

Heimatleben

MENSCHEN. GESCHICHTEN. REZEPTE.

GRATIS
FÜR SIE ZUM
MITNEHMEN

REGIONIAL & LECKER

Süße Säfte von Brautmeier
aus Delbrück-Ostenland

**GROßE
NEUERÖFFNUNG**
vom EDEKA LÜNING
Paderborn

GRATULATION!

sb LÜNING Kaufhäuser
feiern 5- und 30-jähriges
Bestehen

Handeln mit LEIDENSCHAFT.



„Der Kontakt mit unseren Kunden macht mir jeden Tag aufs Neue Spaß!“

EMMA KOSKINAS

Auszubildende im 2. Lehrjahr



HEUTE IM ANGEBOT: DEINE ZUKUNFT!

Du bist noch nicht sicher, wie Dein Berufseinstieg aussieht und hast Lust auf einen Job mit spannenden Aufgaben und Perspektiven?

Dann bewirb Dich für ein **Praktikum** im LÜNING Einzelhandel und lerne das Berufsfeld kennen!



Dein Plan steht schon fest?

Hier geht's zur Bewerbung für den **Ausbildungsstart 2025!**



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

der Herbst ist da! Wenn sich die Blätter der Bäume verfärben und der kühle Morgennebel über den Feldern schwebt, zeigt sich die Natur in ihrer ganzen Pracht. Die Temperaturen sinken und die Tage werden wieder kürzer, was auch uns nach einem ereignisreichen Sommer zum Entschleunigen einlädt. Wir haben in dieser Ausgabe wieder viele LÜNING-Highlights der letzten Monate für Sie gesammelt:

Im August konnten wir die große Neueröffnung unseres neuen Supermarktes der Superlative - dem EDEKA LÜNING Paderborn - feiern. Einige Eindrücke von der Eröffnung zeigen wir Ihnen auf den Seiten 6-11. Wir laden Sie herzlich ein, sich auch persönlich einen Eindruck von unserem neuen Markt zu verschaffen - schauen Sie gerne mal vorbei!

Im Bereich Nonfood gab es gleich mehrere Gründe zum Feiern. Unser sb LÜNING Kaufhäuser in Belecke und Anröchte feierten ihr 5-jähriges Jubiläum und in Tangermünde blickt man stolz auf 30 Jahre leidenschaftliches Handeln zurück. In allen drei Märkten wurde dies mit Jubiläumsangeboten und tollen Aktionen für die ganze Familie gefeiert.

Anfang August durften wir wieder 24 neue Auszubildende in unserem Team begrüßen. Mittlerweile haben sie bereits die ersten spannenden Wochen im neuen Arbeitsumfeld hinter sich - mehr zum Ausbildungsstart erfahren Sie auf Seite 16.

Passend zur Erntezeit ist bei unseren regionalen Lieferanten Brautmeier aus Delbrück-Ostenland gerade Hochsaison. Wir durften dabei sein und mehr über die Produktion der süßen Säfte erfahren. Auf den Seiten 24-27 erhalten Sie einen Einblick in den regionalen Familienbetrieb.

Wir laden Sie ein, den Herbst in vollen Zügen zu genießen - ob bei einem gemütlichen Bastelnachmittag mit der Familie (Basteltipps zu Halloween finden Sie auf Seite 38), dem Ausprobieren unserer leckeren One-Pot-Rezeptideen (Seite 28-31) oder draußen beim Auftanken der letzten warmen Sonnenstrahlen.

Ich wünsche Ihnen eine tolle Herbstzeit und viel Freude beim Lesen unseres neuen Heimatlebens!

Herzlichst, Ihr

Philipp Rieländer



INHALT

AUS DEN MÄRKTEN

- 04** sb LÜNING Brotdosenaktion
- 05** 10.000€ Spende für Vereine in Lippstadt und Langenberg
- 12** E-Bike Ladestation beim EDEKA center Langenberg
- 13** Too good to go
- 14** sb LÜNING Kaufhäuser feiern Jubiläen

AUS DEM UNTERNEHMEN

- 16** LÜNING-Gruppe begrüßt 24 neue Auszubildende
- 17** LÜNING-GRUPPE unterstützt Rietberger Sommer-Lese-Club mit Bücherspende

18 LÜNING Bereich: Instandhaltung

20 Was ist Leidenschaft?

AUS DER HEIMAT

24 Brautmeier Säfte aus Delbrück-Ostenland

AUS DER KÜCHE

32 Warenkunde Feldsalat

AUS DEM LEBEN

34 Entdeckt - Neu im Regal!

37 Tipps für mehr Nachhaltigkeit

38 Basteltipp: Halloween Knallbonbons



06
GROSSE NEUERÖFFNUNG
VOM EDEKA LÜNING PADERBORN

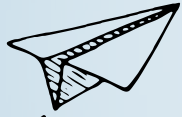


28
ALLES AUS EINEM TOPF!
LECKERE ONE-POT-GERICHTE

IMPRESSUM

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

3.421 Überraschungs- brotdosen



spenden sb LÜNING Kaufhäuser zum Schulstart



Seit vielen Jahren unterstützen die Teams der sb LÜNING Kaufhäuser mit ihrer Brotdosenaktion die angehenden Erstklässler.

Mit großer Vorfreude starteten viele ehemalige Kindergartenkinder als angehende Erstklässler ihre Schulzeit. Diesen bedeutenden Schritt in einen neuen Lebensabschnitt verschönern die 16 sb LÜNING Kaufhäuser, als Fachhändler für Schreib- und Bastelwaren, seit vielen Jahren mit ihrer beliebten Brotdosenaktion.

In diesem Jahr erhielten insgesamt 149 Kindergärten in den Kreisen Paderborn, Gütersloh, Soest, Lippe, Herford, Wedemark, Stendal und Magdeburg von den ortsansässigen sb LÜNING Teams die liebevoll gepackten Brotdosen für die neuen Erstklässler. Jede Dose war mit kleinen Überraschungen zum Schulstart bestückt, darunter ein Gutschein für den Einkauf der ersten Schulmaterialien, der in allen sb LÜNING Kaufhäusern der LÜNING-Gruppe eingelöst werden konnte.

„Wir freuen uns jedes Jahr aufs Neue, mit unserer Aktion den Kindern ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern und sie beim Einstieg in die spannende Schulzeit zu unterstützen“, so Spartenleiter Nonfood Marco Grunwald.

Die sb LÜNING Kaufhäuser sind der erste Ansprechpartner für alle Belange rund um den Schulstart. Ob Hausaufgabenheft, Schnellhefter, Schere oder Füller – hier finden Eltern und Schüler alles, was auf der Materialliste steht. Dank einer riesigen Auswahl an Produkten vom Preiseinstiegsprodukt bis hin zu hochwertigen Markenartikeln ist für jedes Budget und jede Altersstufe etwas dabei. Zusätzlich bieten die sb LÜNING Kaufhäuser einen Bucheinschlag-Service an, damit die Schulbücher das ganze Jahr über unversehrt bleiben. So konnte das neue Schuljahr starten!



10.000 € SPENDE

FÜR ORTSANSÄSSIGE VEREINE!

Anfang Juni fand im EDEKA center Langenberg und Ende Juni im Elli-Markt Lippstadt jeweils ein Spendenmarathon zur Unterstützung der ortsansässigen Vereine statt. Die Vereine konnten sich vorab, um einen der begehrten Plätze an der Spendenwand bewerben. Die Aktion war in beiden Märkten ein voller Erfolg – dank der zahlreichen Kunden, die sich beteiligten.

Seit vielen Jahren unterstützt die LÜNING-Gruppe Vereine und gemeinnützige Organisationen, um den Menschen in der Region soziale Anerkennung zurückzugeben.

Nach dem Motto beim „Einkaufen etwas Gutes tun“, erhielten alle Kunden am Aktionstag pro 10 € Einkaufswert einen Einkaufswagenchip, der nach dem Einkauf in das Röhrchen seines Lieblingsvereins an der Spendenwand geworfen werden konnte. Die zehn Vereine mit den

meisten Chips erhielten eine Spende: Der 1. Platz bekam 2000 €, der 2. Platz 1000 €, der 3. Platz 600 € und die Plätze 4 bis 10 jeweils 200 €. Insgesamt wurde so die stolze Summe von 10.000 € an die Vereine übergeben.

Udo Tiegs, der stellvertretende Marktleiter des Elli Lippstadt, bedankte sich herzlich bei den Kunden für ihre Unterstützung der Aktion und betonte: „**Mit der Spende möchten wir die Vereine in unserem Ort belohnen und ihnen für ihr ehrenamtliches Engagement danken.**“

Die Freude bei der Scheckübergabe in Langenberg war bei allen Vertretern der Vereine ebenfalls riesig. EDEKA center Marktleiter Daniel Umland: „**Ein herzliches Dankeschön geht an alle Kunden, die unseren Spendenmarathon unterstützt haben! Ich hoffe, dass die Vereine nun vielleicht die ein oder andere Anschaffung dank unserer Spende realisieren können oder wir damit einen Teil dazu beitragen können.**“



Die einzelnen Vertreter der Lippstädter Vereine freuten sich über die Spenden des Elli-Marktes Lippstadt. Von links: Heike Pottmeier (Lernen Fördern e.V.), Karl-Heinz Jaworsky (Spiel- und Sportverein Blau-Weiß Lipperbruch e.V.), Lukas Tepper und Nina Struck von der DLRG Ortsgruppe Lippstadt, Udo Tiegs (Stv. Elli-Marktleiter), Renate Rosenkranz (KIA – Keiner ist allein e.V.), Jens Krukenmeyer (LÜNING Vertriebsleitung LEH), Silvia Wolf (Für unsere Kinder e.V.), Carolin Krappel und Maïke Schulte (Förderverein Kinderräume-Kinderträume e.V.), Renate Bauch (Lippstädter Turnverein 1848 e.V.), Mona Eickmann und Romy Günther (TuS Lipperode 1919 e.V.), Jörg Henne (SC Lippstadt DJK) und René Duda (Drittkraft Elli Lippstadt).

Marco Daberkow (LÜNING Bezirksleitung), Kim Reckhaus (MusikZehner e.V.), Karin Südhoff (Laienspielschar Langenberg), Isabel Schübler und Hendrik Goele (Förderverein Himmelszelt e.V.), Christiane Niggenaber und Hedwig Konert (Vocalensemble St. Lambertus Langenberg), Sebastian Grewing (SV Grün Weiß Langenberg-Benteler 1928 e.V.), Marion Helmschrott, Gabriele Hille und Barbara Warmt (Hospiz-Gruppe Langenberg e.V.), Lucas Herbort (DLRG Ortsgruppe Langenberg e.V.), Jenny Wieck und Kerstin Grimm (Förderverein St. Antonius Kiga Benteler), Diana Ostlangenberg (Land-Frauenverband e.V. Ortsverband Langenberg), Johanna Großvollmer und Meike Entrup (KjG St. Lambertus Langenberg) und Mona Banners und Maja Ostlangenberg (Jugendblaskapelle Langenberg) und Daniel Umland (EDEKA center Marktleiter)



EDEKA LÜNING Paderborn bei den Springbach Höfen





OBST & GEMÜSE

2.49

**Ein Blick
in den
Markt!**



EDEKA LÜNING Paderborn

feiert große NEUERÖFFNUNG!

Im Paderborner Wohnquartier der Springbach Höfe hat die LÜNING-Gruppe am 29. August ihren neuen „EDEKA LÜNING Paderborn“ an der Bergmann-Michel-Straße feierlich eröffnet und bietet seitdem ihren Kunden ein Einkaufserlebnis der Extraklasse!

Im Erdgeschoss des zweigeschossig geplanten Gebäudes präsentiert der neue EDEKA LÜNING 25.000 Artikel auf einer Verkaufsfläche von 1.400 m². Die 40 m lange Glas-

fassade des modernen Gebäudes sorgt für viel natürliches Licht im neuen Lebensmittelpunkt. Bereits beim Betreten fallen einem die klaren Strukturen und die schlicht-moderne Gestaltung ins Auge. Dabei sorgen warme Naturmaterialien in Kombination mit Stahl und angenehmen Farbkombinationen für eine einladende Atmosphäre. Die Sortimentsbeschilderung an den Wänden bietet den Kunden schnell eine gute Orientierung.

SORTIMENT

„Im Allgemeinen orientiert sich das Sortiment am Bedarf der Bewohner der Springbach Höfe und der Umgebung. Neben zahlreichen Markenartikeln und Produkten im niedrigen Preissegment gibt es zudem eine große Auswahl an Bio- und regionalen Produkten, Drogerie, Getränken und Nonfood-Artikeln. Hinzu kommen die Spezialitäten und Besonderheiten an der Bedientheke für die Bereiche Fleisch, Wurst und Käse“, so Ralf Lauda, Marktleiter des neuen EDEKA LÜNING Paderborn.

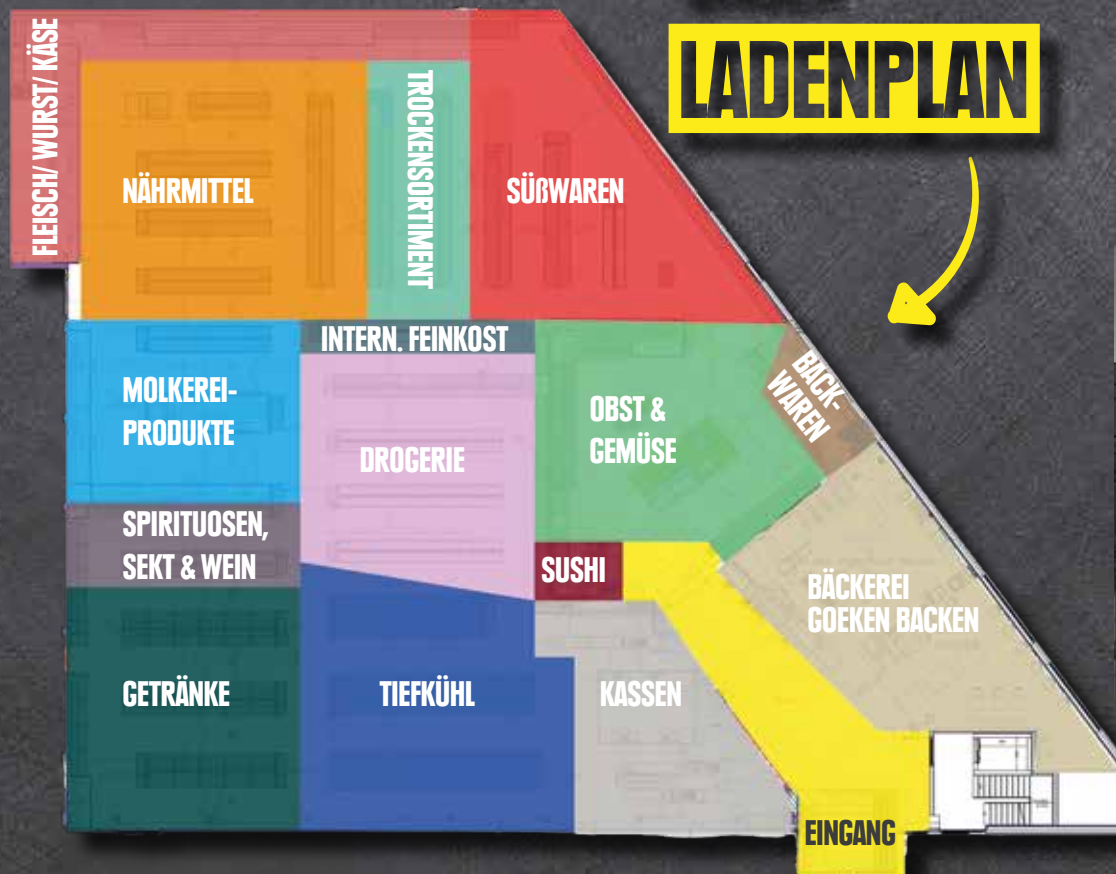
NACHHALTIGKEIT

Nachhaltiges und bewusstes Wohnen ist die Grundidee der Springbach Höfe, sodass die LÜNING-Gruppe großen Wert auf dieses Thema legt. Der Markt setzt diesen Grundsatz bestens um: Durch Wärmerückgewinnungsanlagen, CO²-Kühlungen und eine LED-Beleuchtung für die Innen- und Außenflächen, die den neuesten energetischen Anforderungen entsprechen. Ergänzt wird das Gesamtkonzept des als Niedrigeffizienzgebäude (KfW 40)

geplanten Versorgungszentrums, durch Photovoltaikanlagen auf dem Dach und verglaste Kühlungen im Kundenbereich. Des Weiteren kooperiert der EDEKA LÜNING mit der Paderborner Tafel, um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. Außerdem werden Lebensmittel mit kurzem MHD oder Fehlern zu einem vergünstigten Preis über die „Too good to go-Plattform“ online angeboten.

UNSER

LADENPLAN



MARKTPLATZ & HEIMATPRODUKTE

Gleich zu Beginn gelangen die Kunden auf den Marktplatz mit seinem frischen Obst- und Gemüsesortiment, inklusive großem BIO-Anteil und regionalen Produkten, von über 23 Heimatlieferanten. So gibt es beispielsweise Honig von Imker Christian Schmidt aus Paderborn, Kaffee der Rösterei Kaffee Kultur Paderborn und Kartoffeln vom Hof Kallmeyer aus Sennelager, u.v.m. im Sortiment.

SPEZIALITÄTEN BEDIENTHEKE

Das Herzstück des Marktes ist der 11 m lange Bedienthekenbereich, welcher ausreichend Platz für die leckeren Käse-, Fleisch- und Wurstspezialitäten bietet. Ein echtes Highlight ist der Reifeschrank für bestes Dry Aged Beef. Hier kann das Fleisch beim Reifeprozess seinen vollen Geschmack entfalten.

Des Weiteren wird das beliebte regionale Schweinefleisch der sog. „Strohschweine“ von landwirtschaftlichen Familienbetrieben aus NRW, das Rindfleisch der sog. „Strohbulen“ aus Delbrück-Boke vom Hof Pahlsmeier sowie saftiges Kikok-Hähnchenfleisch vom Heimatlieferanten Borgmeier aus Delbrück-Schöning angeboten. Dank reichlich Platz, viel Stroh im Stall und verschiedenen Beschäftigungsmöglichkeiten können die Tiere nach ihrem natürlichen Instinkt agieren, was dem Tierwohl zugute-



DAS SIND WIR!

SUSHI CIRCLE

Ein echtes Highlight für alle Paderborner ist die Sushi-Insel vom Sushi Circle in der Obst- und Gemüseabteilung, wo täglich handgerolltes frisches Sushi produziert wird. Neben klassischen Sushi-Produkten gibt es saisonale Specials, Salate, Snacks und Desserts, aber auch Sushi ohne Fisch als vegetarische und vegane Alternative.



kommt. Durch das langsamere Wachstum ist das Fleisch von hoher Qualität, die man schmeckt.

Das Team der Bedientheke gibt gerne Auskunft zur Herkunft der Produkte und hat passende Tipps und Tricks für die Zubereitung auf Lager. Auf Vorbestellung werden auch Wurst- und Käseplatten individuell zusammengestellt.

Dank des Mehrwegkonzeptes an der Bedientheke spart man Verpackungsmaterial. Über ein Tablet lässt der Kunde seinen Fleisch-, Wurst- und Käseeinkauf in mitgebrachte Behältnisse verpacken.



KNUSPRIGE BACKWAREN VON GOEKEN BACKEN

Im Vorkassenbereich präsentiert sich die Bäckerei Goeken Backen mit knusprigen Backwaren sowie leckeren Kuchen und Teilchen. Verzehrt werden können die Leckereien im gemütlichen Cafébereich mit 20 Plätzen oder bei gutem Wetter an den Außenplätzen.



SONDEREINKAUFSWAGEN

Sogar bei selbstverständlichen Dingen wie Einkaufswagen wurde mitgedacht: Ob normaler Einkaufswagen, Sondereinkaufswagen für die Babyschale oder doch das Modell, um gleich zwei Kinder durch den Markt zu kutschieren? Dank der breiten Gänge ist es problemlos möglich, diese auch mit mehreren Einkaufswagen gleichzeitig zu durchqueren.

PARKPLÄTZE

Ein besonderer Fokus wurde auf ein großzügiges Parkplatzangebot gelegt, sodass 90 Parkplätze im ebenerdigen Parkdeck und weitere 80 Stellplätze in der Tiefgarage zur Verfügung stehen. Hier sind zudem zwei Ladestationen für E-Autos vorhanden. Generell fallen die einzelnen Parkbuchten besonders breit aus, um ein einfacheres Parken zu ermöglichen. Direkt am Markt gibt es einige überdachte Fahrradparkplätze.



GETRÄNKE- ABTEILUNG

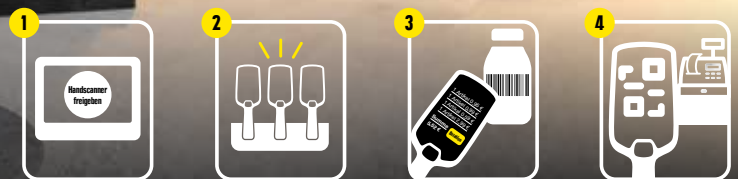
Des Weiteren überzeugt der Markt durch seine große Getränkeabteilung. Hier erwarten die Kunden viele regionale Bierspezialitäten, internationale Biere, eine umfangreiche Wein- und Spirituosenabteilung sowie trendige Limonaden. Zudem sind hier das beliebte Pilger Bier der Paderborner Brauerei, fruchtige Säfte von Brautmeier aus Delbrück-Ostenland sowie die regionalen Biere und Limonaden der JOSEFS Brauerei aus Bad Lippspringe zu finden.





DIGITALE INNOVATIONEN

Der EDEKA LÜNING Paderborn hält einige digitale Innovationen bereit, wie beispielsweise elektronische Regalketten, vier Selbstbedienungs-Kassen und Handscanner, um damit den Einkauf selbst zu scannen und dabei Zeit zu sparen, da das Aufpacken der Waren auf das Kassenband entfällt. Außerdem können die Kunden bei Nutzung der EDEKA App im Markt richtig sparen und super Rabatte kassieren.



„Mein Team und ich freuen uns, über die vielen positiven Rückmeldungen zu unserem schönen, neuen und vollwertigen EDEKA LÜNING Paderborn. Seit der Eröffnung begeistern wir mit unserer großen Produktvielfalt, besten Preisen und attraktiven Angeboten in allen Warenbereichen“, so EDEKA LÜNING Marktleiter Ralf Laudage.

UNSERE HIGHLIGHTS

- Ananasschälmaschine
- Sushi Circle
- Salatbar
- Orangensaftpresse
- Großer Marktplatz für Obst & Gemüse mit einer Vielzahl an regionalen und BIO-Produkten
- 4 SB-Kassen
- 40 Scan & Go Scanner
- Sondereinkaufswagen für Babyschalen, Zwillingseinkaufswagen und Kindereinkaufswagen
- 25.000 Artikel vom G&G-Einstiegspreis bis zu Markenartikeln
- Große Fleisch-, Wurst- und Käseabteilung mit vielen Spezialitäten (Dry Aged Beef, Charoluxe Rindfleisch, Strohschwein, Strohbulle,..)
- Verpackungsloser Einkauf an der Bedienteheke dank nachhaltigem Mehrwegkonzept
- Elektronische Etiketten



- Jede Woche ist EDEKA-Donnerstag: 5 € Gutschein ab einem Einkauf von 75 €
- DHL-Station auf dem Parkplatz
- PV-Anlage
- E-Ladestation
- Bäckerei Goeken Backen im Vorkassenbereich
- Bargeldabhebung ab 5€ Einkaufswert
- Zahlung per EDEKA App, EC, Kreditkarte & Apple Pay oder mit dem Gutschein der Werbegemeinschaft Paderborn!



Neu & nachhaltig!

Installation einer E-Bike Ladestation beim EDEKA center Langenberg

Von den Radwegen und Straßen sind E-Bikes nicht mehr wegzudenken. Somit steigt auch der Bedarf an Ladestationen, zumal viele Pedelecfahrer bei größeren Touren ihr Rad zwischendurch aufladen müssen. Daher bietet das EDEKA center LÜNING Langenberg nun die Möglichkeit das Rad während des Einkaufs zu laden und an der Station mit eigenem Fahrradschloss sicher abzustellen.

Mit der Installation der E-Bike Ladestation auf dem Parkplatz des Marktes, geht die LÜNING-Gruppe einen weiteren Schritt in Sachen Nachhaltigkeit und bietet ihren Kunden und Mitarbeitern gleichzeitig die Möglichkeit

ihr E-Bike kostenlos aufzuladen. Gebaut und geliefert wurde die Ladestation von der GREEN MOVE SOLUTION GmbH. Die Finanzierung erfolgte durch regionale Sponsoren, deren Logos auf der Station abgebildet sind. Das EDEKA center stellt die Fläche zur Verfügung und übernimmt die bei der Nutzung entstehenden Stromkosten.

„Wir freuen uns einen Teil zu diesem großartigen Projekt beizutragen und hoffen, dass die E-Bike Ladestation großen Anklang findet“, so EDEKA center Marktleiter Daniel Uhland.



v.l.: EDEKA center Marktleiter Daniel Uhland und Mitarbeiterin Sandra Schneider freuen sich über die Installation der neuen E-Bike Ladestation.

Initiierten neuen „Too good to go-Prozess“ zwischen der LÜNING-Logistik und dem EDEKA center Langenberg: v.l. EDEKA center Marktleiter Daniel Uhland, die Mitarbeiter Andreas Peters und Nicole Setzer aus der LÜNING Logistik Benteler sowie Thorsten Stühning, Geschäftsleitung LÜNING Logistik und Bestandsmanagement.



Too Good To Go



TOO GOOD TO GO!

Seit dem Jahr 2021 hat sich das „Too good to go“-Konzept in allen Elli-Märkten und EDEKA centern der LÜNING-Gruppe etabliert. Über die App stellen die Food-Märkte Lebensmittel mit Fehlern oder kurzem MHD zu einem vergünstigten Preis an Selbstaholer bereit. So konnten in den letzten drei Jahren über 170 Tonnen CO₂ eingespart werden.

Dank des internen Verbesserungsvorschlages von Nicole Setzer, die im Frischelager der LÜNING-Logistik tätig ist, wurde nun ein neuer Prozess initiiert. In Kooperation mit dem EDEKA center Langenberg wird dieser seit der erfolgreichen, zweiwöchigen Testphase Mitte April regelmäßig umgesetzt. Dabei werden in der Abteilung für Molkereiprodukte der Logistik, Tüten mit kurzem MHD und einem taxierten Warenwert von ca. 10,00 € pro Tüte vorgepackt und über die Vermarktungsplattform des EDEKA centers Langenberg in der „Too good to go-App“ zur Verfügung gestellt. Bisher konnten so schon über 200 Tüten zum Preis von 3,50 € pro Tüte verkauft werden.

„Ich freue mich sehr, dass wir durch die Umsetzung meines Vorschlags die Lebensmittelverschwendung weiter reduzieren können und so nachhaltig und kundenorientiert handeln“, so Nicole Setzer.

„Jedes Lebensmittel, welches wir entsorgen müssen, ist eines zu viel. Wir versuchen in der Logistik unsere Warenbestände und Bestellungen so zu planen, dass die Produkte schnell in die Märkte gelangen und nur kurze Zeit im Lager verweilen. Dennoch lässt sich die Entsorgung von Produkten mit kurzem MHD oder Fehlern auch in der Logistik nicht komplett vermeiden. Umso erfreulicher ist es, dass wir nun neben der Spende an lokale Tafeln, einen weiteren positiven Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten können“ freut sich Thorsten Stühning, Geschäftsleitung Logistik und Bestandsmanagement.



mein Kaufhaus

sb LÜNING Kaufhäuser feiern Jubiläen!

Die beliebten sb LÜNING Kaufhäuser in Anröchte und Belecke feiern in diesem Jahr ihr 5-jähriges Bestehen. Außerdem darf das sb LÜNING in Tangermünde auf stolze 30 Jahre Erfolgsgeschichte zurückblicken! Gemeinsam mit ihren Kunden feierten die drei Kaufhäuser ihre Jubiläen. Seit ihrer Eröffnung sind die Kaufhäuser der direkte Anlaufpunkt für Haushaltswaren, Schreibwaren, Spielwaren und Mode. Schließlich erfüllen die umfangreichen Produktpaletten nahezu jeden Kundenwunsch.

„30 Jahre sb LÜNING Tangermünde sind ein großer Meilenstein, den wir mit dem Engagement des gesamten Teams erreicht haben. Unser sb

LÜNING Kaufhaus hat sich stets weiterentwickelt, sodass wir unseren Kunden auch die kommenden Jahre ein besonderes Einkaufserlebnis mit erstklassigem Service und tollen Produkten bieten möchten. Dank der engen Zusammenarbeit mit renommierten Marken und Herstellern sind die neuesten Trends und Produkte garantiert bei uns zu finden“, so Marktleiterin Beate Zielke.

Gleichzeitig mit dem Kaufhaus feierte sb LÜNING Mitarbeiterin Dagmar Rosner ihr 30-jähriges Jubiläum. Sie ist seit Anbeginn der Kaufhausgeschichte mit viel Leidenschaft dabei und dafür gilt ihr ein ganz besonderer Dank.





Besonders erfreut war das Team vom sb LÜNING Tangermünde über die Feierlichkeiten zum 30-jährigen Marktjubiläum.



Das Team vom sb LÜNING Anröchte feierte sein 5-jähriges Jubiläum mit tollen Aktionen und Jubiangeboten für die Kunden.



5 Jahre sb LÜNING Belecke! Das gesamte Team freute sich in der Jubiläumswoche viele Kunden zu begrüßen.



„Mit Blick auf die letzten fünf Jahre hier in Anröchte, kann ich voller Stolz sagen, dass mein Team und ich uns hier im Ort richtig wohlfühlen. Wir haben bereits viel erreicht und werden unser Kaufhaus auch die nächsten Jahre beständig weiterentwickeln, um unsere Kunden stets zufrieden zu stellen“, so sb LÜNING Marktleiter Nils Wuttke.

In Belecke ist die Freude bei sb LÜNING Marktleiterin Kirsten Helle ebenfalls groß: **„5 Jahre sb LÜNING in Belecke! Das haben wir gemeinsam mit den anderen sb LÜNING Kaufhäusern Anfang September mit tollen Jubiläumsaktionen für die ganze Familie gefeiert. Außerdem gab es eine Marktrallye für Kinder und natürlich jede Menge Jubiläumsangebote!“**

Große Freude kam in allen Märkten am Aktionstag des „Weckerklingelns“ auf. Kunden, die sich zum Zeitpunkt des Weckerklingelns im Kassiervorgang befanden, erhielten den gesamten Einkauf gratis!

In Tangermünde gab es anlässlich des 30-jährigen Jubiläums eine ganz besondere Aktion, bei der der älteste Kassenbon der Kaufhausgeschichte gesucht und auch gefunden wurde. Der älteste Kassenbon stammte dabei aus dem Jahr 1999!



Die LÜNING-Gruppe heißt ihre 24 neuen Nachwuchstalente zum Ausbildungsstart herzlich willkommen.
Vordere Reihe von links: Carina Buschsieweke (verantwortlich für den Bereich Aus- und Weiterbildung), Sophia Wall, Özgür Yadel, Jasmin Rüter, Danilo Monni, Elia Schütte und Marleen Henke (Personal)
Mittlere Reihe von links: Vivian Schödel, Leana Bolinger, Tim Borrmann, Tina Berkemeier, Janina Kempa, Gabriel Aphram, Finn Müller und Johann Renner
Hintere Reihe von links: LÜNING Geschäftsführer Philipp Rieländer, Theo Niewöhner, Dominik Woitczyk, Aleksandra Kapuscinska und David Miller

24 NEUE NACHWUCHSTALENTE FÜR DIE LÜNING-GRUPPE

Die LÜNING-Gruppe aus Rietberg freut sich, in diesem Jahr 24 neue Auszubildende in ihren Reihen willkommen zu heißen. Die neuen Talente verstärken sowohl den Einzelhandel als auch den Großhandel und die Logistik.

Traditionell fand am Freitag vor dem 1. August der LÜNING-Azubitag statt, bei dem die neuen Auszubildenden herzlich empfangen wurden und die Gelegenheit hatten, sich untereinander kennenzulernen.

Nach einer kurzen Begrüßung und ersten Vorstellungsrunde gab Geschäftsführer Philipp Rieländer den Nachwuchstalente einen umfassenden Überblick über die vier Geschäftsbereiche und das Handeln der LÜNING-Gruppe. Anschließend wurden die angehenden Azubis mit allen wichtigen Infos rund um einen erfolgreichen Ausbildungsstart versorgt und offene Fragen konnten in einer Frageunde geklärt werden. Eine spannende Führung durch das LÜNING-Logistikzentrum rundete das Programm ab.

Der Nachmittag klang in lockerer Atmosphäre mit einem Kennenlernspiel und einem Eis aus. Zum Abschluss erhielt jeder neue Auszubildende ein LÜNING-Starterpack mit einigen Goodies für den Ausbildungsstart.

„Unsere Auszubildenden dürfen sich auf einen abwechslungsreichen Alltag mit vielen spannenden Herausforderungen freuen. Unser Team freut sich die neuen Azubis beim Einstieg in das Berufsleben zu begleiten“, so Carina Buschsieweke, verantwortlich für die Aus- und Weiterbildung innerhalb der LÜNING-Gruppe

Für das Ausbildungsjahr 2025 kann sich ab sofort bewerben werden. Für alle, die den Handel erst einmal kennenlernen möchten, werden auch Praktika angeboten.



LÜNING-GRUPPE UNTERSTÜTZT RIETBERGER SOMMER-LESE-CLUB MIT BÜCHERSPENDE



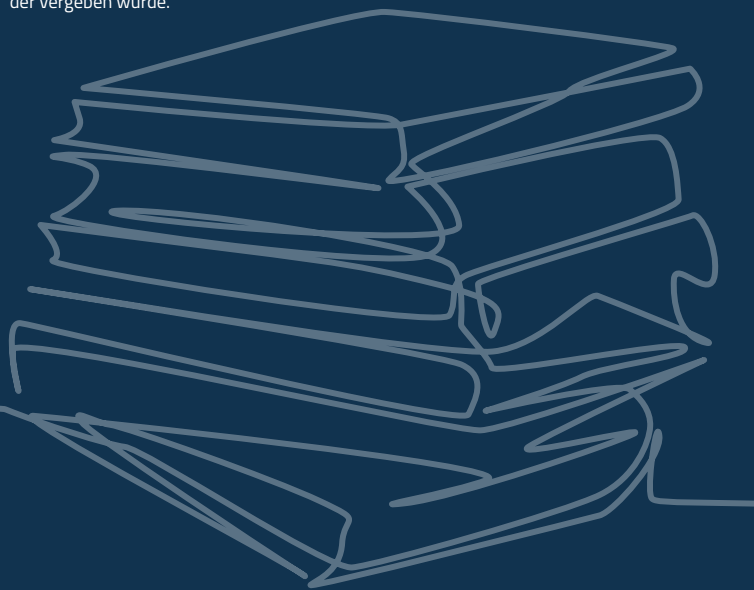
Vor Beginn der Sommerferien startete der Sommer-Lese-Club (SLC) der Stadtbibliothek Rietberg, um Kinder, Jugendliche und Erwachsene zu motivieren, möglichst viele Bücher über die Sommermonate zu lesen oder zu hören. Dabei konnten Stempel gesammelt werden, um am Ende der Mitmachaktion die Chance auf tolle Preise zu erhalten.

Teilnehmen konnte man als Einzelperson, gemeinsam mit Freunden oder der Familie. Bei den Büchern konnte aus dem gesamten Bestand der Bibliothek ausgewählt werden, darunter auch 400 neue Bücher, die exklusiv für den SLC angeschafft wurden. Dies war dank der Spende der LÜNING-Gruppe und der Dr.-Klaus-Seppeler-Stiftung möglich.

Alle Teilnehmer bzw. Teams erhielten ein Logbuch zum Stampelsammeln. Für jedes gelesene Buch, gehörte Hörspiel auf CD oder einer Toniefigur sowie durchgeführte Mitmachaktionen wie Coverzeichnen oder Fotorallye gab es entsprechende Stempel. Alle Teilnehmer haben eine Urkunde, einen Sachpreis und bei Besuch der meisten Rietberger Schulen sogar einen positiven Zeugniseintrag dafür erhalten. Die Klasse mit den meist gesammelten Stempeln durfte sich außerdem über den Wanderpokal und die zehn beliebtesten Bücher des SLC für die Schulbücherei freuen. Anfang September fand in der Cultura Rietberg die feierliche Preisverleihung statt.



v.l.: Wolfgang Rieländer von der LÜNING-Gruppe, Jennifer Bader vom Leitungsteam der Stadtbibliothek Rietberg und Nina Seppeler, Vorsitzende des Aufsichtsgans der Dr.-Klaus-Seppeler-Stiftung präsentieren die Neuanschaffungen sowie den Wanderpokal, der vergeben wurde.





INSTAND- HALTUNG

Bei LÜNING dreht sich alles darum, die Menschen in der Region mit täglich frischen Lebensmitteln sowie Nonfood-Waren zu versorgen. Hinter den Kulissen arbeitet ein Team, das entscheidend für den reibungslosen Ablauf und Betrieb ist: Unsere LÜNING Instandhaltung.

Damit in und an den Immobilien unserer ca. 40 Standorte alles funktioniert, wie es soll, ist das 7-köpfige Team der Instandhaltung für unsere Kolleginnen und Kollegen in den Märkten, der Verwaltung und unseren Logistikstandorten im Einsatz.

SCHADENSMELDUNGEN & AUFGABENVERTEILUNG

Eines der wichtigsten Themen sind die „Schadensmeldungen“. Sobald innerhalb der LÜNING-Gruppe ein Schaden gemeldet wird, ist unsere LÜNING Instandhaltung im Einsatz. Ganz gleich, ob defekte Kühlanlagen, bei denen der Verderb von Ware droht, ein beschädigtes Anlieferator in der Logistik, welches zu Anlieferverzögerungen führt oder eine defekte Automatiktür im Markt, die rechtzeitig zum Feierabend wieder schließen muss, oft ist Eile geboten und Lösungen müssen her! Glücklicherweise verfügt unser Handwerkerteam, bestehend aus Matthias Bückner, Markus Lotz, Jochen Timmerkamp, Lothar Brockschnieder und Christoph Holtkamp, über handwerkliche Expertise aus unterschiedlichen Gewer-

ken und echte Allround-Talente. So können Reparaturen dank des handwerklichen Geschicks und der Hands-on-Mentalität unseres Teams meist schnell erledigt werden.

Erst kürzlich wurde der Prozess der Schadensmeldungen weiter digitalisiert, damit Robin Oldenbüttel (Logistik) und Tobias Wimmelmeier (Verwaltung in Rietberg & alle LÜNING-Märkte) unsere Handwerker zielgerichtet und je nach Dringlichkeit einsetzen können. Sie prüfen die eingegangenen Meldungen, müssen beurteilen, wer die Reparatur durchführt, erteilen dazu den Auftrag und informieren die betroffenen Kollegen in den Märkten bzw. in der Logistik.

EXTERNE DIENSTLEISTER

Für Aufgaben, die unser Instandhaltungs-Team nicht allein bewerkstelligen kann, verfügt die LÜNING-Gruppe über ein Netzwerk an zuverlässigen Partnern, mit denen wir teilweise bereits seit Jahrzehnten zusammenarbeiten. Viele Dinge können dadurch auch über den kurzen Dienstweg geklärt

werden und die Arbeit funktioniert Hand in Hand, weshalb wir die Zusammenarbeit mit den externen Handwerksunternehmen und Dienstleistern sehr zu schätzen wissen und gerne auf die Unterstützung zurückgreifen.

WARTUNGSARBEITEN

Mit vielen unserer externen Dienstleister haben wir Wartungsverträge für die unterschiedlichsten technischen Anlagen abgeschlossen. Aufzüge, Feuerlöscher, Automatiktüren, Heizungen, elektrische Anlagen und viele weitere Dinge benötigen eine regelmäßige Wartung, um einen dauerhaften und ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Die Terminierung und Vorbereitung der Wartungsarbeiten für die mehr als 40 Standorte übernimmt unser Instandhaltungsteam. Neben den Wartungen durch externe Dienstleister übernehmen auch unsere Handwerker regelmäßig unterjährige Kontrollen an den technischen Anlagen.

GESETZLICHE VORGABEN

Generell müssen die gesetzlichen Vorgaben für unsere Immobilien stets eingehalten und ggf. angepasst werden. So ist beispielsweise für größere Gebäude, eine regelmäßige „Brandverhütungsschau“ verpflichtend. Hier arbeiten wir mit den ortsansässigen Feuerwehren zusammen, um brandschutztechnische Mängel und Gefahren festzustellen und zu protokollieren. Anschließend werden entsprechende Maßnahmen veranlasst, um den Brandschutz stets aufrechtzuerhalten. Unser Instandhaltungsteam aktualisiert beispielsweise die Pläne, wenn ein Notausgang verlegt werden muss oder sich etwas an den Laufwegen in den Märkten oder Logistikstandorten ändert.

VERBESSERUNGEN

Ist ein Schnellauftor vielleicht schon 20 Jahre alt, sollte aufgrund von Verschleiß über eine Modernisierung nachgedacht werden. Können Bewegungsmelder eingesetzt werden, um Strom zu sparen oder in Sachen Energierückgewinnung noch mehr Prozesse optimiert werden? Unsere Instandhaltung geht mit einem offenen Blick durch die Gebäude, um Verbesserungen zu erzielen und Schäden vorzubeugen.

PFLEGEARBEITEN

Allgemeine Pflegearbeiten zur Prävention von Schäden an den Gebäuden gehören ebenfalls zu den täglichen To-dos unserer Handwerker. In Sachen Grünpflege schneiden sie beispielsweise den Wall beim EDEKA center in Rietberg frei, entfernen Wildwuchs vor Notausgangstüren und schneiden Bäume und Sträucher zurück, damit deren Wurzelwerk die Fassaden nicht gefährdet. Zudem werden im Herbst die Kuppeln und Gitter aller Immobilien mit Flachdächern von Laub befreit, damit diese im Winter bei Schneefall nicht einstürzen und das Wasser immer gut abfließen kann.

VERWALTUNGSAUFGABEN

Zu jeder Immobilie gibt es auch diverse Verwaltungsaufgaben im Hintergrund zu erledigen. Dazu gehört in erster Linie das gesamte Vertragswesen, sprich Kaufverträge und Mietverträge. Die Miet- und Untermietverträge werden von unserer Instandhaltung geschrieben bzw. vorbereitet und nach Vertragsabschluss verwaltet. Dabei müssen die Laufzeiten und vereinbarten Fristen aus dem Vertragswerk immer im Blick behalten werden. Ebenso ist der fortlaufende Austausch und Kontakt zu unseren Vermietern und Untermietern wichtig, um eine langfristige und harmonische Geschäftsbeziehung aufrecht zu erhalten.

Die LÜNING Instandhaltung kümmert sich um alle Themen des aufgeführten Spektrums und ist somit das oft unsichtbare Rückgrat unseres Unternehmens.

WAS IST LEIDENSCHAFT?

” Für mich bedeutet leidenschaftliches Handeln, mit offenen Augen durch das Unternehmen zu gehen und Verbesserungen aus Eigeninitiative heraus hervorzurufen. Also mit vollem Engagement und seinen Gedanken seine Arbeit zu verrichten. ”

Wie sind Sie zu LÜNING gekommen?

Nach meinem Realschulabschluss im Jahr 1999 an der Geschwister-Scholl-Realschule in Wadersloh, habe ich bei der damaligen Fa. Kunath in Rheda meine Ausbildung zum Fliesenleger absolviert. Hier bin ich bis 2019, bis auf ein Jahr Zivildienst, durchgehend tätig gewesen. Da mir der Job nach den vielen Jahren körperlich zu schaffen machte, suchte ich nach Veränderung und neuen Perspektiven. Über meine gute Freundin Ina Schmidt, bin ich damals auf die Stelle aufmerksam geworden, wofür ich ihr heute noch sehr dankbar bin. Da ich zuvor nur das Arbeiten in einem kleinen Familienbetrieb gewohnt war, hatte ich erst leichte Bedenken bei LÜNING als mittelständisches Unternehmen, möglicherweise nur eine Nummer zu sein. Das hat sich zum Glück nicht bestätigt. Das freundschaftliche und familiäre Miteinander ist hier genauso, wie ich es mir erwünscht hatte.

Was ist Ihre Lieblingstätigkeit?

Da gibt es keine bestimmte Tätigkeit. Ich mag es generell, wenn man abends sieht, dass man richtig viel geschafft hat. Das kommt vermutlich von meinem vorherigen Job als Fliesenleger.

Worauf können Sie verzichten?

Auf schlechte Stimmung bei scheinbar unlösbaren Problemen. Hier ist es schön, dass ich super Kollegen habe, mit denen ich gemeinsam als Team gerne zusammenarbeite. Das macht Spaß und man erzielt schnell gute Ergebnisse.



Name:

Matthias Bücken

Bereich bei LÜNING:

Instandhaltung

Jahre bei LÜNING:

5 Jahre

Sternzeichen:

Jungfrau

Lieblingsgericht:

Spaghetti Carbonara



mein Kaufhaus



sb LÜNING expandiert weiter! - Karriere mit Verantwortung -

Unsere sb LÜNING Kaufhäuser bieten Ihnen viele Einsatzmöglichkeiten sich weiterzuentwickeln. Wir suchen sowohl Nachwuchsführungskräfte als auch Mitarbeiter, die uns auf der Verkaufsfläche unterstützen.

Marktleiter (m/w/d)

Was Sie bei uns bewegen:

- Sicherstellung der Verkaufsbereitschaft
- Koordinierung und Steuerung von Arbeitsabläufen
- Personalführung und Förderung Ihrer Mitarbeiter /-innen
- Optimierung der Filialergebnisse (Umsatz, Inventur, kostenrelevante Kennzahlen)
- Bedarfsgerechte Warendisposition

Was uns überzeugt:

- Begeisterung für den Handel und Freude am Umgang mit Menschen
- Eine abgeschlossene Ausbildung, idealerweise im Einzelhandel
- Mehrjährige Berufserfahrungen in einer ähnlichen Position
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Führungskompetenz und betriebswirtschaftliche Denkweise



Jetzt
bewerben!

Entdecken Sie weitere offene Stellen unter:

www.luening.de/karriere



Vermögenswirksame Leistungen & Betriebliche Altersvorsorge



Anwesenheitsprämie bis zu 500 €/Quartal + 50 € Sachbezug pro Monat



Übergesetzlicher Urlaubsanspruch



Bike/E-Bike Leasing



Urlaubs- sowie Weihnachtsgeld



Exklusive Mitarbeiter-Rabatte

Werde Teammitglied!



Delbrück



Verkäufer (m/w/d)
Nonfood & Post-Station
in Teilzeit



Geseke



Verkäufer (m/w/d)
Fashion in Teilzeit



Hövelhof



Verkäufer (m/w/d)
Fashion in Teilzeit



Leitung Fashionflächen
(m/w/d) in Voll- oder
Teilzeit



Verkäufer (m/w/d)
Nonfood in Teilzeit

Ein Blick in die
Ausbildung





HEIMAT

♥ VON HERZEN AUS UNSERER HEIMAT ♥

OBSTKELTEREI
BRAUTMEIER



90 Jahre
Obstkellerei Brautweier



1934 - 2024

SÜßE SÄFTE VON DER OBSTKELTEREI BRAUTMEIER AUS OSTENLAND

Unser Heimatlieferant, die Obstkelterei Brautmeier in Ostenland, produziert feinste Apfel-Direktsäfte sowie eine Vielzahl von Fruchtsäften und Nektaren nach traditionellem Verfahren. In diesem Jahr feiert der Familienbetrieb sein 90-jähriges Jubiläum!

Alles begann 1934, als Josef Brautmeier die Süßmosterei an ihrem heutigen Standort an der Wittendorfer Straße gründete. Mit einer bescheidenen Einrichtung im Wert von 300 DM startete man in der damaligen Waschküche. Von Anfang an war die Saftproduktion Familiensache: Alle packten mit an, um Flaschen zu waschen, zu befüllen und zu etikettieren. Erst viele Jahre später wurden mit dem Wachstum des Betriebs neue Maschinen angeschafft.

1973 übernahm Sohn Josef die Obstkelterei und führte sie im ursprünglichen Sinne weiter. 1978 erweiterte sich das Angebot um den Getränkehandel, was nicht nur die Getränkevielfalt im Ort vergrößerte, sondern auch neue Arbeitsplätze schuf.

Nach dem Tod von Josef Brautmeier im Jahr 1983 stand Sohn Josef seiner Mutter zur Seite und übernahm 1994 gemeinsam mit seiner Frau Ulrike den Betrieb in dritter Generation. Im Jahr 1995 wurde auf dem Hof ein Getränkemarkt eröffnet. Seit 2016 verstärkt Tochter Johanna mit ihrem Mann Tobias Düsterhus den Familienbetrieb.

Im Laufe der Jahre hat sich die Sortimentsvielfalt um zahlreiche spannende Saftkreationen erweitert. Das Betriebsgelände wurde kontinuierlich ausgebaut und die Produktionsanlagen modernisiert, sodass die Obstkelterei Brautmeier heute zu den fortschrittlichsten Familienkeltereien des Landes zählt. Täglich investieren die Brautmeiers viel Herzblut und Leidenschaft in die Herstellung ihrer Produkte – Qualität, die man schmeckt!



„Wer Äpfel im heimischen Garten hat, kann diese noch bis Ende Oktober gerne bei uns in Ostenland abgeben! Im Gegenzug bieten wir Apfelsaft oder andere leckere Säfte zu einem Lohnmostpreis“, so Johanna Brautmeier.



PRODUKTION UND HERSTELLUNG

Bei Brautmeiers wird seit jeher auf traditionelle Weise Obst gekeltert, stets mit dem Ziel, qualitativ hochwertige Naturprodukte herzustellen. Die Auswahl und Vielfalt der Früchte sind entscheidend für das besondere Aroma und den unverwechselbaren Geschmack des Saftes. Die Früchte müssen reif, frisch und sauber sein. Das angelieferte Obst wird in einer Mühle zerkleinert und die daraus entstandene Maische mechanisch ausgepresst. Durch Zentrifugieren und Filtration entsteht der naturtrübe Saft - dieser fruchtfleischhaltige Direktsaft, auch „Muttersaft“ genannt, ist ein hundertprozentiger Saft ohne Zusätze. Für klaren Apfelsaft verwendet man ein Erbsen-Extrakt zur Klärung, wodurch dieser Saft zu 100% vegan ist. In der eigenen Abfüllanlage werden die Säfte steril abgefüllt, verschlossen, etikettiert und in Kästen einsortiert.

BLICK IN DIE PRODUKTION



Schnell, einfach & lecker!

ONE-POT-GERICHTE

One-Sheet-Pan

Nach der One-Pot-Pasta kommt das nächste Trendgericht aus den USA – die One-Sheet-Pan! Bei dieser Zubereitungsart kommen alle Zutaten zusammen aufs Backblech und werden mit Marinade bepinselt im Ofen gebacken. Das spart Zeit und ergibt ein besonders harmonisches Geschmackserlebnis.

ZUTATEN (für 4 Portionen)

400 g grüner Spargel
300 g Cherry Rispentomaten
500 g Drillinge
1 rote Paprika
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchknolle
1 unbehandelte Zitrone
3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
600 g Hähnchenbrustfilet
80 g grüne Oliven
4 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Grünen Spargel waschen und ggf. holzige Enden entfernen. In kochendem Salzwasser für 4 Minuten bissfest garen. Von der Herdplatte ziehen und weitere 6 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. Drillinge gründlich waschen. Paprika waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und vierteln. Rote Zwiebeln pellen und in grobe Spalten zerteilen. Knoblauchknolle halbieren. Zitrone heiß abspülen und in Scheiben schneiden. Thymian und Rosmarin abspülen und trocken tupfen. Einige Nadeln und Blättchen abzupfen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.

Hähnchenbrustfilet mit Küchenpapier abtupfen und mittig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Spargel, Tomaten, Zwiebeln, Drillinge und Paprika in einer Schüssel mit 3 EL Olivenöl und den gezupften Kräutern vermengen sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Sämtliches Gemüse sowie die Zitronenscheiben dekorativ auf dem Backblech verteilen. Restliches Olivenöl zum Einpinseln des Hähnchenbrustfilets verwenden. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und die übrigen Kräuterzweige auflegen. Alles zusammen für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen garen. One-Sheet-Pan aus dem Ofen nehmen und servieren.





One-Pot-Reis mit Chicken Curry

Ein One-Pot-Gericht mit orientalischer Note: Unser Rezept für One-Pot-Reis mit Chicken Curry ist superschnell zubereitet und kommt mit leichter Schärfe daher.

ZUTATEN (für 4 Portionen)

400 g Hähnchenbrustfilet
2 mittelgroße Karotten
1 rote Paprika
2 gelbe Paprika
2 Schalotten
1 Limette
1 Stück Ingwer (2 x 1 cm)
2 EL Olivenöl
300 g Basmati-Reis
1 TL Gemüsebrühe
150 ml Orangensaft
100 g Frischkäse
150 g Naturjoghurt
1 ½ TL Currypulver
½ TL Garam Masala (Gewürzmischung)
½ TL Kurkuma
je 1 Prise Salz u. schwarzen Pfeffer
60 g getrocknete Aprikosen
3 Stiele Minze

ZUBEREITUNG

Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren und Stiel sowie Kerngehäuse entfernen, ebenfalls in Würfel schneiden. Schalotten pellen und fein hacken. Limette heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einer Zeste abreiben. Limette halbieren und auspressen. Ingwer schälen und fein hacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Hähnchenfleisch kurz anschwitzen. Reis mit 300 ml Gemüsebrühe und Orangensaft in den Topf geben und kurz aufkochen.

Ingwer, Karotten und Paprika dazu geben und alles für 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Frischkäse nach 10 Minuten einrühren.

Hitze auf kleinste Stufe reduzieren, Joghurt, Limettensaft und –abrieb einrühren und weitere 3 Minuten ziehen lassen. Mit Curry, Garam Masala, Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken.

Aprikosen fein hacken. Minze waschen, trocken schütteln und grob zerkleinern. One-Pot-Reis auf Tellern anrichten, mit Aprikosen und Minze garnieren und servieren.



One-Pot-Spaghetti mit Fenchel und Salsiccia

Wenn es mal wieder schnell gehen muss und möglichst wenig Kochgeschirr genutzt werden soll: Probieren Sie unsere One-Pot-Spaghetti mit Fenchel und Salsiccia.

ZUTATEN (für 4 Portionen)

250 g Cherrytomaten
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 kleine Fenchelknollen
120 g Oliven
250 g Salsiccia-Bratwurst
1 EL Olivenöl
400 g Spaghetti
1 ½ TL Gemüsebrühe
100 ml Orangensaft
400 g stückige Tomaten
1 Handvoll Basilikumblättchen
1 EL Tomatenmark
1 TL Honig
1 TL Chiliflocken
1 Prise Salz & schwarzen Pfeffer
Parmesan

ZUBEREITUNG

Cherrytomaten waschen, vierteln. Schalotten und Knoblauch pellen und fein hacken. Fenchel waschen, das Grün entfernen und zur Garnitur beiseitelegen. Fenchel in feine Würfel schneiden. Oliven abgießen, abtropfen lassen und entsteinen. Salsiccia würfeln.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch kurz anschwitzen. Spaghetti mit 300 ml Gemüsebrühe, Orangensaft und stückigen Tomaten in den Topf geben, für ca. 12 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Fenchel, Oliven und Salsiccia nach 5 Minuten dazu geben. In der Zwischenzeit das Basilikum waschen, trocken tupfen und grob hacken.

One-Pot-Spaghetti mit Tomatenmark, Honig, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten. Mit Basilikum, Fenchelgrün und gehobeltem Parmesan garniert servieren.



One-Pot-Gnocchi

Sie suchen ein warmes Hauptgericht, das in einer halben Stunde auf dem Tisch steht und für das Sie nur einen einzigen Kochtopf brauchen? Hier ist es: One-Pot-Gnocchi mit Spinat, Tomaten und Champignons!

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 300 g braune Champignons
- 2 EL Olivenöl
- 800 g Gnocchi
- 300 g tiefgekühlter Blattspinat
- 400 ml Gemüsebrühe
- 800 g stückige Tomaten
- 200 ml Sahne
- 100 g Parmesan
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 2 Zweige Thymian

Außerdem:

- 12 Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch und die Champignons darin glasig schwitzen.

Spinat zugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Stückige Tomaten und Gnocchi zugeben und alles für 10 Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte vom Parmesan fein reiben und die andere Hälfte fein hobeln. Den geriebenen Parmesan unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Thymian waschen, trocken schütteln, zupfen und die Blättchen in die Soße einrühren. Basilikumblätter waschen und trocken tupfen.

One Pot Gnocchi auf Teller verteilen und mit Basilikum und gehobeltem Parmesan garniert servieren.



Pot-Roast

Einen richtig leckeren Sonntagsbraten zaubern Sie mit unserem Pot-Roast. Und das Beste: Alle Zutaten landen wie bei den beliebten One-Pot-Gerichten in einem Bräter.

ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 1 ½ kg Rindfleisch
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 große Zwiebel
- 3 Karotten
- 3 Stangen Staudensellerie
- 500 g festkochende Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Stiele Thymian
- 500 ml Rinderbrühe
- 200 ml Rotwein

ZUBEREITUNG

Rindfleisch abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen.

Zwiebel und Knoblauch pellen und grob würfeln. Karotten und Staudensellerie waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln unter fließendem Wasser abspülen.

Im selben Bräter Zwiebel, Karotten, Staudensellerie und Kartoffeln anbraten. Knoblauch und Thymian hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Rotwein ablöschen, das Fleisch zurück in den Bräter geben und Rinderbrühe angießen, so dass das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und bei 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) für ca. 3,5 Stunden in den vorgeheizten Backofen geben.

Nach Belieben mit frischem Thymian bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WARENKUNDE

Feldsalat

Feldsalat zählt zur Familie der Geißblattgewächse und hat unterschiedlich große Blätter, die zusammen eine kleine Grundrosette von etwa 20 Blättern bilden. Ihren Ursprung hat die einheimische Wildpflanze im späteren Mittelalter, wo sie kultiviert wurde. Im 16. Jahrhundert sammelte man das „Unkraut“ als Wildsalat und nutzte ihn in der Klostermedizin. Heute wird er in ganz Westeuropa kultiviert und überzeugt durch seinen würzig-pikanten Geschmack mit einer leichten Nussnote.

Beim Feldsalat differenziert man zwischen einer Herbst- und Frühjahrskultur. Die Saison erstreckt sich dabei von Mitte Oktober bis Ende April. Die Importe hierzulande stammen aus Holland, Italien, Frankreich, Belgien und Marokko.



Feldsalat mit Birnen-Speck

Schneller Snack: Frischer Feldsalat mit gebratenem Speck, saftigen Birnen und würzigem Balsamico-Senf-Dressing – in nur 20 Minuten servierbereit!

Zutaten für 3 Portionen:

400 g Feldsalat
30 g Schinkenwürfel
1 kleine rote Zwiebel
3 EL Rapsöl
1 große Birne
1 1/2 TL Dijon-Senf mit Honig
4 EL Balsamico-Essig
1 Orange, Saft auspressen
Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Feldsalat waschen, abtropfen und säubern. Schinkenwürfel ohne Fettzugabe rösten und zur Seite stellen. Zwiebel sehr fein schneiden.

Rapsöl bei mittlerer Hitze erwärmen, Zwiebel darin golden anbraten.

Zwischenzeitlich die Birne entkernen, schälen und fein würfeln und 1 Minute zur Zwiebel geben.

Senf mit Essig verrühren und zusammen mit dem Orangensaft zur Zwiebel geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Salat auf Tellern verteilen und das Dressing gleichmäßig darüber geben. Die Schinkenwürfel ebenfalls darüber verteilen.



Entdeckt! Neu im Regal!



Handwärmer

10 cm, verschiedene Varianten, zur mehrfachen Verwendung.

Red Bull Iced Vanille Berry

Die Red Bull Winter Edition mit dem außergewöhnlichen Geschmack von Blaubeere, Vanille und einer eisig-frischen Eukalyptusnote. Ebenfalls als zuckerfreie Variante erhältlich.



Dreimal gereift. Doppelt knusprig. Einfach Suprema.

Die neue Suprema von Dr. Oetker ist eine echte Premium-Tiefkühlpizza und bietet eine nie dagewesene Tiefkühlpizza-Qualität. Zeit ist ihre Geheimzutat. So sorgt der 24 Stunden lange Reifeprozess für überragenden Geschmack und eine besondere Textur. In den drei Sorten Salame Romano, Margherita und Calabrese & 'Nduja Tipo begeistert sie alle Geschmäcker.



Ipuro Raumdüfte

Hauchen deinem Zuhause Leben ein und verleihen jedem Raum eine einzigartige Atmosphäre für kostbare Wohlfühlmomente.

Scrub Mommy und Daddy

Bieten kratzfreies Schrubben auf mehr als einem Dutzend verschiedener Haushaltsoberflächen, darunter Antihafbeschichtungen, Kristall, Granit, Travertin und ölgeriebene Bronze. In kaltem Wasser werden sie fest, für eine zusätzliche Scheuerwirkung. In warmem Wasser werden sie weich und eignen sich ideal für sanfte Reinigungsarbeiten.



Dr. Oetker Vitalis Knusper Brownie Style

Für Fans von schokoladigen Müslis: Dr. Oetker Vitalis Knusper Brownie Style Müsli mit Vollkorn-Haferflocken, Brownie-Stückchen, Granola und fettarmem Kakao.

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - Der Vollmundige von Mövenpick

Dieser aromatische Aceto Balsamico di Modena I.G.P. aus original italienischem Traubenmostkonzentrat, gereift in hochwertigen Holzfässern im Herzen Modenas. Mit einem Säureanteil von 6% ist dieser Aceto Balsamico di Modena I.G.P. besonders ausgewogen. Der besonders hohe Anteil an Traubenmostkonzentrat gibt ihm sein vollmundig-cremigtes Geschmacksprofil.

Condimento Bianco - Der milde von Mövenpick

Beim Condimento Bianco sorgen original italienischer Weißweinessig und ein besonders hoher Anteil an Traubenmostkonzentrat für ein ausgewogenes, fruchtig-mildes Aroma.

Apfel-Balsamessig - Der Fruchtige von Mövenpick

Bei diesem Apfelbalsamessig sorgen Apelessig, der aus Apfelwein aus Direktsaft hergestellt wird und ein besonders hoher Anteil an Apfelsaftkonzentrat für eine intensive Fruchtnote. Mit einem Säureanteil von 5% ist er angenehm mild und harmoniert besonders gut mit frischen Salaten, Gemüse und hellen Saucen und Dips.

Bautz'ner Nacho Sauce

Kinofeeling zu Hause: Tortilla Chips übergeben mit unserer Bautz'ner Käsesauce ergeben perfekte Nachos! Das darf bei keinem Serienmarathon fehlen!

Bautz'ner Sandwich Sauce

Ob Club Sandwich, Philly Cheese Sandwich oder die gute alte Stulle. Die Bautz'ner Sandwich Sauce passt perfekt! Ob als Snack zwischendurch oder für ein schnelles Mittagessen - die vielfältig einsetzbare Sauce kann alles!

Bautz'ner Burger Sauce

Die Bautz'ner Burger Sauce macht jeden Burger zum Geschmackserlebnis! Mit 25% Tomatenmark ist diese Sauce herrlich frisch und der beigefügte Joghurt verleiht der Sauce ihre Cremigkeit! Eine würzige Sauce, die sich perfekt für Burger, aber auch Tacos oder Buletten eignet!



Eberhard Faber Gelschreiber

Die radierbaren Erase it! Gelschreiber sind ideal für Schule, Uni oder das Büro. Der Animal Erase it! ist mit den süßen, verschiedenen Tiermotiven ein echter Hingucker in jeder Lage.



Schwarzwaldmilch Bio-Vollmilch

Nachhaltig genießen - Frische Vollmilch mit 3,8% Fett oder als fettarme Milch mit 1,5% Fett. Echte Bio-Qualität in der 1-Liter-Glasflasche.



Mestemacher Greek Flatbread

Das beliebte griechische Fladenbrot ist weich und locker und wird im traditionellen Ofen auf einer offenen Flamme gebacken. Es ist ideal als Beilage zu griechischen Gerichten, als Pizzaboden oder als Sandwich. Es kann auch anstelle von Brot verwendet werden. In Streifen geschnitten oder zerteilt und mit Dips oder Saucen serviert passt es hervorragend zum Salat oder zur Suppe. Erhältlich in den Sorten Natur und Mais.

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

FISCHER
Technik im Haus



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

www.fischertechnikimhaus.de

*Einfach zum Genießen –
der Landliebe Sahnepudding.*

**NEUE
SORTEN**



*Liebe ist, wenn es
Landliebe ist.*

**Einfach
chocverliebt**

**JETZT
zugreifen**

Chocomel



Gute Alternativen für Backpapier

Oft wird Backpapier als Wegwerfvariante genutzt. Dieses ist meistens hauchdünn mit Teflon beschichtet, damit nichts anbrennt – dadurch allerdings nicht recyclebar, sodass es nicht im Papiermüll entsorgt werden kann. Mit den folgenden nützlichen Alternativen können Sie im Alltag beim Backen nachhaltiger agieren.

Fette & Öle

Die älteste Methode, mit der über Generationen hinweg dafür gesorgt wurde, dass Speisen auf dem Backblech oder in der Kuchenform nicht anbrennen, ist Fett. Hier lässt sich die Müllentstehung einfach vermeiden. Dafür das Blech mit reichlich Butter, Margarine, Kokosfett oder Speiseöl einfetten. So kommen Pommes und Pizza perfekt gegart aus dem Ofen. Gleiches gilt für Brot- und Kuchenformen. Wichtig! Beim Fett darauf achten, dass es über einen hohen Rauchpunkt verfügt, damit es bei hohen Temperaturen nicht verbrennt und sich kein unangenehmer Geschmack bzw. schädliche Stoffe bilden.

Dauerbackmatten & Kunststoff-Kuchenformen

Backmatten aus Silikon bzw. komplette Backformen aus Kunststoff, an denen nichts haften bleibt und bei hohen Temperaturen stabil bleiben, sind eine weitere gute Alternative. Diese lassen sich wieder und wieder verwenden.

Recyclebarer Backpapier-Ersatz

Butterbrotpapier

Butterbrotpapier sieht zwar ein wenig aus wie Backpapier, ist aber nicht mit Teflon beschichtet und enthält – ein weiteres Plus – keine Weichmacher. Deswegen können Sie es nach dem Backen im Altpapier entsorgen und so in den Recycling-Kreislauf zurückführen. Dennoch bleibt es ein Wegwerfprodukt.



HALLOWEEN

KNALLBONBONS

Too cute to spook! Unsere Halloween-Friends sind so süß, dass sie nicht einmal den größten Angsthasen an Halloween erschrecken könnten. Macht aber nix, schließlich kommt es an diesem Gruselfest nur auf eines an: Süßigkeiten! Am besten ganz viele und so herrlich schön verpackt, wie in unseren Knallbonbons. Mit unserer Vorlage und ein paar Klopapierrollen hast du ganz fix deine eigenen Halloween-Friends nachgebastelt

ZUR
BASTELVORLAGE



WAS DU BRAUCHST:

- Bastelvorlage
- Toilettenpapierrollen
- Chenilledraht oder Geschenkband
- Krepppapier
- Tonkarton
- Washi Tape
- Kreidefarbe
- Wasserfarbe
- Schere
- Bastelkleber
- Doppelseitiges Klebeband
- ein paar Süßigkeiten zum Befüllen

SO BASTELST DU UNSERE HALLOWEEN KNALLBONBONS:

1. Drucke dir unsere Bastelvorlage aus und schneide die Einzelteile aus.
2. Übertrage die Vorlagen anschließend auf das gewünschte Tonpapier und schneide die Figuren erneut aus.
3. Male die Papierrollen in unterschiedlichen Farben mit Wasserfarbe an und beklebe sie nach Belieben mit Tonpapier und Washi Tapes.
4. Beklebe die inneren Ränder der Rollen mit doppelseitigem Klebeband und klebe das Krepppapier in die Papierrollen. Kürze das Krepppapier anschließend auf die gewünschte Länge.
5. Klebe die Figuren auf die Rollen.
6. Befülle die Knallbonbons mit ein paar Süßigkeiten.
7. Binde die Bonbons anschließend mit Chenilledraht oder Geschenkband zusammen. Fertig sind deine Halloween-Knallbonbons!



Vorschau Heimatleben 3 | 2024



UMGEBAUT!

sb LÜNING Delbrück optimiert Sortiment



CHICORÉE

Wissenswertes zum Wintergemüse



SPENDENMARATHON

sb LÜNING Verl vergibt 2.000€ für ortsansässige Vereine



MODERN & ZUKUNFTSFÄHIG!

Neubau des EDEKA LÜNING Burg-Mitte



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
Geseko
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