschmacklich sanften Kaffees.



NESCAFÉ® Dolce Gusto® KitKat

Gönn` dir eine Pause mit dem KitKat® Kakao-Getränk von NESCAFÉ® Dolce Gusto®. Diese Kakao-Kapseln vereinen den Genuss von herrlicher Waffel und köstlicher Schokolade mit einer leckeren Karamellnote. Genieße den schmackhaften KitKat®-Flavour zu Hause in einer cremigen Tasse.



Pistachub Pistaziencreme 45% 190g

Aus der raffinierten Welt der Pistazien entsteht eine köstliche süße Creme mit einem zarten und dennoch kräftigen Geschmack. Mit einem herrlichen Schmelz im Mund verwandelt sie Ihre Genussmomente in etwas Einzigartiges. Diese Creme mit einem hohen Anteil von 45% an Pistazien eignet sich perfekt für die Verwendung in Torten, Crêpes oder einfach zum Verstreichen auf Toast oder Brot. Ohne den Einsatz von Palmöl hergestellt.

Berief Bio Mandel Drink ohne Zucker

Voller Mandelgeschmack ohne Zucker! Dank der neuen Rezeptur hat der Bio Mandel Drink ohne Zucker jetzt einen intensiveren Mandelgeschmack. Superlecker für eine mild-nussige Note in deinem Müsli, für Smoothies, zum Backen oder für leckere Desserts.



Berief Bio Hafer Drink ohne Zucker

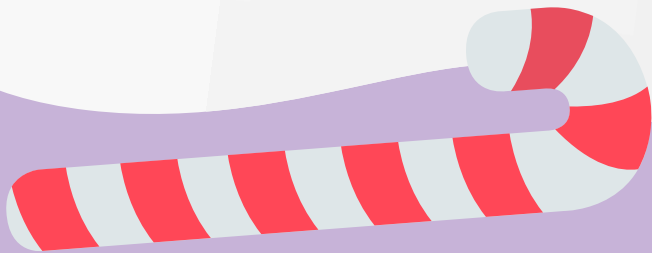
Beliebter Geschmack - ohne Zucker! Der Bio Hafer Drink ohne Zucker ist für alle, die ihren Hafer Drink weniger süß mögen oder bewusst auf Zucker verzichten möchten. Mit seinem angenehmen Hafergeschmack ist er ideal pur, im Müsli, für Shakes und Smoothies sowie zum Backen und Kochen geeignet.

BASTELTIPP

Alpaka

WEIHNACHTSSTRUMPF

Mit unserem Alpaka Weihnachtsstrumpf lassen sich zuckersüße Leckereien herrlich schön verpacken.



SO GEHT'S

- Bastelvorlage
- Bastelfilz
- Jutekordel
- Stickgarn
- Chenilledraht
- Sticknadel
- Bastelschere
- Fasermaler
- Bastelkleber oder Heißkleber

SO WIRD GEBASTELT:

1. Drucke dir unsere Bastelvorlage aus und schneide diese aus.
2. Übertrage die Vorlagen mit Fasermaler auf Bastelfilz und schneide diese ebenfalls aus. Den Körper des Alpakas benötigst du zweimal.
3. Lege die zwei Körper aufeinander und nähe sie mit Garn und Sticknadel am Rand zusammen. Wichtig: Lasse die Kopfpartie frei, damit du den Strumpf noch befüllen kannst.
4. Damit dein Alpaka ein Gesicht erhält, nähe ihm noch Augen und einen Mund.
5. Klebe jetzt die restlichen Teile an den Alpakakörper fest.
6. Zum Schluss wird noch eine passende Jutekordel zum Aufhängen befestigt.



Bastelvorlage



Vorschau Heimatleben 1 | 2025



SÜSSES ZUM OSTERFEST

Kleine Naschereien aus der Küche



REGIONALE GAUMENFREUDEN

Genussvolle Feinkostprodukte von Lucullus aus Hövelhof



CHIA-SAMEN

Wissenswertes über Chia-Samen



Unsere Elli-Märkte:

Avenwedde
Benteler
Delbrück
Erwitte
Gütersloh
Hövelhof
Kaunitz
Lipperode
Lippstadt
Marienfeld
Mastholte
Schloß Holte
Sürenheide



Unsere EDEKA LÜNING:

Burg-Nord
Burg-Mitte
Mengeringhausen
Neuenkirchen
Paderborn



Unsere EDEKA center LÜNING:

Hövelhof
Rietberg
Langenberg
Wanzleben



Unsere sb LÜNING Kaufhäuser:

Anröchte
Avenwedde
Asemissen
Ballenstedt
Belecke
Delbrück
Gesek
Hiddenhausen
Haldensleben
Herzebrock
Hövelhof
Lübbecke
Mellendorf
Tangermünde
Verl
Wolmirstedt

Max LÜNING GmbH & Co. KG, Westerwieher Straße 33, 33397 Rietberg
Telefon: 05244-705-0, E-Mail: info@luening.de, www.luening.de



Handeln mit LEIDENSCHAFT.

**Elli-Markt – sb LÜNING – EDEKA LÜNING –
EDEKA center LÜNING
Märkte der LÜNING-Gruppe**

www.luening.de