

# Heimattleben

MENSCHEN. GESCHICHTEN. REZEPTE.



**GRATIS**

FÜR SIE ZUM  
MITNEHMEN



**VOLLE POWER  
FÜR IHR AUTO!**

Dank neuer Ladesäulen beim  
EDEKA center Langenberg

**1 JAHR SB LÜNING  
LÜBBECKE &  
HERZEBROCK**

Jubiläen mit tollen  
Aktionen gefeiert!

**AUS DER HEIMAT**

Vegane Köstlichkeiten  
von Querbeet

**GRANDIOS!**

Elli-Markt Delbrück ist  
Supermarkt des Jahres

Handeln mit LEIDENSCHAFT.





HEIMAT

VON HERZEN AUS  
UNSERER HEIMAT



## DIE REGIONALE SPARGELZEIT IST GESTARTET!



Spargelfreunde aufgepasst! Das königliche Gemüse aus der Heimat wird täglich frisch in unsere Märkte geliefert und direkt vor Ort geschält. Höchste Qualität direkt aus der Heimat, was gibt es Köstlicheres? Mit Sauce Hollandaise oder gebräunter Butter, Schinken, Rührei und Kartoffeln immer wieder ein wahrer Gaumenschmaus.

Mit dem Kauf regionaler Produkte unterstützen Sie unsere Heimatlieferanten. Achten Sie beim nächsten Einkauf auf unser Heimatherz am Regal.

Sie kennen Produkte oder Hersteller aus Ihrer Nachbarschaft oder Ihrem Ort, finden aber deren Produkte nicht in unseren Märkten? Dann geben Sie uns bitte einen Tipp!

Wir freuen uns über frische Ideen und nehmen gerne Kontakt zu den Lieferanten auf. Sprechen Sie einfach unsere Marktleitung an oder schreiben Sie eine E-Mail an Herrn Stracke unter [astracke@luening.de](mailto:astracke@luening.de).

TÄGLICH FRISCH ZUM  
AKTUELLEN TAGESPREIS!

♥ WIR LIEBEN REGIONALEN & FRISCHEN SPARGEL ♥

## LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

sonniges Wetter und sattes Grün wohin man sieht! Da verbringt man gerne Zeit an der frischen Luft. Schnell den Garten auf Vordermann gebracht, den Grill angezündet und danach wird entspannt! Vielleicht sogar mit unserer aktuellen Ausgabe des Heimatlebens in der Hand.

In dieser Ausgabe zeigen wir Ihnen frische Rezepte mit Frühstücksideen für einen gelungenen Start in den Tag sowie eine leckere Frühlingszwiebel-Tarte, passend zur Frühlingszeit. Darüber hinaus durften wir unseren regionalen Heimatlieferanten Querbeet besuchen und einen Blick in die Produktion der pflanzlichen Köstlichkeiten werfen. Auf den Seiten 28 und 29 erfahren Sie mehr über das vegane Sortiment und die Entwicklung des jungen Start-Ups aus Lippstadt.

Wie gewohnt informieren wir Sie in diesem Heft auch über die Neuigkeiten innerhalb der LÜNING-Familie. Unsere Märkte konnten durch vielfältige Spendenaktionen etwas Gutes tun und damit unsere Wertschätzung gegenüber dem vielfältigen ehrenamtlichen Engagement und der Vereinsarbeit in den Gemeinden vor Ort ausdrücken. Welche Projekte konkret unterstützt wurden erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

Außerdem gab es wieder einiges zu feiern! Unsere sb LÜNING Märkte in Lübbecke und Herzebrock feierten ihr erstes Jubiläum und überraschten die Kunden mit tollen Aktionen und Angeboten. Besonders stolz sind wir auf unseren Elli-Markt Delbrück, der den ersten Platz beim diesjährigen Wettbewerb „Supermarkt des Jahres“ erreicht hat. Mehr dazu erfahren Sie auf den Seiten 8 und 9.

Ich wünsche Ihnen eine schöne Frühlingszeit mit vielen Sonnenstunden und viel Spaß beim Blättern durch unser neues Heimatleben!

Herzlichst, Ihr

Philipp Rieländer



## INHALT

### AUS DEN MÄRKTEN

- 04** Strom tanken beim EDEKA center Langenberg
- 05** Elli-Markt Erwitte spendet 5000 €
- 06** Elli-Märkte & EDEKA center sagen Danke
- 10** 900 € PFANDBONSPENDE für Familien in Not e.V.
- 11** sb LÜNING Jubiläen
- 12** Neuer Look für Fashionflächen im sb LÜNING

### AUS DEM LEBEN

- 13** Einfach nachgemacht – Regrowing

### AUS DEM UNTERNEHMEN

- 14** LÜNING Hausmesse



- 15** ESAS Group – Ein Stück Türkei
- 18** Vorstellung Neukundenakquise
- 20** Was ist Leidenschaft?

### AUS ALLER WELT

- 22** Wo kommst du denn wech?

### AUS DER HEIMAT

- 26** Querbeet aus Lippstadt

### AUS DER KÜCHE

- 32** Frühstücksrezepte für den perfekten Start in den Tag

### AUS DEM LEBEN

- 36** Entdeckt - Neu im Regal!



ELLI-DELBRÜCK IST SUPERMARKT DES JAHRES

08



MILD UND WÜRZIG – FRÜHLINGSZWIEBELN

30

### 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: Janette Chmiel. LÜNING Werbung, Adobe Stock, Shutterstock, Edeka.de, Frank Peterschröder, Christina Vredenburg, Mirco Moskopp, Lebensmittel Praxis, Philipp Kilian und Klaus Externest

# Einfach und günstig Strom tanken: Installation von zwei E-Ladesäulen beim EDEKA center Langenberg



Auf den Straßen sind immer mehr E-Autos unterwegs, daher hat die LÜNING-Gruppe auf zwei Kundenparkplätzen nun E-Ladesäulen errichtet, um einen weiteren Schritt in eine nachhaltigere Zukunft zu gehen. Für den Aufbau und Betrieb ist die EDEKA-MIHA-Charge GmbH zuständig.

Die Kunden können ihr E-Auto ganz bequem an einer der zwei Ladesäulen auf dem Parkplatz des EDEKA centers Langenberg laden und so ihre Einkaufszeit optimal nutzen. Die Ladesäulen sind während der Öffnungszeiten, von montags bis samstags von 7:00 bis 21:00 Uhr nutzbar. Die Ladung kann über eine Bezahlwebsite (mittels QR-Code auf der Ladesäule) per Kreditkarte bezahlt werden. Die Tarife dazu finden die Kunden direkt vor dem Bezahlvorgang auf der Website.

Die E-Ladesäulen sind mit modernster Technologie ausgestattet und ermöglichen das schnelle und effiziente Aufladen von Elektrofahrzeugen, dank des intelligenten Mix aus AC- und DC-Ladepunkten verschiedener Leistungsklassen bis 150 Kilowatt.

**"Wir freuen uns, unseren Kunden die Möglichkeit zu geben, ihre Elektroautos während des Einkaufs aufzuladen. Mit der Installation der E-Ladesäulen möchten wir einen Beitrag zur Förderung der Elektromobilität leisten und unseren Kunden eine nachhaltige Option bieten",** so EDEKA center Marktleiter Daniel Uhland.



v.l.: EDEKA center Marktleiter Daniel Uhland und Margit Westphal freuen sich über die Installation der neuen E-Ladesäulen.



## SPENDET 5000 €

## FÜR ERWITTER VEREINE



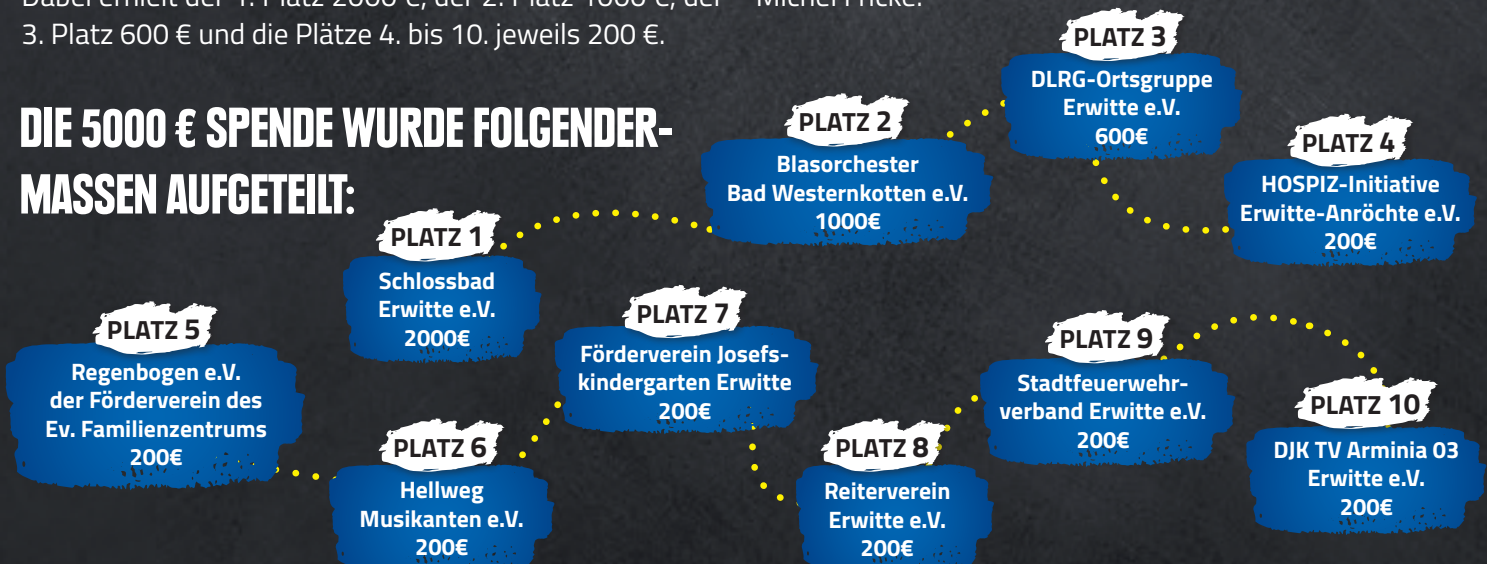
Die einzelnen Vertreter der Erwitte Vereine freuen sich über die Spendenchecks, die ihnen Elli-Marktleiter Michèl Fricke gemeinsam mit dem LÜNING Vertrieb überreichte. v.l.: Erhard Kirchhoff, Elli-Marktleiter Michèl Fricke, Tom und Mareike Pahlke, Jürgen Wieners, Lars und Daniela Sievers, LÜNING Auszubildender Fabian Niesmialowski, Christiane Rasche, LÜNING Bezirksleiter Oliver Jasperkaldeweh, Claudia Kretschmer, Katharina Guderjan, Karina Böthel, Rita Röper, Nicole Wieners und Andreas Welz.

Der Elli-Markt Erwitte ist seit über einem Jahr ein beliebter Lebensmittelpunkt für Jung und Alt, dank seines großen Food-Sortiments mit einem hohen BIO-Anteil, vielen Heimatprodukten und Spezialitäten an den Bedientheken. Um etwas Gutes für die Gemeinde zu tun, wurde am Samstag, dem 2. März 2024 ein großer Spendenmarathon veranstaltet, bei dem insgesamt 5000 € an die Erwitte Vereine gespendet wurden. Aufgrund der zahlreichen Kunden, die sich beteiligt haben, war die Aktion ein voller Erfolg.

Alle 28 teilnehmenden Vereine haben einen Platz an der Spendenwand zugelost bekommen. Am Aktionstag erhielten die Kunden im Elli-Markt pro 10 € Einkaufswert einen Einkaufswagenchip, der in die Röhrchen an der Spendenwand für den jeweiligen Lieblingsverein geworfen werden konnte. Beim Einkaufen Gutes tun, war hier das Prinzip. Die zehn Vereine, die am Aktionstag die höchste Anzahl an Chips sammelten, erhielten jeweils eine Spende. Insgesamt wurde so die stolze Spendensumme von insgesamt 5000 € an die Vereine überreicht. Dabei erhielt der 1. Platz 2000 €, der 2. Platz 1000 €, der 3. Platz 600 € und die Plätze 4. bis 10. jeweils 200 €.

„Ein großes Dankeschön geht an unsere Kunden, die sich zahlreich an der Aktion beteiligt haben, um die Vereine zu unterstützen. Gerade in der aktuellen Zeit, wo alles teurer geworden ist, wird manche notwendige Anschaffung aus Kostengründen vielleicht erstmal zurückgestellt. Daher hoffen wir mit unserer Spende einen kleinen Teil dazu beizutragen, damit diese bald umgesetzt werden können. In Erwitte gibt es so viele Vereine, deren ehrenamtliches Engagement wir mit dieser Aktion besondere Wertschätzung entgegenbringen möchten“, so Elli-Marktleiter Michèl Fricke.

### DIE 5000 € SPENDE WURDE FOLGENDER-MASSEN AUFGETEILT:



# Elli-Märkte

# & EDEKA center

# sagen DANKE!

Unter dem Motto „Gemeinsam für den guten Zweck“ haben die Elli-Märkte und EDEKA center der LÜNING-Gruppe an der EDEKA-Aktion „Helfen Sie mit“ teilgenommen, um im Namen der Kunden die ortsansässigen Tafeln und andere Organisationen, die armutsbetroffenen Menschen mit Lebensmitteln helfen, zu unterstützen.

Durch den Verkauf von Aktionsflyern für 5,00 € konnten Spendenpakete im Gesamtwert von 8950 € überreicht werden, die bedürftigen Menschen zugutekommen. Die Pakete enthalten haltbare Lebensmittel wie Nudeln, Reis, Mehl, Zucker und Milch.

Unterstützt wurden folgende Organisationen: Die Tafeln in Gütersloh, Erwitte, Bad Arolsen und Erwitte sowie der Caritas Warenkorb in Schloß Holte, Rietberg, Mastholte und Verl als auch die Vereine KIA Lippstadt, Brot & Mehr und das Delbrücker Füllhorn.

**„Ein herzliches Dankeschön geht an unsere Kunden, die durch den Erwerb eines Flyers, zum Erfolg der Aktion beigetragen haben. So können die Organisationen in unseren Gemeinden viele Menschen in der Region unterstützen“** freut sich Jens Krukenmeyer, Vertriebsleitung LEH.

Dietmar Koch, Marktleiter vom EDEKA LÜNING Mengerlinghausen (rechts) überreichte die Spendenpakete im Wert von 500 € an die beiden Stellvertreter der Tafel Bad Arolsen.





v.l.: Marco Daberkow (LÜNING Bezirksleitung), Frederik Daberkow und Nicole Börnemeier (Stellv. Marktleiter/in EC Rietberg) sowie Fatih Yilmazer (Marktleiter EDEKA LÜNING Neuenkirchen) überreichten die Spendenpakete im Wert von 1225 € an Antonius Michels, Anne Peters, Harald Siepmann und Helmtrud Funke vom Caritas Warenkorb.



Mark Rickel (2. v. l.), Marktleiter vom Elli Lippstadt bei der Übergabe der Spendenpakete im Wert von 1080 €.



v.l.: Robert Majcen (2. v. l.) vom Elli-Markt Lipperode unterstützte ebenfalls den KIA e.V. mit Spendenpaketen.



# Elli-Markt Delbrück belegt 1. Platz und ist Deutschlands

## „SUPERMARKT DES JAHRES“!

Der Elli-Markt Delbrück erzielte Spitzenleistungen und belegte beim bekanntesten Wettbewerb des Lebensmitteleinzelhandels den grandiosen 1. Platz in der Kategorie „Filialisten bis 3.000 qm Verkaufsfläche“. Von nun an darf er sich mit dem Titel „Supermarkt des Jahres“ schmücken.



Das Team des Elli-Marktes Delbrück freut sich riesig über den 1. Platz beim Wettbewerb „Supermarkt des Jahres“



Der Preis „Supermarkt des Jahres“ wird seit über 30 Jahren gemeinsam von Europas größtem Genussmagazin „Meine Familie & ich“ und dem Fachmagazin „Lebensmittel Praxis“ vergeben. Die eingehenden Bewerbungsunterlagen der Märkte werden dabei von einer Fachjury aus renommierten Persönlichkeiten des deutschen Lebensmittelhandels bewertet. Seit über 30 Jahren wird die Auszeichnung an die besten Supermärkte Deutschlands verliehen. In diesem Jahr fand der Wettbewerb seinen Höhepunkt bei der feierlichen Preisverleihung am 17. April in der Grande Hall des Zeche Zollvereins Essen.

Der Elli-Markt Delbrück und die mitstreitenden Märkte schickten Bewerbungen an eine Fachjury aus Experten der Branche, die daraus eine Vorauswahl traf. Die Bewertung der Märkte erfolgte daraufhin auf Basis von Inkognito-Einkäufen der Redaktion der Lebensmittel Praxis und einer Verbraucherumfrage im Auftrag von „Meine Familie & Ich“. Die Kunden sollten hierbei nach ihrem Einkauf unter anderem den Service, die Vielfalt des Angebots, die Frische und die Kundenfreundlichkeit des gerade besuchten Marktes bewerten. Am 17. April stellte sich Marktleiter Bernd Westerhorstmann der Fachjury vor Ort und beantwortete alle Fragen zur Bewerbung und seinem Elli-Markt.

Elli-Marktleiter Bernd Westerhorstmann, sein Stellvertreter Nils Mirchel und eine Abordnung des Marktteams nahmen gemeinsam mit LÜNING Geschäftsführer Philipp Rieländer, dem Vertriebsleiter LEH Jens Krukenmeyer, den Bezirksleitern Georg Kerkemeier und Oliver

Jasperkaldeweh sowie der stellvertretenden Marketingleitung Julia Knapp stolz den Preis entgegen.

**„Diese Auszeichnung ist eine wundervolle Anerkennung für mein gesamtes Team und unser tägliches Handeln. Wir handeln wahrhaftig mit Leidenschaft. Zu verdanken haben wir das unter anderem unseren Delbrücker Kunden. Bei der digitalen Kundenbefragung durften diese unseren Markt bewerten, sodass wir dadurch schon viele Pluspunkte sammeln konnten“**, freut sich Marktleiter Bernd Westerhorstmann.

**„Unser Elli-Markt Delbrück hat gezeigt, dass er mit seinem kundenorientierten und zukunftsfähigen Marktkonzept der Beste des Landes ist. Von dieser Erfahrung partizipieren auch unsere zukünftig geplanten Um- und Neubauten im Hause LÜNING, wie beispielsweise der derzeitige Bau des neuen Supermarktes bei den Springbach Höfen in Paderborn“**, so Vertriebsleiter LEH Jens Krukenmeyer.





900€  
PFANDBONSPENDE

## DES EDEKA CENTERS RIETBERG FÜR FAMILIEN IN NOT E.V.

v.l.: Marktleiter Florian Descher vom EDEKA center Rietberg, seine Stellvertreterin Nicole Börnemeier sowie Ursula Bohnenkamp und Georg Winkler von Familien in Not e.V. Rietberg bei der Übergabe der Pfandbonspende in Höhe von 900 €.

Ein großes Dankeschön geht an alle Kunden des EDEKA centers Rietberg, die ihre Pfandbons gespendet haben, um den Rietberger Familien in Not e.V. damit zu unterstützen. EDEKA center Marktleiter Florian Descher und seine Stellvertreterin Nicole Börnemeier freuten sich im Namen der Kunden die stolze Summe von 900 € zu übergeben.

Seit vielen Jahren ist es eine Herzensangelegenheit der LÜNING-Gruppe, ortsansässige Organisationen und Vereine in der Region zu unterstützen. Durch die Anbringung der Pfandboxen vor einigen Jahre, konnten schon viele soziale Projekte und Vereine unterstützt werden. Der Dank gilt hier den Kunden, die mit ihren Pfandbons zum Erfolg der Spendenaktion beitragen. Kunden, die ihre Leergutbons

nicht einlösen, können auf diese Weise mit jedem noch so kleinen Betrag etwas Gutes tun. „Aufgrund des regionalen Bezugs wissen unsere Kunden genau, wo ihr Geld ankommt. Da ist die Spendenmotivation gleich noch größer!“, so EDEKA center Marktleiter Florian Descher.

Georg Winkler und Ursula Bohnenkamp vom Familien in Not e.V. bedankten sich herzlich für die Spende und betonten, wie wichtig die Unterstützung für die tägliche Arbeit des Vereins ist. „Mit dieser Spende können wir vielen Familien in unserer Region helfen und ihnen eine Perspektive bieten. Wir sind dankbar für jede Form der Unterstützung und freuen uns über das Engagement des EDEKA centers Rietberg und seiner Kunden“, so Georg Winkler.





mein Kaufhaus

# Ein Grund zum Feiern!

## Ein Jahr sb LÜNING in Lübbecke & Herzebrock!



Seit einem Jahr sind die sb LÜNING Kaufhäuser ein fester Bestandteil von Lübbecke und Herzebrock. Aus dem Anlass waren alle Kunden herzlich eingeladen mitzufeiern und von den Jubiläumsaktionen für die gesamte Familie sowie den Angeboten zu profitieren.

Seit der Eröffnung haben sich die Kaufhäuser als erste Anlaufstelle für Haushaltswaren, Schreibwaren, Spielwaren und Mode etabliert. Dabei kommen die vielfältigen Produktpaletten nahezu allen Wünschen und Bedürfnissen der Kunden entgegen. Die enge Zusammenarbeit mit bewährten Marken und Herstellern garantiert, dass stets die neuesten Produktrends zu finden sind.

Am 10. Dezember wurde in Lübbecke das einjährige Bestehen gefeiert: „Mit unserem Aktionstag und den Jubiläumsangeboten möchten wir uns für die entgegengebrachte Treue und das Vertrauen im ersten Jahr herzlich bedanken“, so Marktleiterin Ilona Storbeck.

Das sb LÜNING in Herzebrock veranstaltete am 2. März seinen Jubiläumsaktionstag: „Bereits ein Jahr lang sind wir mit unserem sb LÜNING Kaufhaus hier in Herzebrock vertreten und bieten unseren Kunden ein besonderes Einkaufserlebnis mit erstklassigem Service und großartigen Produkten. Wir fühlen uns

hier sehr wohl und das liegt in erster Linie an unseren liebgewonnenen Kunden“, so Marktleiterin Edith Scheffler.

An den Aktionstagen gab es für die Kinder mit Helium befüllte Luftballons und die Erwachsenen durften sich über einen Sektempfang freuen. Zudem bestand die Möglichkeit am Glücksrad super Preise zu gewinnen. Neben Rubbellosen mit kleinen Überraschungsgeschenken, gab es eine Woche lang exklusive Jubiläumsangebote! Ein echtes Highlight war die Aktion des Weckerklingelns. Wer sich an dem Tag zum Zeitpunkt des Weckerklingelns im Kassiovorgang befand, erhielt den gesamten Einkauf umsonst!

Beide sb LÜNING Teams freuten sich viele Kunden am Aktionstag zu begrüßen und gemeinsam das einjährige Bestehen zu feiern.





mein Kaufhaus

# NEUER LOOK

für Fashionflächen  
im sb LÜNING



Die Fashionflächen der Marken STREET ONE und CECIL wurden in den sb LÜNING Kaufhäusern in Verl, Tangermünde und Ballenstedt umgebaut, um ein noch ansprechenderes Einkaufserlebnis zu bieten. Die neuen Boden- und Wandgestaltungen, inklusive neuer Regale, laden in allen Märkten zum Entdecken der neuen Modehighlights ein.

Kundinnen aus Verl und Tangermünde können zudem die neue Frühjahrskollektion von ONLY im sb LÜNING finden, während Herren bei den Marken TOM TAILOR und LERROS fündig werden.

In Ballenstedt gibt es neben den bewährten Marken LERROS und STREET ONE MEN ein besonderes Highlight: Die Marke CAMP DAVID wurde neu ins Sortiment aufgenommen.



# Regrowing

## Gemüse nachwachsen lassen



Regrowing steht für das „Nachwachsen lassen“ von Lebensmitteln und ist ein immer größer werdender Trend. Eigentlicher Biomüll findet so eine sinnvolle Verwertung, indem man sein Gemüse zuhause auf der Fensterbank oder dem Balkon nachwachsen lässt. Dafür werden lediglich Wasser, ein Pflanzgefäß, etwas Erde und die entsprechenden Lebensmittelreste benötigt.

### So funktioniert es:

- ❖ Achten Sie darauf, dass der Setzling keine faule oder welke Stelle hat
- ❖ Zwiebeln austreiben lassen und in einen Topf mit Erde pflanzen
- ❖ Bei Porree und Lauchzwiebeln wird der Wurzelansatz zuerst in ein Glas mit Wasser gestellt. Wenn sich nach etwa einer Woche ausreichend Wurzeln gebildet haben, kann der Strunk in ein Pflanzgefäß mit Erde gesteckt werden
- ❖ Beim Salat den Strunk ins Wasser stellen und auch hier warten bis sich Wurzeln bilden. Da hier Fäulnisgefahr besteht, darauf achten, dass nur der Ansatz im Wasser steht und keine Salatblätter
- ❖ Möhren lassen sich nicht direkt nachziehen, sondern das Möhregrün. Dafür einfach ein 3-4 cm langes Stück vom Wurzelansatz in ein Glas mit Wasser stellen, bis nach wenigen Tagen neues Grün austreibt. Nun können sie das Ganze in die Erde pflanzen. Das neue Wurzelgrün eignet sich perfekt zum Würzen



### Allgemeine Tipps:

- ❖ Das Wasser in den Gläsern täglich wechseln
- ❖ Der perfekte Standort sollte weder zu warm noch zu kühl sein. Ideal ist eine Fensterbank in Richtung Westen oder Osten
- ❖ Für die Wurzelbildung sollte Anzuchererde verwendet werden, da diese ausreichend Nährstoffe für die Pflanze beinhaltet
- ❖ Die angepflanzten Setzlinge müssen regelmäßig gegossen, jedoch nicht überwässert werden
- ❖ Die perfekte Umgebungstemperatur liegt bei 20 °C





Das gesamte LÜNING-Team hat zum Erfolg der diesjährigen Hausmesse beigetragen.

# LÜNING Hausmesse.

## begeistert Kunden und Industriepartner

Die LÜNING-Gruppe begrüßte am 16. und 17. März zum 14. Mal über 800 Handelskunden aus den Bereichen Einzelhandel, Großhandel, Tankstelle und Selbstständiger Einzelhandel zur Hausmesse. Inhaltlich, organisatorisch und atmosphärisch blickt man auf eine rundum gelungene Messe zurück, die viele spannende Innovationen bereithielt.

Das 70-köpfige LÜNING-Team und 120 bekannte Industriepartner präsentierten ihre Dienstleistungen, Produktneuheiten und exklusiven Messeangebote im A2-Forum in Rheda-Wiedenbrück. Gleichzeitig war es die zweite Hybridmesse, sodass nicht nur beim Live-Event selbst, sondern auch online die Messeangebote für die Kunden angeboten wurden.

### Besonderheiten & Highlights

Für alle Actionliebhaber bestand die Möglichkeit eines "Freejump" - mit einem Sprung aus bis zu 10 m Höhe! Zudem bot die Firma Tesla Probefahrten mit den Modellen 3 und Y an.

Die 120 Industriepartner freuten sich ihre Produktneuheiten zu präsentieren. So bot die Firma Ferrero beispielsweise Nutella-Eis und Nutella-Croissants zum Aufbacken

und von der Firma Querbeet aus Lippstadt gab es vegane und vegetarische Köstlichkeiten. Ein echtes Highlight war die Premiere des neuen zuckerfreien Kaugummis von Sänger Pietro Lombardi, der er sich nicht nehmen ließ, selbst vor Ort bei der Hausmesse sein Produkt zu vermarkten.

Das LÜNING-Team selbst bot das komplette Rundum-Sorglos-Paket für seine Kunden an. Von klassischen Themen wie der Planung und Sortimentsoptimierung im Markt, über neue Ladenbauinnovationen und IT-Lösungen (Hybrid- & Selfscanning-Kassen) als auch die Beratung zu Chancen der Absatzsteigerung durch gezielte digitale Werbemaßnahmen und individuelle Marketingkonzepte. Besonders gut kam auch das innovative Thema der Container-Supermärkte an. Vor Ort konnte ein LateBird Automatenmarkt in Form eines Containers, der 24 Stunden, 7 Tage die Woche als Einkaufs- & Abholstation fungiert, besichtigt werden. Ebenso wurde das Konzept des I&O (Immer Offen) Marktes vorgestellt, der eine zeitunabhängige und personell weitgehend autonome Nahversorgung im ländlichen Raum ermöglicht und das ebenfalls 24/7 die Woche.

*zum Video*



# ESAS Group

## – Ein Stück Türkei im Supermarkt!



Die ESAS Group ist 2020 aus dem LÜNING Bereich „Internationale Kunden“ entstanden und Spezialist für den ethnischen Lebensmittelhandel. Sie hat für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel Sortimentsbausteine mit einer Vielzahl an türkischen Produkten entwickelt, um in jedem Supermarkt ein Stück Türkei anbieten zu können. Dieses Vorhaben gab es schon lange im deutschen Lebensmitteleinzelhandel, doch keiner hatte die perfekte Lösung. Ganz neu konnte dies nun zielkundenorientiert in die Tat umgesetzt werden - Sortimentsbausteine mit dem perfekten Mix an internationalen Produkten für jeden Geschmack.

Je nach verfügbarem Platz kann hier zwischen 1 bis 3 m breiten Bausteinen gewählt werden, die entsprechend an die Kundenbedürfnisse angepasst werden. Von diesen nachhaltig funktionierenden Lösungen profitieren kleine Dorfläden, Frischmärkte, Tankstellenbetreiber als auch größere Lebensmitteleinzelhändler und natürlich auch unsere LÜNING-Märkte. Die ersten EDEKA

center wurden bereits mit den Bauteilen ausgestattet, sodass hier die besten Trocken- und Frischwaren der türkischen Küche zu finden sind. Bei regelmäßig stattfindenden Verkostungen in den Märkten werden unter anderem folgende Köstlichkeiten angeboten:



- 1 ESAS Schwarze Sele Gemlik Oliven**  
Hochwertige Oliven, sorgfältig ausgewählt und natürlich gereift. Die ESAS Oliven treffen jeden Geschmack, ob im Salat, als Antipasti oder einfach zwischendurch.
- 2 ESAS Halva Süßware aus Sesampaste mit Pistazien**  
Traditionelle Süßware aus Sesampaste mit knusprigen Pistazien. Ideal als Nachspeise zu jeder Mahlzeit.
- 3 ESAS Grüne Oliven gefüllt mit Paprika**  
Große, knackige grüne Oliven, gefüllt mit milder Paprika. Authentisch im Geschmack, perfekt für Tapas oder als Beilage.
- 4 ESAS Käse in Salzlake**  
Hochwertiger Käse mit vollem Geschmack. Einfach pur zum Genießen oder zum Verfeinern von Gerichten.
- 5 ESAS Kashkaval Käse**  
Traditioneller Kashkaval Käse mit cremiger Textur und reichem Geschmack. Vielseitig einsetzbar, von Sandwiches bis zu Aufläufen.



Über den ESAS  
Instagram-Account  
bleiben Sie stets  
auf dem Laufenden!



**Schaffen Sie auch für Ihren Markt  
neue Perspektiven!**

Nähere Informationen erhalten Sie unter  
[www.esas.de](http://www.esas.de) oder direkt unter der Tel.:  
0211 54012800

# BEWIRB DICH JETZT ZUM AUSBILDUNGS- START 2024!

IM GROSSHANDEL

IM NON-FOOD EINZELHANDEL

IM FOOD EINZELHANDEL

IM LOGISTIKZENTRUM

- Verkäufer / Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)
- Abiturientenprogramm:  
Integrierter Handelsfachwirt (m/w/d)
- Frischespezialist (m/w/d)
- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)
- Duales Studium im Bereich Wirtschafts-  
ingenieurwesen Logistik (m/w/d)

MEHR  
INFOS



KURZ-  
BEWERBUNG  
STARTEN



## UNSERE BENEFITS!



Sehr gute  
Übernahmechancen



Individuelle und passgenaue  
Qualifizierungs- &  
Weiterbildungsmöglichkeiten



Verantwortungs-  
volle Aufgaben



Attraktive  
Vergütung



Exklusive  
Mitarbeiter rabatte



Urlaubs- und  
Weihnachtsgeld



Abschlussprämie bei  
guten & sehr guten  
Leistungen



Firmenevents





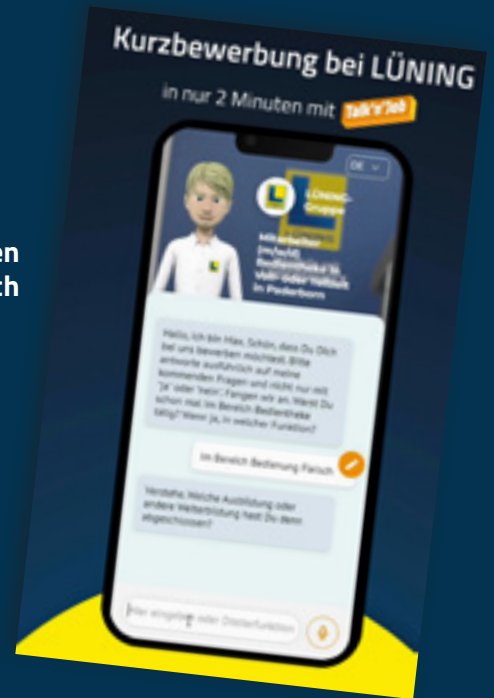
# EINFACHE & SCHNELLE BEWERBUNG PER CHATFUNKTION

Wir machen Bewerbungen so einfach wie nie zuvor – ohne lästiges Tippen oder komplizierte Formulare. Innerhalb von 2 Minuten können Sie sich über unseren Chat ganz einfach per Sprachbefehl bewerben.

1. Klicken
2. Sprechen
3. Job



Hier geht's zum  
Anleitungsvideo



## WERDE TEIL UNSERES TEAMS ...

### ... IN DER LOGISTIK

Langenberg-  
Benteler



**KOMMISSIONIERER**  
(m/w/d)

KURZBEWERBUNG  
STARTEN!



WEITERE  
STELLENANGEBOTE  
UND INFOS



### ... AN DER BEDIENTHEKE

Kreis Lippstadt / Lipperode / Erwitte,  
Kreis Paderborn, Kreis Gütersloh



**VERKÄUFER BEDIENTHEKE**  
Voll- oder Teilzeit (m/w/d)

KURZBEWERBUNG  
STARTEN!



**FLEISCHER/METZGER/KOCH**  
Voll- oder Teilzeit (m/w/d)

KURZBEWERBUNG  
STARTEN!



Das SEH-Team der LÜNING-Gruppe:  
v.l.: Friedhelm Gehrman, Paul Paffen, Arno Bischoff, Frank Krogbeumker,  
Stefan Fraune, Joachim Meyer, Frank Zühlke und Oliver Kiffe



# NEUKUNDEN- AKQUISE



Unsere LÜNING-Gruppe ist besonders vielschichtig und dank der zwei eigenen Logistikstandorte in Langenberg-Benteler und Lostau fungieren wir im Bereich Großhandel als idealer Lieferant für selbstständige Einzelhändler. Dazu zählen Frischmärkte, Dorfläden, Tankstellen, ethnische Märkte, Kioske, Bäckereien und andere Großhändler. Friedhelm Gehrman ist dank seiner langjährigen Erfahrungen der erste Ansprechpartner im Bereich Kundenakquise SEH. Er nimmt den ersten Kontakt zu unseren potenziellen Kunden auf und stellt ihnen die Vorteile unserer LÜNING-Gruppe vor.

Wir bieten unseren mittelständisch geprägten Kunden einen breiten Sortimentsmix, wettbewerbsfähige Preise und eine moderne Logistik. Dank der eigenen Lagerhaltung und Cross-Docking-Verfahren sowie einer Auswahl von 300 Direktlieferanten, können unsere Kunden auf 40.000 Food und 20.000 Nonfood-Artikel zugreifen. Als erfahrener und verlässlicher Partner verhelfen wir unseren Kunden zur erfolgreichen Selbstständigkeit. Bei den zahlreichen Nahversorgungskonzepten am Markt ist es daher sehr wichtig, die richtige Wahl zu treffen. Die größte Herausforderung ist dabei die profitable Betreibung des Marktes. Daher ist dies für uns der wichtigste Aspekt einer langfristig erfolgreichen Partnerschaft.

## Standortauswahl

Neben einem engagierten und qualifizierten Betreiber, ist ein guter Standort die Voraussetzung für den Erfolg eines Marktes. Bei der Standortsuche und

-beurteilung unterstützen wir die selbstständigen Kaufleute mit unserem erfahrenen Expansionsteam. Dabei geht es zum einen um das Suchen und Finden eines geeigneten Standortes, zum anderen um die Gewährleistung einer angemessenen Kosten- bzw. Mietbelastung. Im Falle eines Standort-Neubaus unterstützt die LÜNING-Gruppe durch das Vermitteln von erfahrenen Architekten für Handelsimmobilien.

Hierbei unterstützen wir selbstständige Einzelhändler, die ihren Traum vom eigenen Dorfladen, einer Tankstelle oder einem Frischmarkt verwirklichen möchten. Wir sind hier bei der Standortsuche behilflich und analysieren vorab alle Gegebenheiten anhand diverser Bewertungskriterien.



## UNSER FRISCHMARKT-KONZEPT

Ihr Frischmarkt bildet den Lebens-Mittelpunkt einer Ortschaft. Wir wissen, wovon wir reden, wenn es um Frische, Auswahl und Begeisterung für Menschen geht. Denn unser Ziel ist es, unsere Kunden täglich zu überzeugen und jedem mit einem Lächeln zu begegnen. Dazu frische Ware im besten Aufbau in den sympathischen regionalen Märkten. Und fertig ist Ihr schönster Marktplatz der Welt, direkt vor Ihrer Haustür!

Unser „Ihr Frischmarkt“-Nahversorgungskonzept bietet bereits um die 450 selbstständigen Einzelhändlern ein individuell auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Marktformat. Das Gesamtkonzept umfasst dabei diverse Serviceleistungen. Von der Belieferung mit einem breiten und tiefen Sortiment, einer zugeschnittenen Ladenbauplanung und -umsetzung bis hin zu passenden Marketingdienstleistungen im Bereich Druck und Digital.

Angemessene Warenspannen und schlanke Kostenstrukturen sind dabei unsere wichtigsten Ziele, um kontinuierliche Ergebnisverbesserungen zu erzielen. Für die profitable Betreibung des eigenen Geschäfts ist die Sortimentsbestückung immens wichtig. Sowohl Top-Marken der Lebensmittelbranche als auch die Discountmarke Gut & Günstig, EDEKA-Eigenmarken und regionale Produkte sollten hier vertreten sein.



v.l. Friedhelm Gehrman,  
Johannes Krukenmeyer und  
Wolfgang Rieländer

## UNSER DORFLADEN-KONZEPT

Unser Dorfladen-Konzept erobert die ländlichen Regionen. Als selbstständiger Einzelhändler, der einen kleinen Markt auf dem Land führt, hängt die profitable Betreibung von der korrekten Planung und dem richtigen Partner an der Seite ab. Wir beliefern als Großhändler daher auch Kleinstflächen! Mit der gleichen Ernsthaftigkeit wie größere Kunden. Die Zuverlässigkeit und Erfahrung unseres LÜNING-Teams bieten Ihnen passend für Ihren Markt, ein individuelles Konzept für Ihren Erfolg!

**Möchten auch Sie einen Lebensmittelpunkt für Ihren Ort ins Leben rufen?**

Dann freuen wir uns Ihnen behilflich zu sein!

**Ihr Ansprechpartner:**  
Friedhelm Gehrman  
**Telefon:** 0170 4548372  
**E-Mail:** fgehrman@luening.de  
Nähere Informationen finden Sie unter [www.ihr-frischmarkt.de](http://www.ihr-frischmarkt.de)



# WAS IST LEIDENSCHAFT?

” Für mich ist Kommunikation der Schlüssel zu leidenschaftlichem Handeln. Ich unterhalte mich gerne mit unseren Kunden, Kolleginnen und Kollegen und habe dabei stets ein offenes Ohr für Sie. Das macht meine tägliche Arbeit einfach aus. Man lernt schließlich nie aus. “

## Wie sind Sie zu LÜNING gekommen?

Meine Mutter war damals im Haus von Familie Bökamp in Bokel beschäftigt, die einen Gasthof mit angrenzendem kleinen A&O-Laden führten. Nach der Schule machte ich dort im Hinterstübchen meine Hausaufgaben und half ab und an im Laden mit. Der Einzelhandel und der Kundenkontakt hatten somit schon früh mein Interesse geweckt, sodass ich 1974 ein Praktikum im damaligen Elli Rietberg absolvierte. Dieses gefiel mir so gut, dass ich hier ein Jahr später meine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann begann. Dies habe ich bis heute nicht bereut. Jeden Tag fuhr ich mit meinem Mofa von Bokel nach Rietberg zur Arbeit. Der damalige Marktleiter Johannes Krukenmeyer war mein Ausbilder. Meinolf Sinnerbrink war zu der Zeit im dritten Ausbildungsjahr. Noch heute habe ich viele schöne Erinnerungen an diese Zeit, zumal mich beide Kollegen viele weitere Jahre beruflich bei LÜNING begleitet haben.

Nach meinem Abschluss wechselte ich als stellvertretender Marktleiter zum Elli Hövelhof zu Franz Bohnenstefen. Es folgten 15 Monate Wehrdienst in Eckernförde und Flensburg-Mürwick. Danach sammelte ich weitere Erfahrung in verschiedenen Elli-Märkten, bevor ich erstmals als Marktleiter im Elli Varensell tätig wurde. In den folgenden Jahren wechselte ich zwischen den Ellis in Salzkotten, Schloß Holte, Rietberg, Lippstadt, Langenberg und Avenwedde. Über all die Jahre konnte ich mich auf wundervolle Teams verlassen, mit denen es Spaß machte, zusammenzuarbeiten. Noch heute freue ich mich damalige Kunden, Kolleginnen und Kollegen aus den Märkten zu treffen.

1997 war ich Marktleiter im Elli Lippstadt, bevor ich in die Zentrale nach Rietberg wechselte. Hier widmete ich mich gemeinsam mit unserem damaligen Geschäftsführer Wolfgang Rieländer und Vertriebsleiter Johannes Krukenmeyer der Entwicklung des Frischmarkt-Konzeptes. Von der Namensfindung, über das Ladenbaukonzept, der Belieferung, etc. machten wir uns Gedanken, sodass wir 1998 in Hessen den ersten Frischmarkt eröffnen konnten. Als die Spar sich aus Deutschland zurückzog, konnten wir 70 Märkte in NRW und Rheinland-Pfalz überzeugen zum Frischmarkt-Konzept zu wechseln. Zu der Zeit war Weilerswist unsere zweite Heimat, da wir hier so oft übernachteten.

Seit etwa zehn Jahren bin ich ausschließlich für den Bereich der Neukundenakquise im SEH-Bereich zuständig und biete allen Interessenten den besten Service mit Leidenschaft, egal ob Dorfladen oder Frischmarkt.

## Was ist Ihr Ausgleich zur Arbeit?

Meinen Ausgleich zur Arbeit finde ich im jährlichen Urlaub auf Mallorca, bei meiner ehrenamtlichen Vereinsarbeit in Bokel, als Schalke-Fan und bei schönen Stunden mit meinen Freunden.

Ich habe von jedem Elli-Markt, in dem ich tätig war, viele gute Erinnerungen und Freundschaften aufgebaut. Diese werden, wenn man sich hier und da mal trifft, mit viel Freude und Spaß ausgetauscht, mit den Worten: „Weißt du noch ...?!“



**Name:** Friedhelm Gehrman  
(„Elli-Fritz“)

**Bereich bei LÜNING:**  
Neukundenakquise SEH

**Jahre bei LÜNING:** 1.8.1975

**Sternzeichen:** Schütze

**Lieblingsgericht:**  
Rindfleisch mit Zwiebelsauce  
und Kartoffelsalat

**Lieblingstätigkeit:**  
Der Kontakt zu meinen  
Mitmenschen

**Worauf können Sie  
verzichten?**  
Auf Streitigkeiten und  
überhebliches Verhalten

**Persönliche Empfehlung:**  
Seine Ausbildung bzw. Karriere in  
der LÜNING-Gruppe zu starten.  
**Bewerben Sie sich jetzt!**

**JETZT  
BEWERBEN!**





# Wo kommst du denn wech?

Wir Handelsleute sind ein buntes Völkchen und arbeiten mit interessanten Kollegen aus aller Welt zusammen. In dieser Ausgabe unserer „Heimatleben“ erzählt uns Florian Irom, Metzger im Elli-Markt Avenwedde, von seiner Heimat Rumänien und schenkt uns ein traditionelles rumänisches Rezept für leckere Kohlrouladen.

# Florian Irom

METZGER IM ELLI-MARKT AVENWEDDE



SEIT 2017

VERHEIRATET

44  
JAHRE



RHEDA-WIEDENBRÜCK

Unser Mitarbeiter Florian Irom stammt ursprünglich aus Rumänien und wurde in Hermannstadt (Sibiu) in der Region Siebenbürgen, auch bekannt als Transsilvanien, geboren. Etwa 5 km südöstlich von Hermannstadt liegt der Ort Schellenberg, wo Florian seine Kindheit verbrachte. Seine Eltern bewirtschafteten einen Hof mit Pferden, Kühen und Schweinen, während sie auf dem benachbarten Acker Mais, Kartoffeln und Kohl für den Eigenbedarf anbauten. Schon in jungen Jahren halfen Florian und seine vier Geschwister ihrer Mutter Geta bei der Bewirtschaftung des Hofes, da ihr Vater Cornel tagsüber als LKW-Fahrer arbeitete. Die Familie bearbeitete die Felder damals noch mit einem Pferdepflug, was sehr mühsam war. Lediglich zur Erntezeit half ein Bekannter mit einem Traktor gegen Bezahlung aus. Florian besuchte die Grund- und Gesamtschule in Schellenberg und erinnert sich besonders gerne an die langen Sommerferien, die er draußen mit seinen Geschwistern und Nachbarskindern verbrachte.

Nach seinem Schulabschluss begann Florian im Alter von 14 Jahren eine dreijährige Ausbildung zum Metzger bei einem Familienbetrieb in Hermannstadt, wo er alle Facetten des Berufs vom Schlachten bis zur Wurstproduktion kennenlernte. Im Jahr 1999 entschied er sich, als Gastarbeiter nach Deutschland zu gehen und wurde durch Bekannte auf ein Recruiting-Team der Firma

Tönnies aufmerksam. Nach ein paar Probearbeitstagen entschied sich Florian, gemeinsam mit seinem Bruder Cornel und weiteren 30 Männern, den Weg in den Kreis Gütersloh anzutreten. Die Busreise dorthin dauerte ganze 80 Stunden und war für Florian aufregend, da er zuvor nie über die Landesgrenze von Rumänien hinaus gereist war.

**„Nach den ersten 100 Kilometern war unser Bus kaputt und es vergingen mehrere Stunden, bis ein Ersatzbus kam. Die neuen Landschaften und Eindrücke waren für mich so faszinierend, dass ich bis auf einen kurzen Powernap gar nicht zum Schlafen kam. Nachts durch Wien und Budapest zu fahren, war wunderschön.“**

Florian hatte während seiner Zeit bei Tönnies einen kleinen Arbeitsunfall. Er kam nach Rheda-Wiedenbrück ins Krankenhaus, wo ihm sein heutiger Schwiegervater Helmut als spontaner Dolmetscher half, um sich mit dem Arzt bezüglich seiner Schnittverletzung zu verständigen. Über Helmut lernte er dann seine Frau Daniela kennen. Nach zwei Jahren bei Tönnies gingen sein Bruder und er in die Niederlande, genauer gesagt nach Enschede zur Weyl Beef Products B.V. In der Zeit führte er mit Daniela eine Wochenendbeziehung. In einer Hobbymannschaft in Enschede spielte Florian Fußball. Heute schaut er sich die Spiele vorwiegend von

zu Hause oder im Stadion an. Im Fitnessstudio und bei der Gartenarbeit findet er den perfekten Ausgleich zum Job.

Im Herbst 2003 heiratete Florian Daniela nach dem Ende seines Vertrags bei Tönnies. Nach einer kurzen Anstellung als Metzger bei Westfleisch in Paderborn, wechselte er zu Hülshorst Feinkost in Harsewinkel. Gemeinsam mit seiner Frau kaufte er ein Haus in Rheda, das sie gemeinsam renovierten. Besonders stolz ist Florian darauf, dass er im Jahr 2007 den Titel des Deutschen Zerlege-Meisters gewann und dafür eine Harley erhielt. Den Führerschein dafür bezahlte ihm sein damaliger Chef.

Seit Juli 2017 arbeitet Florian bei uns in der LÜNING-Gruppe, zunächst im EDEKA center Rietberg, dann zwei Jahre im Elli-Markt Lippstadt und nun seit drei Jahren im Elli-Markt

Avenwedde. Die Arbeit bereitet ihm viel Freude, insbesondere das kreative Bestücken der Theke am Morgen, um den Kunden stets etwas Neues zu präsentieren.

Florian vermisst an Rumänien das gute Klima, seine Familie und das gute Essen. Seine Mutter sowie sein Bruder Cornel und seine Schwester Corina leben noch dort, weshalb er jedes Jahr mindestens einmal seinen zweiwöchigen Urlaub bei ihnen verbringt und traditionelle Gerichte wie Kohlrouladen genießt.



Florian (vorne) mit seinen zwei Cousins und zwei Schwestern



Florian im Alter von 5 Jahren im Kindergarten







# Saure Kohlrouladen

Saure Kohlrouladen, auch Sarmale genannt, mit Rinderhack, Speck und Tomaten sind in der rumänischen Küche eine Tradition

## Zutaten für 4 Portionen:

½ Weißkohl  
1 Tasse Langkornreis  
500 g Rinderhack  
300 g Speck  
1 große Küchenzwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Eier  
1 TL Senf  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
1 EL Tomatenmark  
1 Stängel Thymian  
1 Lorbeerblatt  
5 EL Balsamicoessig  
Salz & Pfeffer  
1 Dose gehackte Tomaten  
100 g Schlagsahne

## Utensilien:

Holzspieße

## Zubereitung:

Den Weißkohl mit einem scharfen Messer am Strunk einritzen und ausstechen. Wasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen und den Weißkohl für 10 Min. darin köcheln lassen.

Den Reis nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit das Rinderhack in eine Rührschüssel geben. Den Bauchspeck in feine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch pellen und in feine Würfel schneiden. Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Eier, Senf, Paprikapulver, Tomatenmark und Thymian zum Hackfleisch geben und alles miteinander verkneten.

Den Weißkohl aus dem Wasser nehmen und die einzelnen Blätter abziehen. Die Hackfleischmasse in 6 Portionen aufteilen und jeweils eine Portion mit einem Weißkohlblatt umwickeln und mit einem Holzspieß aufspießen.

Etwas Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Weißkohlrouladen darin schmoren. Lorbeerblätter, Balsamicoessig und die Tomaten hinzugeben.

Die Kohlrouladen für 30 Min. bei 165°C auf mittlerer Schiene im Backofen backen und mit Reis servieren.



♥ VON HERZEN AUS UNSERER HEIMAT ♥

# QUERBEET AUS LIPPSTADT





# VEGETARISCHES, VEGANES UND LEICHT VERRÜCKTES

## PFLANZLICHE KÖSTLICHKEITEN VON QUERBEET AUS LIPPSTADT



Sich gesund und umweltbewusst zugleich zu ernähren, ist gar nicht so einfach. Viele Hersteller nutzen oftmals chemische Zusatzstoffe oder pflanzliche Zutaten, für deren Anbau natürliche Lebensräume zerstört werden. Für Felix und Philipp Kilian, die Geschäftsführer von Querbeet, war schnell klar, dass sie es besser

machen wollten. Mit ihren „Tante-Berta Produkten“ zeigen sie, dass pflanzliche Produkte lecker und nachhaltig zugleich sein können. Querbeet hat sich mittlerweile als führende Marke für pflanzliche Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung etabliert.

„Die Nachfrage nach pflanzlichen Produkten steigt stetig, da Themen wie Gesundheit und Nachhaltigkeit für die Konsumenten einen immer größeren Stellenwert einnehmen. Daher gründeten wir im Jahr 2018 unser Unternehmen Querbeet. Bei der Produktentwicklung liegt unser Fokus auf hochwertigen vegetarischen Zutaten aus möglichst regionalen Rohstoffen, mit denen wir viele spannende internationale Geschmackserlebnisse kreieren“, so Felix Kilian.

Aspekte wie die hohe Qualität der Zutaten und deren Regionalität sowie der bewusste Verzicht auf Soja, Palmöl und künstlich erzeugte Zusatzstoffe (wie z. B. chemische Färbemittel oder Geschmacksverstärker) sind den beiden Geschäftsführern besonders wichtig.

Der Großteil der Zutaten stammt aus regionaler Verarbeitung. Exotischere Lebensmittel wie beispielsweise Quinoa oder Bulgur, lassen sich leider nicht als Rohware aus Deutschland beziehen, sodass man diese Zutaten über regionale Händler erhält, die diese Waren importieren.

„Tante Berta“ symbolisiert die gute Seele von Querbeet und steht für das familiäre Gefühl der Marke. Wer denkt nicht gerne an seine Kindheit zurück, wo es bei Mama, Oma oder der Lieblingstante immer die leckersten Speisen gab? Mit Kreativität und Können gelingen Tante Berta die spannenden, pflanzlichen Querbeet-Produkte. Diese überzeugen als Sticks, Taler, Burger, Bällchen und Bulletten mit einem ganz eigenem Geschmackserlebnis anstelle von Fleischimitationen. Tante Berta weiß, wo ihr Gemüse herkommt, hegt und pflegt es und weiß, wie sie daraus raffinierte Gerichte zaubert.



v.l.: Die Querbeet-Geschäftsführer Philipp  
und Felix Kilian



Die Devise ist dabei „Querbeet“! Einfach mal kreativ sein und Erbsen mit Minze oder Beeren mit Bohnen kombinieren – so entstehen mit viel Liebe die wundervollen Querbeet-Kreationen.

Dank der Erfahrung und dem Wissen, was im eigenen Garten, auf den regionalen Äckern und auf der ganzen Welt wächst, wird das Tante Berta Produktsortiment regelmäßig der Saison angepasst. Somit kann für die Abwechslung auf den Einsatz von künstlich erzeugten Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und chemischen Färbemitteln komplett verzichtet werden. Die Querbeet-Produkte sind lecker, gesund und nachhaltig zugleich!

Mittlerweile umfasst das Unternehmen Querbeet insgesamt 12 Mitarbeiter. Aktuell ist man dabei eine neue Produktionsstätte in Lippstadt zu bauen, die Mitte des Jahres fertig gestellt wird.

Die leckeren Querbeet-Produkte bleiben mit ihren Namen wie Waldtraut, Habibis oder Jimmy Bean direkt im Gedächtnis. Dahinter stecken Bulgur-Champignon-Burger, Quinoa-Sticks, Falafel-Bällchen und viele weitere Sorten, die Sie bei den gekühlten Convenience-Produkten in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer EDEKA center und Elli-Märkte finden.



# MILD & WÜRZIG - *Frühlingszwiebeln*

Die auch als Lauchzwiebel bekannte Frühlingszwiebel ist im Handel ganzjährig erhältlich. Frühlingszwiebeln sind jedoch nicht mit Porree bzw. Lauch verwandt, sondern mit der Speisezwiebel.

Der Ursprung der Frühlingszwiebeln wird in Zentral- und Westchina vermutet. Von dort sind sie über Russland nach Europa gekommen.

Hierzulande stammen sie aus heimischem Anbau, Spanien, Italien, Frankreich und Ägypten. Der untere, weiße Teil der Frühlingszwiebel schmeckt nach milder Zwiebel, das Grün erinnert geschmacklich an Porree und Schnittlauch. Frühlingszwiebeln schmecken roh sehr gut im Kräuterquark oder Salat. Beim Erhitzen der Lauchzwiebeln sollte darauf geachtet werden, dass sie nicht zu lange garen, da sie sonst an Aroma verlieren. Sie eignen sich perfekt für Wokgerichte und Currys.

Im Gemüsefach des Kühlschranks halten sie sich etwa eine Woche.



# Tarte mit Frühlingszwiebeln

Nur wenige Zutaten, eine schnelle Zubereitung und schon ist aus Blätterteig, Frühlingszwiebeln, Speck und Ziegenkäse eine leckere Tarte gemacht, die herrlich nach Frühling schmeckt.

## Zutaten für 4 Portionen:

3 Bund Frühlingszwiebeln  
350 g Blätterteig  
2 EL Butter  
250 g Ziegenkäse  
100 g gewürfelten Schinkenspeck  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

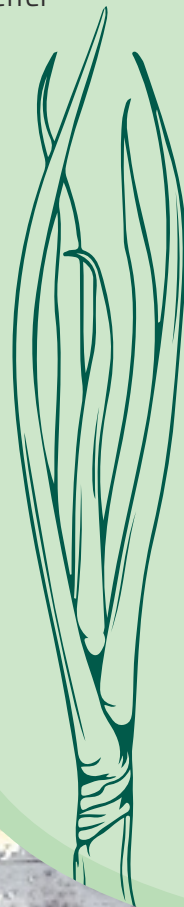
Für die Tarte die Frühlingszwiebeln waschen, von den Wurzeln trennen und schräg aufschneiden. Den Blätterteig in drei lange Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem Topf zerlassen und den gewürfelten Speck bei mittlerer Hitze darin anrösten. Die geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und glasig anschwitzen.

Den Blätterteig mit der Speck-Zwiebel-Masse belegen. Den Ziegenkäse zupfen und auf der Tarte verteilen.

Die Tarte für 8-12 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben noch mit etwas grobem Salz und Pfeffer würzen und servieren.





## Smoothie Bowl

Diese Smoothie Bowl bringt Abwechslung in den Morgen. Schließlich ist dieser Fruchtgenuss nicht wie üblich zum Trinken, sondern zum Löffeln gedacht. Probieren Sie es selbst und starten Sie mit einer Schüssel voller Energie in den Tag!

### Zutaten für 2 Portionen:

**Für die Smoothie Bowl:**  
 750 g TK-Beerenmischung  
 400 g griechischer Joghurt  
 2 EL Honig

### Für das Topping:

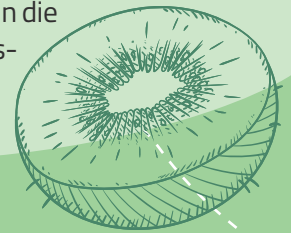
1 Banane  
 1 Kiwi  
 1 Handvoll Himbeeren  
 1 Handvoll Blaubeeren  
 1 EL Chiasamen  
 1 EL Haselnuss-Krokant  
 1 EL Kokosraspeln



### Zubereitung:

Gemischte Beeren, griechischen Joghurt und Honig im Mixer so lange mixen, bis ein homogener Smoothie entsteht. Die Beeren sollten zerkleinert, der Smoothie aber nicht zu flüssig sein.

Für das Topping Banane und Kiwi schälen und in Scheiben schneiden, Beeren waschen und trocknen. Smoothie in zwei große Schalen füllen und mit Bananen- und Kiwischeiben, Beeren, Chiasamen, Haselnuss-Krokant und Kokos-Raspeln garnieren. Besonders schön sieht es aus, wenn die Toppings gerade oder kreisförmig angerichtet werden.



## Früchtequark mit Getreide

Gerade im Frühjahr sorgt ein fruchtiges, nicht zu schweres Frühstück für einen guten Start in den Tag. Unser Fitness-Quark mit frischem und tiefgekühltem Obst eignet sich außerdem prima als Zwischenmahlzeit oder Dessert.

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Quark  
 50 ml Sahne  
 80 ml Apfel-Himbeer-Smoothie  
 2 Äpfel  
 4 Bananen  
 100 g Zwetschgen  
 100 g getrocknete Cranberries  
 125 g Mehrkornflocken  
 2 TL Agavendicksaft  
 100 g tiefgekühlte Himbeeren



### Zubereitung:

Quark, Smoothie und Sahne glatt rühren. Apfel, Banane und Zwetschgen würfeln und zusammen mit den übrigen Zutaten vermischen. Mischung unter den Quark rühren. Mit Agavendicksaft abschmecken. Vorsichtig die aufgetauten Himbeeren unterheben und portionieren.





## Mügliwaffeln mit Quark

Das schmeckt nicht nur Kindern: Probieren Sie unsere vollwertigen Mügliwaffeln mit Früchtequark und frischen Erdbeeren – in nur 15 Minuten zubereitet!

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für die Waffeln:

2 Eier  
50 g Butter  
1 TL Honig  
100 g Früchtemüsli  
100 g zarte Multikorn-Flocken  
2 Prisen Zimt  
100 ml Milch

#### Für den Früchtequark:

250 g Magerquark  
2 TL Sauerrahm  
2 TL Zitronenmelisse  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker  
150 g Erdbeeren

#### Zum Bestreuen:

2 EL Kokosflocken  
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

### Zubereitung:

#### Mügliwaffeln

Eier, Butter und Honig sollten Zimmertemperatur haben, Butter und Eier am besten am Vorabend bereits aus dem Kühlschrank nehmen. Diese Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die übrigen Zutaten mit dem Spatel in der Reihenfolge der Zutatenliste unter die Eimasse unterheben.

Das Ganze 5 Minuten quellen lassen.

Zwischenzeitlich das Waffeleisen einstecken und den Temperaturregler auf die mittlere Stufe stellen. Pro Waffel eine Schöpfkelle Teig auf das Waffeleisen geben und die Waffeln goldbraun ausbacken. Tipp: Diese Waffeln schmecken warm und kalt und lassen sich mit zusätzlichen Dips beliebig variieren.

#### Früchtequark

Quark mit den genannten Zutaten verrühren. Erdbeeren in Scheiben schneiden und unter den Quark heben. Waffeln mit Kokosflocken und Vanillezucker einstreuen und den Quark auf eine Waffel streichen. Die andere Waffel darüber legen und die Waffeln zu Herzen schneiden.

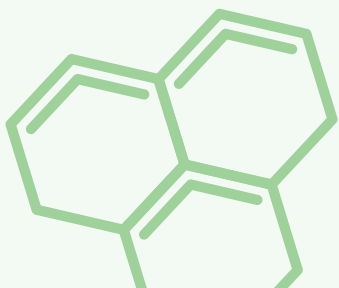
## Selbstgemachtes Knuspermüsli

### Zutaten für 4 Portionen:

200 g kernige Haferflocken  
40 g Mandeln  
40 g Pekannüsse  
20 g Kürbiskerne  
60 g Honig  
60 g Kokosöl  
1 TL Zimt  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Backofen auf 160 °C Umluft (175 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Haferflocken, Mandeln, Pekannüsse und Kürbiskerne in einer Schüssel vermischen. Honig, Kokosöl, Zimt, Vanillezucker und Salz in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Die Honig-Öl-Mischung über die trockenen Zutaten gießen und zügig vermengen. Auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Für 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Müslimischung wenden und weitere 5-7 Minuten backen, bis sie von allen Seiten goldgelb ist. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Das Knuspermüsli ist in einem luftdicht verschlossenen Gefäß mindestens zwei Wochen haltbar.



## Simitringe

Außen knusprig, innen fluffig, dazu eine leichte Süße. Simit, dieses ringförmige Sesamgebäck aus der Türkei, ist fast zu schade, um es nur zu seiner angestammten Tageszeit, zum Frühstück, zu essen. Mit unserem Rezept legen Sie daher den passenden Vorrat für jede Gelegenheit an.



### Zutaten für 8 Portionen:

30 g frische Hefe  
2 TL Zucker  
130 ml Milch  
100 ml Sonnenblumenöl  
500 g Weizenmehl  
1 TL Salz

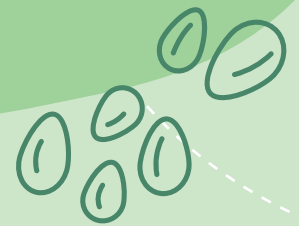
### Außerdem:

50 g Traubensirup (Pekmez)  
150 g Sesamsamen

### Zubereitung:

Hefe zerbröseln und mit 125 ml lauwarmem Wasser und Zucker unter Rühren auflösen. Milch, Öl, die Hälfte des Mehls sowie das Salz zugeben und mit den Knetgabeln eines Handrührgerätes verkneten. Nach und nach das restliche Mehl zugeben und unterkneten. Nach ca. 10 Minuten Kneten sollte ein geschmeidiger, elastischer Teig entstanden sein. Zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer leicht geölten Schüssel für 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Inzwischen den Traubensirup und 50 ml Wasser in einem tiefen Teller verrühren. Sesamsamen in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in 8 Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen, mit einem scharfen Messer halbieren und beide Hälften zu einer länglichen Wurst rollen. Dabei sollten beide Stränge gleich lang sein. Die Teigstränge zu einer Kordel verwickeln und die Enden zu einem Kringel verkleben. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen. Die Teigkringel in die Melasse tauchen und im Sesam wenden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



## Skyr-Brötchen

Sind auch Sie schon ein Fan von Skyr? Das isländische Milchprodukt gilt als hervorragender Eiweiß-Lieferant und macht unsere Skyr-Brötchen daher zu kleinen Protein-Bomben. Aber nicht nur das: Das Rezept schmeckt auch einfach lecker. Backen Sie es nach – und überzeugen Sie sich selbst!

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Weizenmehl  
1 ½ TL Salz  
2 Päckchen Backpulver  
2 Eier  
400 g Skyr

### Außerdem:

Kerne nach Belieben  
(z. B. Kürbiskerne,  
Sonnenblumenkerne)

### Zubereitung:

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen und mit Eiern und Skyr zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 12 Portionen aufteilen und mit leicht bemehlten Händen rundlich formen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze (Umluft 180°C) vorheizen. Die Oberfläche der Teiglinge mit einem scharfen Messer leicht kreuzförmig einritzen. Nach Belieben mit Kernen bestreuen. Auf mittlerer Schiene im Ofen für 20-25 Minuten goldbraun backen.





## Buttermilch-Pancakes

**Pfannkuchen zum Frühstück? Na klar, unsere lockeren Buttermilch-Pancakes mit Orange, Mango und Minze sind in zehn Minuten fertig. Also ab damit in die Pfanne!**

### Zutaten

#### für 4 Portionen:

150 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
1 Limette, unbehandelt, davon Saft und Schale

3 EL Zitronensaft  
250 ml Buttermilch  
2 Eier  
2 Mango  
1 Orange  
2 Stängel Minze  
5 EL Ahornsirup  
Rapsöl

### Zubereitung:

Für die Buttermilch-Pancakes das Mehl und das Backpulver in eine hohe Schüssel sieben. Den Abrieb sowie den Saft der Limette zusammen mit dem Zitronensaft, der Buttermilch, den Eiern aufschlagen. Die Mehlmischung nach und nach unterrühren. Die Mango sowie die Orange schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Minze abzupfen, waschen, trocknen

und in feine Streifen schneiden. Das Obst mit Minze und Ahornsirup vermengen. Etwas Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Pancaketeig mit einer Kelle portionsweise in die Pfanne geben. Die Pancakes bei mittlerer Hitze für circa 3-5 Minuten von jeder Seite goldbraun backen und im Backofen warmhalten. Die Pancakes mit dem Obst anrichten und servieren.

## Fruchtigen Sojashake

**Superlecker und richtig fruchtig!**

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für den Shake:

200 g Himbeeren, tiefgekühlt  
200 g Erdbeeren, tiefgekühlt  
1 Banane  
2 EL Ahornsirup  
600 ml Soja Drink Natur  
1 TL Limettensaft

#### Zum Garnieren:

ein paar Himbeeren  
1 Limette  
etwas Zitronenmelisse



### Zubereitung:

Beeren mit der geschälten Banane in einen Mixer geben. Ahornsirup, Soja Drink und Limettensaft zugeben und alles fein pürieren. Shake auf 4 Gläser verteilen. Je 2 Himbeeren und eine halbierte Limettenscheiben auf einen Spieß stecken und quer auf das Glas legen. Mit Melisse garnieren.



# Entdeckt! Neu im Regal!



## Backpapier-Einlagen für Heißluftfritteuse

Der perfekte Schutz vor Fettspritzern  
im Innenbereich der Heißluftfritteuse  
16 cm Durchmesser  
30 Stück



## Dr. Oetker - La mia Pinsa Champignons Ricotta Creme

Mit einer Auflage aus Champignons und einer feinen Ricotta-Pecorino Creme, abgerundet mit Frühlingszwiebeln, bringt die neue Sorte noch mehr vegetarische Auswahl in das Pinsa-Sortiment. Grundlage ist wie immer der außen knusprige und innen schön luftige Boden, der für La Mia Pinsa aus Weizen-, Reis- und Dinkelmehl sowie mit Sauerteig hergestellt wird.



## Knoppers Goodies 180g

Knoppers Goodies ist der knusprig-leckere Naschspaß mit allem, was Knoppers gut und besonders macht. Viel Milch- und Nougatcreme mit knackigen Haselnuss-Stückchen, knusprig gebackener Waffel in Vollmilch-Schokolade. Stück für Stück so lecker!



## Hitschies Wassereis Saure Drachenzunge Blau

Das brandneue hitschies Wassereis - jetzt in blau und mit dem erfrischenden Geschmack von Sauren Drachenzungen in der Geschmacksrichtung blaue Himbeere.

## Oatly Oatgurt Natur ungesüßt 350g

Wir sagen es ganz offen. Das ist kein Joghurt. Wir haben Hafer für diesen großartigen Geschmack verwendet, etwas Protein aus Ackerbohnen und Millionen und Abermillionen fantastischer lebender Joghurtkulturen, um die joghurtähnliche Frische zu erzielen. Aber keine Kuh oder ein anderes Tier war an der Herstellung beteiligt, also ist es kein Joghurt. Wie wäre es einfach mit Natur und ungesüßt?



## Oatly Oatgurt Vanille 350g

Beim Thema „Vanille“ scheiden sich die Geister. Die einen mögen sie sehr, die anderen lieben sie abgöttisch. Aber egal, wie man zu Vanille steht, eine der besten Arten, sie zu genießen, ist eine cremige Basis aus fermentiertem Hafer mit lebenden Joghurtkulturen, zusammen mit etwas pflanzlichem Protein, Calcium, Vitamin D, B12 und Jod. Zumindest darin sind sich alle einig.

## Paderborner Limo Cola-Orange-Mix

Fruchtig erfrischende Limo mit Cola-Orangengeschmack. Nicht nur im Sommer ein ideales, prickelndes Erfrischungsgetränk.



## Schwartzau Dessert-Sauce Salted Caramel

Süß trifft salzig: Diese Salted Caramel Sauce gibt Eiscreme, Puddings, Joghurts, Frucht-desserts und vielem mehr das gewisse Etwas.



## Zott monte Ice Cream

Eis, Eis Monte! Erleben Sie den unnachahmlichen Geschmack von Monte als Eiscreme. Leckeres Milcheis und Schokolade mit Haselnüssen. Erhältlich in einer knusprigen Kakaowaffel oder als klassischer Eis-Stick mit Milkschokolade überzogen.

## Glück Milch und Kakao

Glück bedeutet, sich den Alltag zu versüßen, oder? Beim GLÜCK Milch & Kakao ist dieses Motto auf jeden Fall Programm. Die hochwertige Rezeptur mit Tonkabohne sorgt für feine Nuancen von Vanille, Mandel und Karamell, die den intensiv-schokoladigen Geschmack abrunden.

Einmal probiert, fällt es einem schwer, das Glas wieder aus der Hand zu legen. Selbstverständlich ohne Palmöl oder Zusatz von Aromen.



## Glück aus Mandeln

40 % Mandelanteil, feine Nuancen von Vanille und Karamell aus der Tonkabohne, Verzicht auf Palmöl und den Zusatz von Aromen. Oder um es in sechs Worten auszudrücken: Wie eine cremige Praline zum Löffeln. Unser Tipp: Unbedingt mal auf Pancakes oder als Topping für Porridge probieren. So schmeckt GLÜCK!



## Kölln Cereals Risps Schoko

Voller Geschmack in der Müslischale: Risps aus knusprigem Reis mit Schokoladengeschmack. Schokoladig-lecker schmecken sie am besten mit einem Haferdrink oder als Topping auf der Frühstücksbowl. So crunchy kann der Tag richtig losgehen.



## Kölln Cereals Nibbs Honig

Nibbs aus knusprig gepufftem Hafer und Weizen werden mit Honig verfeinert und sind das süße Highlight in jeder Frühstücksschüssel. Egal ob mit Kölln Haferdrink oder Joghurt – diese Nibbs mit Honig versüßen dir den Tag!



## Kölln Cereals Bits Dunkle Schoko

Die knusprigen Bits mit dunkler Kakaocremefüllung sind ein echtes Highlight am Frühstückstisch. Ein Muss für alle Schokofans, die gerne mit vollem Schokogenuss in den Tag starten.

# Kinderleicht!

# Selbstgemachte Knete



Sie ist ein echter Klassiker im Kinderzimmer! Ganz gleich wie digital Kinder heutzutage groß werden, an diesem analogen Spielzeug haben alle ihre Freude.

## Zutaten für den Knetteig:

20 gehäufte EL Mehl  
15 TL Salz  
2 EL Öl  
250 ml Wasser  
Lebensmittelfarbe nach Belieben

## Außerdem

Einweghandschuhe  
Schraubgläser

## Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz, Öl und das Wasser hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist die Knetmasse zu klebrig, geben Sie etwas mehr Mehl dazu. Falls die Masse zu trocken sein sollte, etwas mehr Wasser hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Teilen Sie den Teig anschließend in so viele Portionen, wie Sie Farben haben. Einweghandschuhe anziehen und schon kann der Teig durch Einkneten der Farbe eingefärbt werden. Im Kühlschrank hält sich die im Schraubglas luftdicht verschlossene Knete etwa acht Wochen.



# Vorschau Heimatleben 2 | 2024



## HIGHLIGHTS UND BESONDERHEITEN

Neuer Supermarkt in Paderborn



## SCHULSTART MIT SB LÜNING

Brottdosenaktion für angehende Erstklässler



## ZUCCHINI

Der kulinarische Alleskönner



## PICKNICKZEIT!

Köstliche Ideen für unterwegs



### 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



### Unsere EDEKA center LÜNING:

Hövelhof  
Rietberg  
Langenberg  
Wanzleben



### Unsere sb LÜNING Kaufhäuser:

Anröchte  
Avenwedde  
Asemissen  
Ballenstedt  
Belecke  
Delbrück  
Geseke  
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](http://www.luening.de)