

# Heimatleben

MENSCHEN. GESCHICHTEN. REZEPTE.

**GRATIS**  
FÜR SIE ZUM  
MITNEHMEN

**PRICKELND UND  
ERFRISCHEND**  
Sommerliche Bowlrezepte

**HURRA!**

Alle sb LÜNING Kaufhäuser  
wieder geöffnet

**ERÖFFNET!**

Elli-Markt Kaunitz ist  
der neue Lebensmittelpunkt

Handeln mit LEIDENSCHAFT.



# Jetzt neu im Sortiment!

## Die „Fresh in Love“-Salate der Firma Köckerling aus Delbrück



280G SCHALE  
Salat „Kreta“  
mit Vinaigrette-Dressing



280G SCHALE  
Salat „Tonno“  
mit Vinaigrette-Dressing



280G SCHALE  
Salat „Toscana“  
mit Balsamico-Dressing



280G SCHALE  
Salat „Hawaii“  
mit French-Dressing



280G SCHALE  
Salat „Vital“  
mit Balsamico-Dressing



280G SCHALE  
Salat „Italia“  
mit Thousand Island-Dressing

FÜR MEHR  
Nachhaltigkeit

Die nachhaltige  
Schale (inkl. Deckel)  
ist zu 100% recyclebar!

je 3,99€



## LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

endlich ist sie da – die schöne Sommerzeit! Dank sinkender Inzidenzen in den Kreisen genießt man das Biergartenwetter und die Lockerungen, die einen Restaurantbesuch oder das Schlendern durch Läden ermöglichen um so mehr. Besonders erfreulich ist in dem Zusammenhang, dass sämtliche sb LÜNING Kaufhäuser wieder vollumfänglich geöffnet haben und mit Pools, Outdoorspielzeug und vielen weiteren saisonalen Highlights die Ferien verschönern.

Seit Mitte April hat zudem unser neuester aller Elli-Märkte in Kaunitz an der Paderborner Straße seine Türen geöffnet. Der neue Lebensmittelpunkt überzeugt durch breite Gänge und ein vergrößertes Sortiment. Zeitgleich konnte in Hiddenhausen die Eröffnung eines neuen sb LÜNING Kaufhauses, wenn auch in kleinerem Rahmen als zuvor geplant, gefeiert werden.

Besonders erfreut sind wir über die Leistungen unseres Auszubildenden Emirkan Demircan, der mit Bestnote 1 den Kaufmann im Einzelhandel absolviert hat. Lesen Sie mehr zu seinem LÜNING Werdegang.

Über finanzielle Unterstützung in Höhe von 1.150€ freute sich die „Leseförderung“ der Lippstädter Friedrichschule. Marktleiter Marc Rickel übergab im Namen aller Pfandbondsparer des Lippstädter Elli-Marktes diese großartige Spende.

Ich wünsche Ihnen einen grandiosen Sommer und bleiben Sie weiterhin gesund!  
Beste Grüße, Ihr

*Ph. Rieländer*  
Philipp Rieländer

## INHALT

### AUS DEN MÄRKTEN

- 04 Eröffnung vom neuen Elli-Markt Kaunitz
- 06 Nächstenliebe siegt! Elli Lippstadt übergibt 1.150€ für Leseförderung der Friedrichschule
- 07 sb LÜNING Mellendorf erstrahlt in neuem Glanz
- 08 sb LÜNING Hiddenhausen hat eröffnet
- 10 Schulstart im sb LÜNING
- 11 sb LÜNING Brotdosen-Aktion

### AUS DEM UNTERNEHMEN

- 12 Grandiose Leistung! Emirkan Demircan besteht seine Ausbildung mit Bestnote 1
- 14 Der LÜNING Vertrieb Food
- 16 Was ist Leidenschaft?

### AUS ALLER WELT

- 18 Wo kommst du denn wech?

### AUS DER HEIMAT

- 22 Westfälische Ölmühle Kleeschulte – Goldgelbes Rapskernöl aus Büren

### AUS DER KÜCHE

- 26 Beerenstark! Süße Früchtchen die uns den Sommer versüßen
- 28 Prickelnd & erfrischend – Sommerliche Bowlrezepte

### AUS DEM LEBEN

- 32 Einfach nachgemacht! Simple Tipps für mehr Nachhaltigkeit!
- 34 Nachhaltige Bastelideen
- 36 Entdeckt! Neu im Regal!

### 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: Sarah Kordbarlag, Bildnachweise: LÜNING Werbung, Adobe Stock, Shutterstock, Edeka.de, Ulli Heukamp, Myra Eagles, folia | Max Bringmann KG.



28

PRICKELND & ERFRISCHEND:  
SOMMERLICHE BOWLE-REZEPTE



34

BIENCHEN SUMM HERUM:  
DIY BIENENHOTEL

# ERÖFFNUNG VOM NEUEN ELLI-MARKT KAUNITZ!

Nach siebenmonatiger Bauzeit öffnete der neue Elli-Markt in Kaunitz an der Paderborner Straße erstmals am 22. April 2021 seine Türen! Die Kaunitzer Kunden haben nun einen vollwertigen und zukunftsfähig aufgestellten Supermarkt mit vergrößerter und aktualisierter Produktvielfalt in allen Warenbereichen.

Bereits von außen ist die moderne Glasfront ersichtlich, die für viel natürliches Licht im Markttinneren sorgt. Generell wurde bei der Architektur darauf geachtet, gestalterische Elemente der gegenüberliegenden Feuerwehr zu übernehmen, um so eine harmonische Gesamterscheinung am Ortseingang von Kaunitz zu erreichen.

Auf einer Verkaufsfläche von 1.500 m<sup>2</sup>, inklusive Backhaus Liening und einer kleinen Sparkassenfiliale im Vorkassenbereich, wird ein breiteres Lebensmittelsortiment in einer angenehmen Marktatmosphäre geboten.

„Wir haben unser gesamtes Sortiment um Spezialitäten, aber auch um eine große Artikelwahl im BIO-Bereich erweitert. Die Auswahl an glutenfreien Produkten wurde sogar verdoppelt. Insgesamt finden die Kunden bei uns bis zu 20.000 verschiedene Artikel. Früher waren es nur circa 15.000“, so Bezirksleiter Georg Kerkemeier.

Klare Strukturen und breite Gänge nehmen die Kunden in Empfang. Warme Naturmaterialien und die schlicht-moderne Gestaltung der Wände sorgen trotz großer Raumhöhe für eine einladende Atmosphäre. Dank der Sortimentsbeschilderung an den Wänden finden sich auch Neukunden schnell zurecht.

## NACHHALTIGKEIT

Auf dem begrünten Dach des Marktes wurde eine Photovoltaik-Anlage installiert, die den Markt mit Strom versorgt. Um den Energiebedarf des Marktes darüber hinaus gering zu halten, kommen eine Kühltechnik

auf CO<sub>2</sub>-Basis, ein intelligentes LED-Lichtkonzept sowie eine Heizung mittels Wärmerückgewinnung zum Einsatz, die den neuesten energetischen Anforderungen in Sachen Nachhaltigkeit entsprechen. Dies senkt die Energiebilanz des Marktes erheblich.

## 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 barrierefrei auch mit mehreren Einkaufswagen gleichzeitig zu durchqueren.

## MARKTPLATZ & HEIMATPRODUKTE

Begrüßt werden die Marktbesucher zuerst auf dem neuen Marktplatz von einer Vielfalt an frischem Obst und Gemüse mit großem BIO-Anteil und regionalen Produkten. „Wir fühlen uns als familiengeführtes Unternehmen mit der Region stark verbun-

den und legen daher großen Wert auf die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten. Daher sind regionale Produkte aus der Heimat in noch größerer Menge als zuvor im neuen Elli vorhanden“, so Philipp Rieländer, Geschäftsführer der LÜNING-Gruppe.

## SALATBAR

Ein weiteres Highlight in dieser Abteilung ist die neue Salatbar, wo sich jeder nach Belieben einen Salat aus den zahlreichen Zutaten individuell zusammenstellen kann.

## MEHRWEGKONZEPT + HEISSE THEKE

Das Herzstück des Marktes ist der erweiterte Bedienthekenbereich, wo Käse- und Fleischliebhaber dank vieler Besonderheiten und Spezialitäten voll auf ihre Kosten kommen. Die Mitarbeiter geben gerne Auskunft zur Herkunft der Produkte und haben passende Tipps und Tricks für die Zubereitung auf Lager. Auf Vorbestellung werden auch Wurst- und Käseplatten individuell zusammengestellt.



v.l.: Bürgermeister Michael Esken, Marktleiter Fabian Kaimann und LÜNING Geschäftsführer Philipp Rieländer haben den neuen Elli Kaunitz gemeinsam eröffnet.



Dank des Mehrwegkonzeptes in diesem Bereich spart man sogar Verpackungsmaterial. Über ein Tablett lässt der Kunde seinen Fleisch-, Wurst- und Käseeinkauf in mitgebrachte Behältnisse verpacken. Das gilt auch für die frischen, leckeren Take-away Gerichte an der „Heißen Theke“, die täglich variieren.

## GETRÄNKEABTEILUNG

Des Weiteren überzeugt der neue Elli-Markt durch seine große Getränkeabteilung. Hier erwarten die Kunden viele neue Bierspezialitäten aus Bayern, internationale Biere, eine umfangreiche Wein- und Spirituosenabteilung sowie trendige Limonaden.

## SELF-SCANNING

Eine echte Zeitersparnis bietet das neue Self-Scanning-System. Dabei scannt man mit Hilfe eines Handscanners während des Einkaufs die Produkte, bevor sie in den Korb oder Einkaufswagen gelegt werden. Bezahlt wird der Einkauf an der extra ausgewiesenen „SCANni-Kasse“, wo der Handscanner

von den Mitarbeitern ausgelesen wird. Ein großer Vorteil ist, dass man während des gesamten Einkaufs den Überblick über die Kaufsumme behält. Zudem sparen die Kunden dank „SCANni“ so manchen Schritt an der Kasse, da die Ware nicht mehr auf das Kassenband gelegt wird, um sie danach wieder in den Einkaufswagen zu räumen. Gleichzeitig verkürzt sich dadurch die Wartezeit für die nachfolgenden Kunden an der Kasse.

## BACKSTUBE LIENING & SPARKASSENFILIALE

Wer nach dem Einkaufen noch ein Tässchen Kaffee und ein Stück Kuchen verzehren möchte, hat im vorderen Marktbereich die Möglichkeit, im Café der Backstube Liening zu verweilen. Hier sind viele Sitzmöglichkeiten für drinnen und draußen gegeben. Ebenso findet man im Vorkassenbereich eine kleine Sparkassenfiliale inklusive Bankautomat.

Damit den Kunden im Markt stets genügend Personal mit Rat und Tat zur Seite steht, wurden 16 neue Mitarbeiter in das Team aufgenommen. Das neue Marktteam unter der Leitung von Fabian Kaimann und seinen Stellvertretern Annette Gogolok und Emirkan Demircan sorgt dafür, dass sich der neue Elli stets von der besten Seite präsentiert.

„Ein großes Dankeschön gilt allen Handwerkern und dem gesamten Elli-Team, die in den letzten Wochen tatkräftig angepackt und so dazu beigetragen haben, dass wir unseren neuen Elli-Markt für Kaunitz von der besten Seite präsentieren. Wir freuen uns darauf, viele Kunden von unserem Markt zu begeistern“, freut sich Marktleiter Fabian Kaimann.



## Highlights des neuen Elli-Marktes Kaunitz

- Großer Marktplatz für Obst & Gemüse mit einer Vielzahl an regionalen und BIO-Produkten
- 100 Heimatlieferanten
- Erweiterte Fleisch-, Wurst- und Käseabteilung mit Heißer Theke
- Große Auswahl an BIO-Produkten und glutenfreien Produkten
- Salatbar
- verpackungsloser Einkauf an der Bedientheke dank nachhaltigem Mehrwegkonzept
- Vergrößertes Nonfood-Sortiment (Schreibwaren, Haushaltswaren, ...)
- Große Getränkeabteilung
- Self-Scanning-System „SCANni“
- Kundenfreundliche 3 m breite Parkplätze & Mutter-Kind-Parkplätze
- Überdachte Fahrradstellplätze
- Sondereinkaufswagen
- E-Ladestation
- LED-Beleuchtung
- Verglaste Kühlmöbel
- Sparkassenfiliale im Gebäude
- Bäckerei Liening in der Vorkassenzone mit gemütlichem Cafébereich und überdachten Sitzplätzen im Außenbereich



# Nächstenliebe siegt!

VON HERZEN FÜR UNSERE HEIMAT -  
ELLI LIPPSTADT ÜBERGIBT 1.150€ FÜR  
LESEFÖRDERUNG DER FRIEDRICHSSCHULE

Ein großes Dankschön geht an alle Pfandbonspender vom Elli-Markt Lippstadt. Viele Kunden haben in den letzten Monaten ihre Leergutbons für den guten Zweck gespendet, um das Projekt der „Leseförderung“ der Lippstädter Friedrichsschule zu unterstützen. So konnte Elli-Marktleiter Marc Rickel im Namen der Kunden 1.150€ an den Förderverein übergeben.

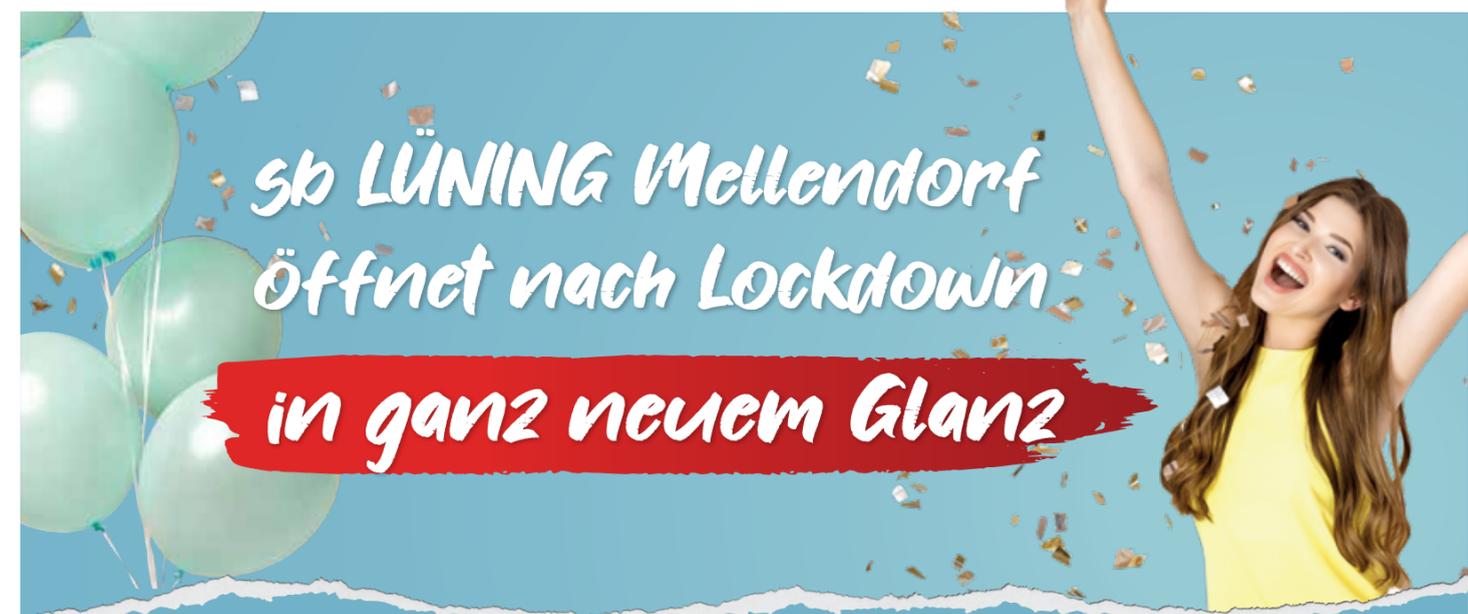
Dank der Leseförderung werden Schülerinnen und Schüler durch ehrenamtliche Mitarbeiter betreut, um ihre Lesefähigkeit oder ihren Wortschatz zu steigern. Jedes Kind erhält in der Regel pro Woche zwei Stunden individuelle Förderung. Diese wird sowohl durch eine Software unterstützt oder durch das Lesen von Büchern realisiert.

Ganz nach dem Motto „Von Herzen für unsere Heimat“ haben die Lippstädter Elli-Kunden mit ihren leeren Flaschen bzw. Pfandbeträgen eine gute Tat vollbracht. So wurden etwa 800 Leergutbons für den guten Zweck gespendet.

Bereits seit ein paar Jahren sind die Pfandboxen neben den Leergutautomaten in den Elli-Märkten und EDEKA-centern der LÜNING-Gruppe angebracht, um ortsansässige Projekte und Vereine in der Region zu unterstützen. „Aufgrund des regionalen Bezugs unserer Kunden zu den Projekten oder Vereinen wissen sie genau, wem das Geld zugutekommt. Das wirkt sich natürlich positiv auf die Spendenbereitschaft aus“, so Elli-Marktleiter Marc Rickel.

Die Freude bei Ana Wewior, der Kassenprüferin des Fördervereins der Friedrichsschule, über die finanzielle Hilfe ist riesig: „Gerade in der aktuellen Corona-Situation sind wir auf die Spenden mehr denn je angewiesen, um beispielsweise die Kosten für die Software zu decken und neue Bücher zu kaufen. Wir freuen uns daher umso mehr über diese großartige Spende und danken allen Elli-Kunden, die uns unterstützt haben.“

Marc Rickel, Marktleiter vom Elli Lippstadt übergab 1.150€ für das Projekt „Leseförderung“ der Lippstädter Friedrichsschule an Kassenprüferin Ana Wewior.



## sb LÜNING Mellendorf öffnet nach Lockdown in ganz neuem Glanz

Ganz nach dem Motto „Wieder da im neuem Glanz“ nutzte das Team vom sb LÜNING Mellendorf die Zeit während des Lockdowns für eine umfangreiche Sortimentsoptimierung inklusive Umbau. Das bei Jung und Alt beliebte Kaufhaus hatte aufgrund der hohen Inzidenzen in der Region Hannover die letzten vier Monate leider komplett geschlossen. Umso schöner ist es, dass der Markt seit dem 25. Mai 2021 nun wieder vollumfänglich seine Türen geöffnet hat. So können Kunden beim Gemischtwarenhändler des täglichen erweiterten Bedarfs ohne Termin und ohne Test einkaufen.

Vielleicht ist dem ein oder anderen schon das neue sb LÜNING-Logo an der Außenfassade aufgefallen. Schließlich wurde die letzten Wochen fleißig gewerkelt. Einige Abteilungen wurden sortimentsmäßig erweitert. Zudem wurde die Marktführung entlang der einzelnen Abteilungen optimiert. Beim Betreten des Kaufhauses steht man jetzt direkt in der großen Abteilung „neu & aktuell“, wo die Kunden saisonale Highlights wie Gartenzubehör, Pools oder Schulsachen finden.

Weiter geht es in der Abteilung „wohnen & schenken“, die eine große Auswahl an schönen Mitbringseln für jeden Anlass bietet, wie Geburtstage, Kommunion oder Hochzeit.

DIY-Freunde finden beim Thema Heimwerken sowie Fahrrad- und Autozubehör das Richtige. Danach folgt die Textilfläche mit Standardprodukten wie Socken oder Bettwäsche. Zudem gibt es Alltagshelfer von Gut und Günstig bis hin zu Markenartikeln und Haushaltselektronik für alle, die beispielsweise derzeit den Einzug ins Eigenheim planen oder deren alter Wasserkocher längst ausgedient hat.

Gerade beim Urlaub daheim sorgen die zahlreichen Spielwaren für drinnen und draußen für glückliche und beschäftigte Kinder. Alle Utensilien für den Schulstart und das Homeoffice sind in der Schreibwarenabteilung zu finden, darunter werden Marken wie Stabilo und Faber Castell angeboten.

„Wir freuen uns riesig, dass wir nun endlich wieder öffnen dürfen, um unsere liebgewonnenen Mellendorfer Kunden und die der umliegenden Ortschaften begrüßen zu dürfen. Wir sind gespannt wie ihnen unser Kaufhaus nach dem Umbau gefällt“, so Marktleiterin Stefanie Schaffer. Dank umfangreicher Hygienemaßnahmen im Markt, ist weiterhin der reibungslose und sichere Einkauf gewährleistet.



Marktleiterin Stefanie Schaffer und Spartenleiter Marco Grünwald freuen sich, viele Kunden vom umgestalteten sb LÜNING Mellendorf zu begeistern.





mein Kaufhaus



# Eröffnung unter anderen Umständen

**sb LÜNING Hiddenhausen stellt sich dieser Herausforderung!**

Am Mittwoch, dem 21. April 2021 hat an der Löhner Straße 313 in Hiddenhausen das 15. sb LÜNING Kaufhaus eröffnet. Dabei fiel die geplante Eröffnung anders aus als zuvor erhofft. Aufgrund der hohen Inzidenzen im Kreis war der Einkauf im Kaufhaus nur mit einem Termin und negativem Schnelltest eines offiziellen Schnelltestzentrums möglich. Umso schöner ist es, dass das sb LÜNING Kaufhaus, welches sich auf dem großen Parkplatz des EDEKA Wehrmann befindet, wieder vollumfänglich für seine Kunden geöffnet hat.

Auf einer Verkaufsfläche von 780 m<sup>2</sup> dürfen sich die Hiddenhausener auf die volle Non-Food-Kompetenz freuen. Mit starkem Fokus auf Beratung und Auswahl findet man im sb LÜNING verschiedenste Artikel. Vom Einstiegssegment bis zur Fachhandelsmarke ist alles dabei.

Beim Betreten steht man direkt in der großen Abteilung „neu & aktuell“, wo die Kunden saisonale Highlights wie Gartenzubehör, Pools oder Schulsachen finden.

Weiter geht es in die Abteilung „wohnen & schenken“, die eine große Auswahl an schönen Mitbringseln für jeden Anlass bietet, wie Geburtstage, Kommunion oder Hochzeit. Besonderes Highlight ist hier die Helium-Befüll-Station für die vielfältigen Ballons.

Im neuen sb LÜNING dürfen sich die Kunden zudem auf Alltagshelfer und Haushaltselektronik mit unschlagbar guten Angeboten freuen. Ebenso wurde an die DIY-Freunde gedacht, sodass beim Heimwerken und in Sachen Fahrrad- und Autozubehör das Richtige dabei ist.

Die Kinderherzen schlagen beim Anblick der Spielwarenabteilung höher. Eine echte Bereicherung für die Eilshausener sind die Geburtstagsboxen. Hier können sich die Geburtstagskinder eine Box mit ihren Wünschen zusammenstellen. Ein kleiner Hinweis auf der Einladung an die Gäste genügt und schon können die Gäste das passende Geschenk aus der Box aussuchen. Da sind Freude und wahre Volltreffer garantiert. An der Geschenkeinpack-Station besteht die Möglichkeit,



das ausgesuchte Geschenk kostenlos zu verpacken.

In der Schreibwarenabteilung gibt es alles für die perfekte Büroausstattung und die Schule – vom Kopierpapier über Ordner bis zum Füller.

„Wir freuen uns, mit unserem Non-Food Sortiment den Ort Hiddenhausen zu bereichern. Als neues Kaufhaus möchten wir als Fachhändler vor Ort der Ansprechpartner für die Vereine, Schulen und Kindergärten sein. Sammelbestellungen zum Schulstart oder auch ein Kauf auf Rechnung sind nur ein kleiner Teil unseres Services“, so Bezirksleiterin Lorena Helfberend.

„Dank vieler tatkräftiger Hände haben wir in den letzten Wochen ein modernes Kaufhaus der Extraklasse für und in Eilshausen erschaffen. Wir freuen uns, viele Kunden aus der Hiddenhausener Gemeinde und den umliegenden Ortschaften begrüßen zu dürfen“, so Marktleiter Christian Schramm.





mein Kaufhaus

# Dein Fachhändler vor Ort

Für Schul-, Büro- und Bastelzubehör!

Top Qualität!

Top Auswahl!

Top Preise!

- ✓ Riesen Auswahl: Über 2.500 Schul- & Büroartikel, über 1.000 Bastelartikel
- ✓ Kompetente Beratung
- ✓ Alles für die Schule, die Uni und für's Homeoffice!
- ✓ Top-Marken zu günstigen Preisen
- ✓ Starke Eigenmarke Gut & Günstig
- ✓ Tolle Aktionen zum Schulanfang



Bei uns bekommst Du alle führenden Marken:



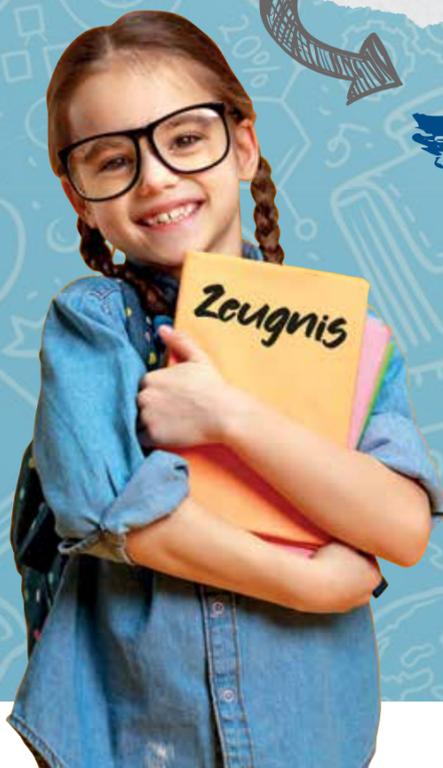
## Kohle für gute Noten!

Zeig Dein Zeugnis vor und erhalte für jede Eins und jede Zwei einen 50 Cent Gutschein!

Nordrhein-Westfalen:  
Gültig am 02.07 + 03.07.2021

Niedersachsen/Sachsen-Anhalt:  
Gültig am 16.07 + 17.07.2021

3 x Note 1 = 1.50€  
3 x Note 2 = 1.50€  
-----  
Gutschein über  
3.00€



# sb LÜNING Kaufhäuser spenden 2.700 Überraschungsbrottdosen zum Schulstart!

Bald ist es wieder soweit – viele Kindergartenkinder nehmen Abschied von ihren Erziehern und Spielkameraden und starten mit großer Vorfreude in die Schulzeit. Bei diesem großen Schritt begleiten die 15 sb LÜNING Kaufhäuser als Fachhändler für Schreib- und Bastelwaren die Kinder und haben sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen.

So erhielten insgesamt 147 Kindergärten in den Kreisen Paderborn, Gütersloh, Soest, Lippe, Herford, Wedemark, Stendal und Magdeburg von den ortsansässigen sb LÜNING Teams Starter-Packs für die angehenden Erstklässler, welche mit kleinen Überraschungen zum Schulstart gefüllt waren. Als echtes Highlight befand sich darunter ein sb LÜNING-Gutschein für den Einkauf der ersten Schulumaterialien als kleine Unterstützung. Dieser kann in allen 15 sb LÜNING Kaufhäusern eingelöst werden. Gleichzeitig freuten sich die Kindertagesstätten über neue sb LÜNING Bälle.



sb LÜNING Asemissen

„Mit unserer Aktion konnten wir den Kindern ein Lächeln ins Gesicht zaubern und sie gleichzeitig beim Schritt in einen neuen Lebensabschnitt begleiten. Schließlich ist die Einschulung ein ganz besonderes Ereignis“, freut sich Spartenleiter Non-Food, Marco Grunwald.

Gerade beim Thema Schulstart sind die sb LÜNING Kaufhäuser der Ansprechpartner Nummer eins, wenn es um Hefte, Stifte & Co. geht. Ganz gleich für welche Altersstufe oder Schulfächer etwas benötigt wird, das Kaufhaus ist bestens vorbereitet. So findet man eine riesige Auswahl – vom Preis-einstieg bis zu Markenprodukten. Die sb LÜNING Teams stehen hier gerne beratend zur Seite, um gemeinsam die Materialien der Packliste zusammensuchen. Zudem bietet das Kaufhaus einen Bucheinschlag-Service an, damit die Schulbücher das ganze Jahr über unversehrt bleiben. So ist der perfekte Start ins neue Schuljahr gesichert.



sb LÜNING Anröchte



## DU MÖCHTEST ZU DEN BESTEN LÜNING-AZUBIS GEHÖREN?

Dann bewirb Dich jetzt für eine Ausbildung ab August 2022 und starte durch!

Nähere Infos unter:  
[www.luening.de/karriere](http://www.luening.de/karriere)

Vor knapp drei Jahren war ich eigentlich „nur“ auf der Suche nach einem 450€-Job zur Überbrückung des Zeitraums vor meinem angestrebten Studium. Das Angebot eines Aushilfsjobs im Elli-Markt Schloss Holte erschien mir dabei als gute Möglichkeit. Nach dem ersten Vorstellungsgespräch wurde mir dann aber ein Praktikumsplatz angeboten, um den Einzelhandel in all seinen Facetten kennenzulernen. Das Angebot nahm ich an – das war so ein Bauchgefühl, richtig begründen kann ich die Entscheidung überhaupt nicht. Vorab kann ich jedoch schon mal eines klarstellen: Es war die beste Entscheidung, die ich treffen konnte! Ich durchlief in kürzester Zeit die einzelnen Abteilungen im Elli-Markt und erhielt umfangreiche Einblicke in das tägliche Geschehen des Lebensmitteleinzelhandels.

Absolut beeindruckt von der Vielzahl an Artikeln wurde meine Neugier Tag für Tag größer. Die Frage wie eigentlich all die Produkte, immerhin über 40.000 Stück an der Zahl, frisch in unseren Markt kommen, beschäftigte mich sehr. Ich wollte es einfach verstehen und zwar von A bis Z. Kurzerhand ermöglichte mir die LÜNING-Gruppe zusätzlich auch Einblicke in die Verwaltungstätigkeiten innerhalb der Zentrale am Stammsitz in Rietberg. Absolut beeindruckend, wie dort die Fäden im Unternehmen, sozusagen auch „Hinter den Kulissen“ gezogen werden müssen.

Das Praktikum hat mir große Freude bereitet. Die Leidenschaft zum Handeln und zu den Lebensmitteln war entfacht. Dies spürten auch die Kolleginnen und Kollegen, sodass mir eine Ausbildung zum „integriertem Handelsfachwirt“ angeboten wurde – ein spezielles Angebot für Abiturienten innerhalb der LÜNING-Gruppe.

Durch diese Ausbildung schlägt man sprich-

wörtlich „zwei Fliegen mit einer Klappe“. In drei Jahren erzielt man so gleich zwei Abschlüsse. Die eigentlich dreijährige Ausbildung zum „Kaufmann im Einzelhandel“ verkürzt sich um 1,5 Jahre, sodass ich diese nun im Januar mit der Note „sehr gut“ abschließen konnte. Seit Februar geht es für weitere 1,5 Jahre mit der Weiterbildung zum Handelsfachwirt weiter – und das parallel zur Arbeit im Markt. Genau diese Kombination aus Weiterbildung und Praxis vor Ort in der Filiale hat die Ausbildung so reizvoll für mich gemacht. So kann ich ganz einfach mein neu erlerntes theoretisches Wissen in der Praxis umsetzen. Das überdurchschnittliche Ausbildungsgehalt und die Aufstiegsmöglichkeiten haben mich an der Ausbildung selbstverständlich ebenso gereizt.

Das Beste an der Ausbildung bei LÜNING sind jedoch die abwechslungsreichen Aufgaben und Projekte. Unterstützung und Förderung erhält man dabei durch die erfahrenen Ausbilder, sodass man sich selbst, sowohl fachlich, als auch persönlich weiterentwickelt. So darf man schnell eigenständig Aufgaben und Verantwortung übernehmen.

Seit dem 1. April 2021 widme ich mich der neuen Herausforderung des „Stellvertretenden Marktleiters“ im neuen Elli-Markt in Kaunitz. Schon jetzt spiele ich mit dem Gedanken danach direkt weiterzumachen. Die Karrierechancen in der LÜNING-Gruppe sind einfach absolut vielfältig, auch durch die gute Zusammenarbeit mit unserem Kooperationspartner EDEKA!

Gerade wer aktuell noch nicht genau weiß, wie seine Zukunft aussehen soll, findet in der LÜNING-Gruppe vielfältige Möglichkeiten! Schaut einfach auf der Homepage vorbei oder spricht uns direkt im Markt an – wir freuen uns über motivierte neue Teammitglieder!

Ich fühle mich bei LÜNING einfach sehr wohl.

EMIRKAN DEMIRCAN



Das gesamte Team LÜNING gratuliert Herrn Demircan herzlich zu dieser tollen Leistung und wünscht ihm auf seinem weiteren Weg ebenso viel Erfolg! Im Juni 2021 schlossen neben Herrn Demircan weitere 25 Nachwuchskräfte im Einzelhandel erfolgreich ihre Ausbildung ab. Auch dazu gratulieren wir herzlich und wünschen einen guten Start in die Arbeitswelt und viel Erfolg für den weiteren beruflichen Werdegang innerhalb der LÜNING-Gruppe!

WIR GRATULIEREN!

# GRANDIOSE LEISTUNG

EMIRKAN DEMIRCAN BESTEHT SEINE AUSBILDUNG MIT BESTNOTE 1



Handeln mit LEIDENSCHAFT.



# Der LÜNING Vertrieb Food

– SPANNEND & ABWECHSLUNGSREICH –

Gegessen wird doch immer! Schließlich brauchen alle Lebensmittel. Da liegt die Vermutung nahe, dass im „Vertrieb Food“ der LÜNING-Gruppe gar nicht mehr viel gearbeitet werden muss, da sich die Waren eigentlich von selbst verkaufen. Doch so wie es scheint, ist es nicht!

Im großen Ganzen sorgt unser Vertrieb Food dafür, dass in den Elli-Märkten, EDEKA LÜNING und EDEKA centern LÜNING alles reibungslos läuft. So fungiert dieser Bereich als Ansprechpartner Nummer 1 für unsere Food-Märkte. Die Themen mit denen sich unser Vertrieb Food befasst sind dabei breit gefächert, was die Arbeit in dieser Abteilung so spannend macht.

Wir bei LÜNING haben den großen Vorteil, dass bei uns alles aus einer Hand kommt. Daher arbeiten unsere Bezirksleiter und unsere Fachberater der Abteilungen Obst & Gemüse, Bake-off, Molkereiprodukte und Fleisch- und Wurstwaren eng mit den Marktmitarbeitern zusammen. In anderen Unternehmen gibt es hierfür jeweils ganze

Abteilungen, die sich beispielsweise nur um das Thema „Energiesparen“ oder die „Ladenplanung“ kümmern.

Dank der Kommunikation untereinander kann der LÜNING Vertrieb kurzfristig handeln und auf tägliche Gegebenheiten spontan reagieren. Gute Beispiele dafür wären die Eröffnung eines Wettbewerbers in unmittelbarer Nähe zum eigenen Markt, sodass hier das Image der LÜNING-Märkte gestärkt wird. Oder der starke Schneefall im Februar dieses Jahres, als der Vertrieb sich zusammen mit der Logistik darum kümmern musste, wie und wann die Belieferung der Märkte mit Ware wieder möglich war.

## FEEDBACKMANAGEMENT

Im Allgemeinen hilft dem Vertrieb das Feedback der Kunden immens. Ob Google-Bewertung, Facebook-Nachricht, Telefonat oder persönliches Gespräch, dank des Feedbacks geht der Vertrieb auf Kundenwünsche und Verbesserungsvorschläge ein, um das Bestmögliche rauszuholen. So konnten bisher zahlreiche Ideen verwirklicht werden.

## DIE GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN

Die größte Herausforderung im Lebensmitteleinzelhandel ist die hohe Wettbewerbsdichte. Gleichzeitig werden die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden immer individueller, sodass man hier gegensteuert, um sich vom Discounter deutlich zu differenzieren. Dank einer gut durchdachten Sortimentsvielfalt und dem optimalen Preis-Leistungsverhältnis sind hier Hebel zum Gegenlenken gegeben.

Die Hauptaufgabe des LÜNING Vertriebs Food ist, die Elli-Märkte, EDEKA LÜNING und EDEKA center LÜNING so attraktiv wie möglich zu gestalten, sodass allen Kunden ein positives Einkaufserlebnis ermöglicht wird. Da müssen die Serviceleistungen und das Sortiment einfach überzeugen.

## BUDGETIERUNG UND PLANUNG VON VERTRIEBSAKTIVITÄTEN

Jedes Jahr setzt sich der Vertrieb Food neue Ziele und plant entsprechende Aktionen bzw. entwickelt Maßnahmen, um beim Kunden Begehrlichkeiten zu wecken und am Ende des Jahres den maximalen Erfolg zu erreichen. Dabei legt man pro Jahr den Fokus auf bestimmte Themen, wie beispielsweise „Nachhaltigkeit“ oder die „Energiebilanz“. Nun wird geprüft, in welcher Form man diese Themen im Markt besonders sichtbar für die Kunden darstellen kann und in welchen Bereichen der Markt sich rund um die Themen noch besser aufstellen kann. Hierzu zählt beispielsweise auch ein ansprechender Aufbau mit Heimatprodukten, der das Thema Nachhaltigkeit stärker fokussiert.

„Dank unserer kundenorientierten Sichtweise geben wir täglich alles für zufriedene Kunden, die sich in unseren Märkten wohlfühlen und gerne wiederkommen. Durch unsere Erfahrungen der letzten Jahre haben wir ein gewisses Gespür dafür entwickelt, welche Vorlieben und Bedürfnisse unsere Kunden derzeit haben“, so Jens Krukenmeyer, Spartenleiter Food.

Um immer up to date zu bleiben und unsere Märkte von der Konkurrenz abzuheben, führen wir vom Vertrieb europaweite „Storechecks“ durch, um neue Ideen zu sammeln und weiterzuentwickeln. Ebenso werden Trends aus den einzelnen Bereichen betrachtet und ggf. umgesetzt, was uns auch bei der Ladenplanung zugutekommt. Hier werden dann Konzepte wie die „Sushi-Theke“ oder die „Heiße Theke“ entwickelt und entsprechende Partner gesucht.

## PERSONALARBEIT

Der Vertrieb kümmert sich zudem um die individuelle Förderung der Marktmitarbeiter, sodass jedem verschiedene Möglichkeiten für die persönliche Weiterentwicklung und Karriere bei LÜNING geboten werden. Außerdem organisiert der Vertrieb für die Kolleginnen und Kollegen aus den LÜNING-Märkten diverse Schulungen. So verfügen unsere Mitarbeiter je nach Tätigkeitsbereich (Bedientheke, Kasse, Obst- und Gemüseabteilung, etc.) über ein entsprechendes Fachwissen und können bei Kundenfragen behilflich sein.





## JENS KRUKENMEYER – DER STRIPPENZIEHER DES VERTRIEBS

Seine Affinität zur LÜNING-Gruppe wurde unserem Spartenleiter Food, Jens Krukenmeyer, schon mit in die Wiege gelegt, da seine Eltern viele Jahre im Unternehmen tätig waren und quasi „zum Equipment“ gehörten. So durfte Jens bereits im Alter von fünf Jahren mit seinem Vater Johannes wöchentlich Supermarktluft schnuppern, indem er samstags zu zwei Marktbesuchen mitfuhr. Dass ihm diese so gefallen haben, lag in erster Linie jedoch an den leckeren Chips, die er von den damaligen Marktleitern, wie beispielsweise Herrn Böddeker in Schlangen, bekam. Während seiner Realschulzeit jobbte Jens als Aushilfe im Elli-Markt Hövelhof. Die Arbeit gefiel ihm sehr, sodass für ihn schnell fest stand, eines Tages selbst Marktleiter zu werden. 1997 begann er daher im damaligen Dixi in Schloß Holte seine dreijährige Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann. Danach nahm er Reißaus aus Hövelhof und durchlief für drei Monate in Basel in der Schweiz ein Praktikum in einem Coop-Markt. Lediglich beim Schwyzerdütsch der Kunden gab es kleine Verständnisprobleme, da musste er dann ganz genau zuhören, um ihnen weiterzuhelfen. Im Anschluss zog er nach Minden, wo er das einjährige Juniorenaufstiegsprogramm durchlief.

Jens' damaliger Wunsch Marktleiter zu werden, wurde dann im Jahr 2001 wahr, als er zwei EDEKA-Märkte in der Nähe von Minden leiten durfte. Berufsbegleitend erlangte er innerhalb von 2 ½ Jahren den Handelsfachwirt. 2006 ging es für ihn zurück zu LÜNING, wo er im Elli-Markt Hövelhof als Marktleiter sechs Jahre lang tätig war. 2012 übernahm er das operative Geschäft von sechs EDEKA Röthemeier Filialen, darunter die Bereiche Bäckerei, Bistro und Produktion. Berufsbegleitend studierte Jens im Fernstudium „Handelsmanagement“, sodass er 2014 den Bachelor erlangte. Im Anschluss wechselte er wieder zurück zu LÜNING, wo er seitdem als Spartenleiter Food tätig ist. Die vielen abwechslungsreichen Aufgaben im Vertrieb gefallen ihm sehr gut. Ob das Führen von Personalgesprächen, die Planung von Werbeaktionen oder die Entwicklung eines Ladenkonzepts in Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen, gerade die Vielschichtigkeit macht jeden Tag so spannend. Nach Feierabend findet er bei seiner Familie und beim Joggen den perfekten Ausgleich zur Arbeit.



„Leidenschaft bedeutet für mich, sich mit Freude und Hingabe seinen Aufgaben zu widmen.“

**Name:** Jens Krukenmeyer  
**Bereich bei LÜNING:** Spartenleiter Food  
**Jahre bei LÜNING:** 15  
**Sternzeichen:** Skorpion  
**Lieblingsgericht:** Sauerbraten mit Klößen und Rotkohl  
**Lieblingstätigkeit:** Innovativ sein und neue Ideen entwickeln  
**Worauf kannst du verzichten?** Negative, unvorhersehbare Geschichten, die sich jedoch nicht vermeiden lassen

# Wo kommst du denn wech?

Wir Handelsleute sind ein buntes Völkchen und arbeiten mit interessanten Kollegen aus aller Welt zusammen. In dieser Ausgabe unseres „Heimatleben“ erzählt uns Yaser Kalaji, Mitarbeiter in der Getränkeabteilung im Elli Lipperode von seiner Heimat Syrien und schenkt uns ein traditionelles Familienrezept.



## Yaser Kalaji

MITARBEITER IN DER  
GETRÄNKEABTEILUNG IM ELLI LIPPERODE



SEIT JULI 2017

LEDIG

29  
JAHRE



LIPPSTADT

Der 29-jährige Yaser Kalaji vom Elli-Markt Lipperode kommt gebürtig aus Syrien, genauer gesagt aus der Stadt al-Hasaka, die wiederum im gleichnamigen syrischen Gouvernement liegt. Im Norden grenzt Syrien an die Türkei und im Südosten an den Irak. Die Stadt al-Hasaka selbst befindet sich in 300 Metern Höhe nahe des Flusses Chabur.

Yaser ist vor seiner Flucht nach Deutschland in einem mehrgeschossigen Haus im Ort al-Hasaka groß geworden. Dieses gehörte seinen Großeltern, sodass seine Tanten, Onkel und seine Familie jeweils auf einer Etage lebten. Mit sechs Jahren kam Yaser in die Grundschule. Nach der 6. Klasse wechselte er zur Hauptschule, wo er nach der 9. Klasse im Alter von 15 Jahren den Abschluss erlangte und daraufhin im Familienbetrieb als Verkäufer einstieg. Eine klassische Ausbildung, wie hier in Deutschland, gab es für ihn in Syrien nicht, sodass er einfach darauf losarbeitete. Sein Vater Ammar betrieb gemeinsam mit seinem Opa Saleh ein erfolgreiches Geschäft für Damenmode. Familie Kalaji war angesehen und sehr wohlhabend, sodass man im Jahr 2004 mit der Familie in die

380 km entfernte Großstadt Aleppo zog, um dort eine Textilfabrik für Damenmode auf drei Etagen zu eröffnen. Die Firma lief die Folgejahre sehr gut. Durch den beginnenden Krieg im Jahr 2010 verlor Yasers Familie jedoch nach und nach sämtliche Ware und Maschinen. Ebenso wurde das Personal zum Kriegsdienst eingezogen. Da sich die Lage in den nächsten zwei Jahren immer mehr zuspitzte und die Familie einen Großteil ihres Geldes verloren hatte, war die Flucht die einzige Möglichkeit, ein sicheres Leben zu führen. Ihre Freunde und ein Teil der Familie mussten zurückbleiben. Yasers Tante Nuha lebte zu der Zeit schon seit knapp vierzig Jahren in Schweden, sodass auch Familie Kalajis neue Heimat Schweden werden sollte. Im Jahr 2012 ging für Yaser, seine Eltern, seine Schwester Wedad, seinen jüngeren Bruder Mohemmad und seinen älteren Bruder Mustafa mit Frau und Kind die Reise los.

Zuerst fuhren sie mit dem Auto nach Mersin in die Türkei, wo sie für 3 ½ Jahre blieben. Ammar arbeitete als Taxifahrer, Yaser selbst als Immobilienverkäufer und sein Bruder Mersin in einer Textilfabrik. Zu der Zeit lebte die Familie in einer kleinen Wohnung. Als sie jedoch mit der Zeit ihre Jobs

verloren und keine staatliche Unterstützung bekamen, beschlossen sie im Dezember 2015 weiterzuziehen.

Es war kurz vor Weihnachten, als sie mit einem Plastikboot, auf dem sich 73 Personen befanden, die Überfahrt von Izmir nach Griechenland starteten. Unterwegs lief der Motor immer wieder zu heiß, sodass Zwangspausen nötig waren, in denen das Boot einfach so umhertrieb. Insgesamt dauerte die nervenaufreibende Fahrt einen ganzen Tag. Angekommen in Athen, schliefen Yaser und seine Familie zwei Nächte bei ziemlich frostigen Temperaturen an einer Bushaltestelle. Die darauffolgenden 12 Tage fuhren sie mit dem Bus und dem Zug weiter über Mazedonien, Serbien, Kroatien, Slowenien und Österreich bis nach Deutschland, wo sie am 4. Januar 2016 ankamen.

In München wurden ihre Daten und Fingerabdrücke erfasst. Danach ging es mit dem Zug weiter Richtung Dänemark, um ihrem Ziel Schweden näher zu kommen. Unterwegs wurden sie jedoch von der Polizei angehalten und zurück nach Deutschland gebracht, da sie hier erstmalig registriert wurden. Der zweite Anlauf glückte, als sie mit dem Schiff von

Kiel nach Dänemark und von dort weiter nach Malmö fahren. Weiter ging es nach Gävle, wo sie am 14. Januar bei Tante Nuha ankamen.

Bei ihr lebten sie für zehn Monate. Da Familie Kalaji in München ihre Fingerabdrücke und Daten hinterlassen hatte, wurde ihr Antrag in Schweden zu bleiben, das dritte Mal abgelehnt. Im Oktober 2016 flogen sie daher alle nach Düsseldorf. Von hier ging es mit dem Zug weiter nach Unna. Nach zwei Wochen Wartezeit reisten sie weiter nach Hemer und von dort nach zwei Monaten Aufenthalt nach Lippstadt in eine Flüchtlingsunterkunft. Das war am 12. Dezember 2016.

Yaser besuchte in Lippstadt am Hansekolleg einen Deutschkurs, sodass er ein halbes

Jahr später den B1-Kurs erfolgreich meisterte. Über eine Facebook-Anzeige wurde er schließlich auf ein Stellenangebot als 450€-Kraft im Elli Lippstadt aufmerksam. Nach einem kurzen Gespräch mit dem damaligen Marktleiter Patrick Linnenbrink fing Yaser im Juli 2017 im Pack-Team an.

Ein Jahr später begann Yaser bei Marktleiter Robert Majcen im Elli Lipperode seine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel, musste diese allerdings nach acht Monaten leider abbrechen, da es ihm sehr schwer fiel den Unterrichtsinhalten aufgrund der Sprachbarriere zu folgen. Trotzdem schaffte er es, sein Können unter Beweis zu stellen und übernahm am 1. Juni 2019 als Vollzeitkraft die Leitung der Ge-

tränkeabteilung. Die Arbeit gefällt ihm sehr gut. Dazu tragen neben seinen lieben Arbeitskollegen bestimmt auch die angebotenen Handelsgene bei. Erfreulicherweise fällt ihm auch die deutsche Sprache immer leichter.

Da der Rest seiner Familie ebenfalls in Lippstadt wohnt, besucht er diese oft und feiert gemeinsam mit ihnen traditionelle Feiertage, wie das Opfer- oder Zuckerfest. Yaser ist Herrn Linnenbrink und Herrn Majcen heute noch sehr dankbar, dass sie ihm die Chance gegeben haben, sich zu beweisen. Für die Zukunft wünscht er sich eine eigene Familie und ein Haus. Den Traum vom Auto hat er sich bereits erfüllt, sodass er in der Freizeit neben Fußball gucken, gerne die Umgebung mit dem Auto erkundet.



## Kibbeh

Mit Kibbeh verwöhnen Sie Ihre Liebsten zu Hause mit original orientalischen Klößen aus Lammhackfleisch und Bulgur an einem frischen Joghurt-Minz-Dip.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Joghurt-Minz-Dip:

- 200 g Joghurt
- 100 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone, davon der Abrieb
- 4 Stängel Minze
- 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Für die Kibbeh:

- 475 g Bulgur
- 3 Schalotten
- 1 EL Rapsöl
- 400 g Lammhackfleisch (alternativ Rind)
- 3 EL Rosinen
- ½ TL Kreuzkümmel (Cumin)
- ½ TL Zimt
- 2 Prisen Salz, 1 Prise Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver, edelsüß

Außerdem:

- 1 Liter Öl zum Frittieren
- einige Cocktailtomaten

### ZUBEREITUNG:

Für die Kibbeh den Bulgur mit Kreuzkümmel, Zimt, einer Prise Salz und Paprikapulver vermischen. 700 ml Wasser aufkochen und über den Bulgur gießen. Durchrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen. Sollte der Bulgur zu trocken sein, noch einige ml heißes Wasser hinzugeben.

Schalotten pellen und fein hacken. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten für 2-3 Minuten glasig schwitzen. Hackfleisch dazugeben und für 5-7 Minuten krümelig braten. Rosinen dazugeben und mit der Hack-Zwiebel-Masse vermengen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

Bulgur mit 1/3 der Hackfleischmasse vermischen und mit einem Pürierstab kurz grob pürieren, bis eine weiche, breiige Masse entsteht. Mit angefeuchteten Händen nochmals durchkneten und kleine Kugeln von ca. 3,5 cm Durchmesser formen. Mit zwei Fingern mittig eindrücken, sodass eine muldenartige Vertiefung entsteht. Etwas Hackfüllung hineingeben und mit Bulgurteig verschließen. Ggf. Hände erneut mit Wasser befeuchten und die Bulgurkugeln nach oben und unten hin spitz zulaufend formen. So verfahren, bis Bulgur und Hackfleischmasse verbraucht sind.

Rapsöl in einem großen Topf erhitzen. Kibbeh mithilfe einer Schaumkelle in das heiße Öl geben und einige Minuten frittieren, bis diese eine dunkelbraune Farbe angenommen haben. Herausnehmen und auf einigen Lagen Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Joghurt-Minz-Dip Joghurt und Crème fraîche glattrühren. Knoblauch pellen und durch eine Knoblauchpresse in die Joghurtcreme pressen. Zitrone waschen, halbieren und abreiben. Abrieb und einen Spritzer Saft der Zitrone in die Creme einrühren. Minze waschen, trocken schütteln und grob hacken. Ebenfalls einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kibbeh mit gewaschenen und halbierten Cocktailtomaten sowie dem Joghurt-Minz-Dip anrichten und servieren.

WESTFÄLISCHE  
ÖLMÜHLE KLEESCHULTE –  
GOLDGELBES RAPSKERNÖL  
AUS BÜREN!



♥ VON HERZEN AUS UNSERER HEIMAT ♥

# GESUND & WERTVOLL! MORITZ RAPSKERNÖL AUS DER HEIMAT

In Deutschland sind Rapspflanzen der Speiseöllieferant Nummer 1.

Aktuell werden deutschlandweit jedes Jahr über eine Millionen Hektar Raps angebaut.

Unser Heimatlieferant, die Westfälische Ölmühle Kleeschulte aus Büren, gewinnt seit vielen Jahren hochwertige Premium-Speiseöle aus der frisch geernteten Rapssaat.

Alles begann vor drei Generationen, genauer gesagt im Jahr 1934, mit Errichtung einer Getreidemühle durch Franz-Josef Kleeschulte und einem Partner. Das Familienunternehmen entwickelte sich mit Helmut Kleeschulte am Standort Büren rasant weiter. Heute hat Bernd Kleeschulte das Ruder in der Hand. Mit seinen 50 Mitarbeitern freut er sich über die positive Entwicklung des Unternehmens. Aufgrund der langjährigen Erfahrungen im Agrarhandel errichtete Familie Kleeschulte im Jahr 2007 die erste Ölmühle zur Herstellung von Speiseölen im Kaltpressverfahren. Sieben Jahre später folgte eine weitere Anlage für die Herstellung von Speiseölen in Bioqualität. Hier werden ausschließlich Kerne aus kontrolliert biologischem Anbau zu Speiseölen verarbeitet. Von der Lagerung bis zur Abfüllung des Rapskernöls kommt alles aus einer Hand. So ist beste Qualität in einem ganzheitlichen Produktionsprozess garantiert.

## Kaltgepresste Ölgewinnung um Vitamine zu erhalten

Um das Speiseöl zu produzieren, wird die Raps- bzw. Sonnenblumensaat als erstes über eine 3-gängige Reinigung in die Ölmühle geführt. Danach erfolgt die feine Schälung der Rapssaatkörner. Im Kaltpressverfahren wird daraus das

goldgelbe Rapskernöl bzw. hellgelbe Sonnenblumenkernöl gewonnen. Diese Technik ist besonders schonend, sodass die Öle ausschließlich nativ (naturbelassen) aus erster Pressung gewonnen werden. Dies hat den großen Vorteil, dass alle wertvollen Inhaltsstoffe, wie beispielsweise Omega-3-Fettsäuren oder Vitamin E, erhalten bleiben. Dank des Einsatzes von speziellen Filtern mit exakter Feinabstimmung wird die gewünschte Reinheit des Öls erzielt. Moritz Speiseöle sind frei von Gentechnik und enthalten keine Konservierungs- oder andere Zusatzstoffe.

## Höchster Qualitätsanspruch

Der Rohstoffeinkauf, die Qualitätskontrollen, die Lagerung und die Verarbeitung orientieren sich bei Kleeschulte an den höchsten Ansprüchen der Branche, dem s.g. „International Featured Standard“ (IFS). Mit den eingeführten Qualitätsmanagement-Systemen werden zudem sämtliche Prozessschritte durch unabhängige Prüfstellen überwacht. Stets forscht man nach neuen Techniken und Verfahren, um die Produktqualität weiter zu verbessern. Dabei hilft das Know-how und positive Engagement des Kleeschulte-Teams.

## Schonende Abfüllung in Glasflaschen

Nach einer ausgiebigen und zertifizierten Prüfung kommen die Moritz-Öle in die hochmoderne Speiseöl-abfüllanlage. Unter strengen hygienischen Vorschriften gelangen die wertvollen Öle schonend in Glasflaschen und werden automatisch palettiert. So verlassen über 7 Millionen Flaschen pro Jahr das Haus Kleeschulte, was ca. 4.000 Flaschen pro Stunde sind.

## AUSGEZEICHNET!

Die Moritz Rapskernöle wurden im November 2020 mit „sehr gut“ als Testsieger von Öko-Test ausgezeichnet. Dank der perfekten Fettsäurezusammensetzung unterstützt Rapsöl eine ausgewogene Ernährung. In unseren ELLI-Märkten, EDEKA LÜNING und EDEKA centern LÜNING ist das regionale Rapsöl in der normalen und der Biovariante erhältlich.



Die deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt Rapsöl aufgrund seines günstigen Fettsäuremusters. Denn es enthält gesättigte, einfach ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fettsäuren im idealen Verhältnis. Das leckere, leicht nussige Rapskernöl erweist sich als eines der gesündesten Pflanzenöle.



## KALTGEPRESSTES RAPSKERNÖL – DIE WICHTIGSTEN FAKTEN

- wird aus den Samen der Rapspflanze gewonnen
- natives, kaltgepresstes Rapsöl hat einen intensiv fein-nussigen Geschmack
- ist perfekt für kalte Speisen wie Dips oder Salatdressing und zum Braten oder Backen bis 170°C bestens geeignet
- ist reich an ungesättigten Fettsäuren und arm an gesättigten Fettsäuren, was sich positiv auf den Cholesterinspiegel und auf das Herz-Kreislauf-System auswirkt
- 1 EL Rapsöl deckt 90% des Tagesbedarfs an Omega-3-Fettsäuren und 70% des täglichen Vitamin E-Bedarfs

Wir als Hersteller achten bereits beim Einkauf der Saaten auf die unbedenkliche Herkunft und deren Qualität. Daher lagern, veredeln, verarbeiten und handeln wir ausschließlich mit Produkten, die aus natürlichen oder regenerativen Systemen stammen, um ein gleichbleibend hochwertiges Niveau unserer Öle zu gewährleisten

BERND KLEESCHULTE, GESCHÄFTSFÜHRER



# BEERENSTARK!

## SÜSSE FRÜCHTCHEN, DIE UNS DEN SOMMER VERSÜSSEN!

Die heimischen Beeren sind los und landen als bunte Vielfalt des Sommers auf dem Obstteller. Zarte Himbeeren auf der Torte, süße Erdbeeren im Joghurt oder milde Heidelbeeren in Muffins. Die Möglichkeiten sind vielfältig und so variiert der Geschmack je nach Reifegrad von erfrischend säuerlich bis kräftig süß.



### HIMBEEREN

- gehören zu den Rosengewächsen
- haben eine rosa bis dunkelrote, mattglänzende Farbe
- wachsen wild im mittleren und nördlichen Europa, in Nordamerika und Asien
- haben hierzulande von Juni bis September Saison, werden in Europa in Hochtunneln aus Folien ganzjährig angebaut
- haben einen feinen, leicht säuerlichen Geschmack
- als Kompott, im Milchreis, als Eis oder Füllung im Omelett perfekt



### BROMBEEREN

- sind tiefschwarz & glänzend
- haben ein kraftvolles Waldaroma
- gehören botanisch zu den Rosengewächsen
- stammen ursprünglich aus den Wäldern Nordamerikas, Europas und Asiens
- je reifer die Frucht, desto süßer
- wildwachsende Brombeeren können von Juli bis Oktober geerntet werden
- im Handel ganzjährig erhältlich
- frische Brombeeren sollten innerhalb von zwei Tagen verzehrt werden
- perfekt zum Einfrieren geeignet, halten sich so ein Jahr lang
- ideal als Konfitüre oder im Joghurt



### HOLUNDERBEEREN

- gibt es in 20-30 Arten
- hierzulande kommen schwarze Holunderbeeren am häufigsten vor
- werden von August bis September geerntet
- schmecken süß-säuerlich und etwas herb
- sollten nicht roh gegessen werden, da dies zu Übelkeit führt, daher lieber zu Saft, Sirup und Marmelade verarbeiten
- sind frisch für 2-3 Tage haltbar, daher schnell verarbeiten



### PREISELBEEREN

- sind auch als Kronsbeeren oder Moosbeeren bekannt
- wachsen an einem aufrechten bis kriechenden Zwergstrauch der bis zu 40 cm hoch wächst
- der Strauch wächst in der Nähe von Wald, Moor und Heide
- werden in Schweden als "Rotes Gold" des Landes bezeichnet
- wachsen heutzutage in den Wäldern der skandinavischen und baltischen Länder
- werden von Juli bis Ende September/Anfang Oktober gesammelt
- haben einen herb-sauren bzw. würzig-süßen Geschmack
- sind aufgrund des hohen Säuregehalts roh kaum genießbar
- passen perfekt zu Wild- und Käsegerichten
- haben eine Wachsschicht und spezielle Inhaltsstoffe, welche die Lagerung über mehrere Monate ermöglichen

### JOHANNISBEEREN

- punkten mit intensivem Aroma
- haben ihren Ursprung in Nord- und Westeuropa und Sibirien
- gehören zur Familie der Stachelbeergewächse
- frische heimische Früchte haben von Juni bis August Saison
- wachsen an mehrjährigen Sträuchern oder Hochstämmchen
- der Name hat einen biblischen Ursprung, da sie frühestens ab dem 24. Juni, dem Johannestag reif sind
- weltweit gibt es bis zu 160 verschiedenen Johannisbeersorten, welche sich im Säuregehalt unterscheiden
  - > rote Johannisbeeren: erfrischend-säuerlich
  - > schwarze Johannisbeeren: säuerlich-herb
  - > weiße Johannisbeeren: mild-süßlich
- ideal für Marmelade, rote Grütze, Sirup, Kuchen und Gebäck

### HEIDELBEEREN

- sind auch als Blaubeeren, Schwarzbeeren, Wildbeeren oder Waldbeeren bekannt
- gehören zur Familie der Heidekrautgewächse
- werden heutzutage auf Plantagen angebaut, früher waren sie nur in lichten Wäldern zu finden
- werden in Deutschland zwischen Juni und September geerntet
- haben einen sehr intensiven süßlichen Geschmack mit mildem Beeren-Aroma
- schmecken roh am besten, einfach leicht gezuckert mit Milch, Joghurt oder Sahne genießen
- sind bei 4-5°C für 10 Tage haltbar

### STACHELBEEREN

- wachsen an kleinen, höchstens zwei Meter hohen Stachelbeer-Sträuchern
- sind so groß wie Kirschen, haben eine feste Schale und sind mit den typischen Flaumhaaren bedeckt
- je nach Sorte variiert die Farbe von grün bis rot
- stammen ursprünglich aus dem Westhimalaya und Südeuropa
- werden seit dem 16. Jahrhundert angebaut
- können ab Mai/Juni geerntet werden
- sind lose und in Schalen erhältlich
- je nach Reifezustand schmecken sie von sauer bis süß
- perfekt für Konfitüren, Kuchen und Kompott
- nur kurz haltbar, daher frische Verarbeitung sinnvoll
- grüne und unreife Stachelbeeren sind hingegen drei Wochen haltbar



# they see me BOWLIN'

SOMMERLICHE BOWLEREZEPTTE –  
PRICKELND & ERFRISCHEND!

## 01 Holunder-Kirsch-Bowle

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:  
300 g Kirschen  
100 ml Holunderbeerengetränk  
750 ml Mehrfruchtsaft  
200 ml Sekt, trocken  
1 Zitrone, unbehandelt

### ZUBEREITUNG:

Kirschen entsteinen und 30 Minuten mit Holunderbeerengetränk marinieren. Mit kaltem Mehrfruchtsaft und entweder Sekt oder Mineralwasser aufgießen. Halbierete Zitronenscheiben in die Bowle geben.

## 02 Beeren-Bowle

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:  
250 g gemischte Beeren  
2 EL Holunderbeerenensaft  
½ Flasche trockenen Sekt  
½ Flasche Beerenlimonade  
(oder Tonic Wildberry)  
4 Scheiben Limette  
1 Handvoll Eiswürfel

### ZUBEREITUNG:

Beeren in eine Bowleschüssel geben und mit dem Holunderbeerenensaft marinieren. Unmittelbar bevor die Gäste kommen, mit Sekt, Eiswürfeln und Limonade auffüllen. In jedes Sektglas noch eine geviertelte Limettenscheibe geben und eiskalt genießen.



## 03 Erdbeer-Bowle Hugo

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

Für die Bowle:  
500 g Erdbeeren  
100 ml Holunderblütensirup  
4 EL Limettensaft  
2 Limetten  
10 Stängel Minze  
500 ml Mineralwasser  
1 Flasche Limonade "Apfel-Holunderblüte" oder Sekt

FÜR DIE EISWÜRFEL:

½ Flasche Limonade "Apfel-Holunderblüte"  
½ Flasche Limonade "Apfel-Rhabarber"

ZUBEREITUNG:

Limonade in Eiswürfelbehälter geben und frosten. Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Mit kaltem Holunderblütensirup und Limettensaft mischen und 30 Min. im Kühlschrank marinieren. Bio-Limetten in sehr dünne Scheiben schneiden. Limettenscheiben und Minze-Stängel in eine Karaffe oder ein Bowlegefäß geben. Mit kaltem Mineralwasser und 1 Flasche kalter Holunderblüten-Limonade oder trockenem Sekt auffüllen. Vor dem Servieren die Eiswürfel in die Bowle geben.



01



## Sommer, Sonne, Beerentraum!

02



03



04



## Urlaubsfeeling

Der Biss in einen süßen, saftigen Pfirsich – das ist Urlaubsfeeling pur! Sein feines Aroma passt gut zu Weißwein und damit perfekt zu unseren sommerlichen Bowlen!

05



# süß und ERUCHTIG

06



## 04 Bier-Bowle

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

1 Flasche Sekt  
3 Pfirsiche  
200 g Himbeeren  
150 ml Pfirsichlikör  
1 Bio-Zitrone  
1 ½ Liter Bier  
4 Stiele Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG:

Pfirsiche waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Himbeeren vorsichtig mit Wasser abspülen und säubern. Pfirsiche in ein Bowle-Gefäß geben und mit Sekt und Pfirsichlikör übergießen. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Zitrone waschen, abtupfen und in dünne Scheiben schneiden. Vor dem Servieren Zitronenscheiben und Himbeeren in die Bowle geben, mit kaltem Bier auffüllen und mit frischer Zitronenmelisse garnieren.

## 05 Schlammbowle

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

4 Pfirsiche  
1 Fl. Wodka  
400 ml Weißwein  
2 Liter Maracuja-Nektar  
2 Liter Vanilleeis

ZUBEREITUNG:

Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln und in ein großes Bowlegefäß geben. Wodka darüber gießen und für 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Weißwein, Maracuja-Nektar und das Vanilleeis dazugeben und so lange verrühren, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Schlammbowle in Bowlegläser füllen, nach Belieben dekorieren und servieren.

## 06 Kinder-Bowle

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

300 g Erdbeeren  
150 g Himbeeren  
150 g Heidelbeeren  
2 Pfirsiche  
½ Honigmelone  
2 Limetten  
1 Liter Roter Multivitaminsoft  
2 Liter Mineralwasser

ZUBEREITUNG:

Erdbeeren waschen, Grün entfernen, vierteln. Himbeeren und Heidelbeeren in einem Sieb waschen, abtropfen lassen. Pfirsiche waschen, Stein entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Honigmelone halbieren, Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher zu Kugeln herauslösen. Früchte in ein Bowle-Gefäß füllen. Mit Multivitaminsoft auffüllen. Limetten heiß abwaschen, trocken tupfen, Enden abschneiden und vierteln. Limetten über der Bowle leicht ausdrücken und hineingeben. Bowle für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Bowle mit Mineralwasser auffüllen, in Bowle-Gläser füllen, mit Trinkhalmen und Dekoration versehen und servieren.

# Nachhaltig fertig ohne Fix

Auch ohne Fertigtütchen lassen sich viele Leckereien ganz einfach und schnell selbst herstellen. Und ganz nebenbei schlagen wir zwei Fliegen mit einer Klappe, denn wir tun unserer Gesundheit und der Umwelt etwas Gutes. Wir wissen genau, was drin ist und verzichten somit auf viele zugesetzte Inhaltsstoffe und vermeiden unnötigen Verpackungsmüll.

## Puddingpulver

### ZUTATEN

40 g Speisestärke  
20 g Zucker

### VANILLE

Puddingpulver-Grundrezept + 1 TL gemahlene Vanilleschote oder etwas Vanillemark

Tipp: Mit einer Messerspitze Kurkuma erhält der Pudding die typische Vanillepuddingfarbe und eine leichte Würze. Für noch mehr Aroma einfach eine ausgeschabte Schote mitkochen und sie vor dem Abfüllen des Puddings wieder herausnehmen.

### SCHOKOLADE

Puddingpulver-Grundrezept + 2 TL Kakao

### NUSS

Puddingpulver-Grundrezept + 125 Gramm gemahlene Haselnüsse oder Mandeln



### ZUBEREITUNG

Für den Pudding werden insgesamt 500 ml Milch benötigt. Rühre das zubereitete Puddingpulver mit sechs Esslöffeln der Milch nach und nach an. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen und vom Herd nehmen.

## Tortenguss

### ZUTATEN

1 EL Kartoffelstärke  
1 bis 2 EL Zucker  
250 ml Wasser oder Sirup

### ZUBEREITUNG

Kartoffelstärke und Zucker mit einigen Esslöffeln Wasser glatrühren. Das restliche Wasser zum Kochen bringen und dann die Zucker-Stärke-Creme einrühren. Alles für ca. eine halbe Minute aufkochen lassen. Anschließend den Guss zügig über dem Obstboden geben.



## Gesüsste Kondensmilch

### ZUTATEN

1 l Vollmilch  
125 g Zucker

### ZUBEREITUNG

Einen Topf wählen, der mindestens das dreifache Volumen fasst, also einen Drei-Liter-Topf. Milch und Zucker zusammen in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei hoher Temperatur aufkochen lassen. Die Milch schäumt dabei stark. Temperatur beibehalten und kräftig umrühren. Nach circa fünfzehn Minuten verringert sich die Menge auf etwa 300 Milliliter und ist fertig. Beim Abkühlen wird die Masse nochmal fester.

Die fertige Kondensmilch am besten sofort in sterile Aufbewahrungsgläser füllen, verschließen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Hier ist sie mehrere Wochen lang haltbar.



Tipp: Anstelle von Zucker ist die Verwendung von Zuckeralternativen möglich. Jedoch ist sie dann nicht ganz so lange haltbar. Eine vegane Variante der gesüßten Kondensmilch lässt sich mit pflanzlicher Milch, wie z. B. Mandelmilch zubereiten.



GEZUCKERTE KONDENSMILCH EIGNET SICH HERVORRAGEND FÜR EINEN SÜSSEN MILCHKAFFEE, ALS AUFSTRICH ODER ZUTAT FÜR TORTEN UND DESSERTS.

## Schnelle Salatkräuter

### ZUTATEN

1 TL Sonnenblumen- oder Rapsöl  
100 g frische Salatkräuter  
(wie z. B. Schnittlauch, Basilikum, Petersilie oder Dill)  
10 g Salz

### ZUBEREITUNG

Die frischen Kräuter waschen und als kleines Bündel zusammenzubinden. Diese kopfüber in einem trockenen und staubfreien Raum aufhängen. Sobald die Kräuter „rascheln“, können sie in einem Mixer zu feinem Pulver zerkleinert werden. Die Kräuter mit Salz und Öl in einem Aufbewahrungsglas mischen bis eine gleichmäßige Konsistenz entsteht. Trocken und lichtgeschützt aufbewahren. Für den Salat einige Teelöffel der Kräutermischung mit etwas Öl, Essig und einer Prise Zucker verrühren. Salatsauce kurz ziehen lassen und anschließend unter den Salat heben.

Tipp: Ganz nach Geschmack können auch weitere getrocknete Gewürze wie Paprika, Knoblauch, Pfeffer oder Kurkuma hinzugegeben werden.

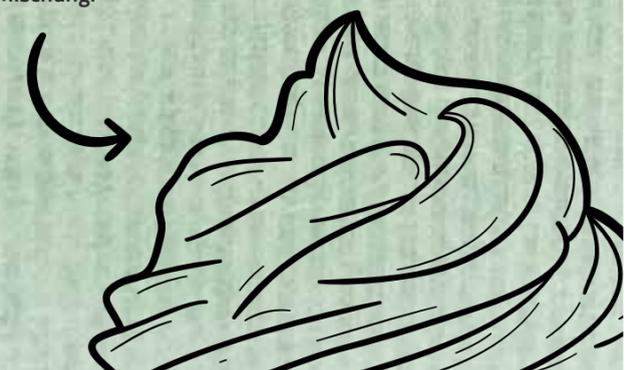
## Sahnesteif

### ZUTATEN

25 g Johannisbrotkernmehl  
50 g Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Beide Zutaten vermischen, fertig! Trocken in einem Schraubglas gelagert, reicht die Sahnesteif-Mischung insgesamt für etwa vier Liter Sahne. Für 250 ml Schlagsahne reichen ein bis zwei Teelöffel der Mischung.



# Summ, summ, summ, Bienenchen summ herum!



Wildbienen sind ein enorm wichtiger Teil unseres Ökosystems, da sie für die Bestäubung der Pflanzen unerlässlich sind, damit diese Früchte tragen. Die Wildbiene hat allerdings aufgrund des Klimawandels zu wenig Nahrung und Nistplätze. Mit bienenfreundlichen Pflanzen oder Nisthilfen kann jeder Einzelne aktiv den Bienen helfen.

Schildchen für  
dein Bienenhotel!



## Bienenhotel

Zu Beginn die leere Konservendose im warmen Wasser mit etwas Spülmittel etwas einweichen, damit sich das Etikett und Klebereste leichter entfernen lassen. Anschließend gut abtrocknen. Nun die Dose mit mindestens zwei Schichten Lackfarbe in Lieblingsfarben bemalen. Gut trocknen lassen.

Währenddessen die Bambusstäbe in 15 bis 20 cm lange Stücke sägen. Die Enden der Röhrchen mit Schleifpapier glatt schmirgeln. Mit Hilfe des Schaschlikspießes und des Pfeifenreinigers das Innere aus den Bambusröhren entfernen. Nun die Stangen nacheinander in die Dose stecken, bis alle fest verankert sind. Für die Aufhängung der Dose die Schnur um die Dose wickeln und festknoten. Das fertige Bienenhotel an einem windgeschützten Platz im Garten oder auf dem Balkon aufhängen. Schon können die ersten kleinen Bewohner in ihr neues Heim einziehen.



- | MATERIAL                      | WERKZEUG                   |
|-------------------------------|----------------------------|
| > 1 leere Konservendose       | > Pinsel                   |
| > umweltfreundliche Lackfarbe | > kleine Holzsäge & Schere |
| > 5 Bambusstäbe à 1,5 m Länge | > Schleifpapier            |
| > Dicke Schnur                | > Schaschlikspieß          |
|                               | > Pfeifenreiniger          |

## Was du brauchst:

- > folia Pastell-Block
- > folia Holzperlen
- > folia Jutekordel
- > folia Kreidefarben
- > PET-Flasche
- > Joghurtbecher
- > Klopapierrolle
- > Pinsel
- > Heißkleber oder doppelseitiges Klebeband
- > Tacker
- > Schere, Bleistift, Radiergummi

UPCYCLING DIY

# Cooler Becher-Fangspiel basteln

So wird aus einer PET-Flasche ein Walhai, aus einer Klopapierrolle ein Rochen und aus dem Joghurtbecher ein Goldfisch. Leg gleich los und bastel dir aus nicht mehr gebrauchten Dingen dein eigenes Becher-Fangspiel!

So funktioniert es:

1. Schneide für den Walhai die PET-Flasche in der Mitte durch. Für den Rochen, drücke die Klopapierrolle leicht zusammen, damit du eine ovale Form bekommst. Tackere die eine Seite zusammen.
2. Drucke dir die Bastelvorlage auf unserem Ideenblog unter [www.sb-luening.de](http://www.sb-luening.de) aus. Schneide alle Teile aus Tonpapier aus.
3. Male mit den Kreidefarben die PET-Flasche und den Joghurtbecher an. Auf die Flossen kannst du auch Details aufmalen, z. B. weiße Punkte auf die Walhai-Flossen. Lasse alles gut trocknen! Eventuell brauchst du mehrere Schichten, damit die Farbe deckend ist.
4. Schneide die Jutekordel zurecht und befestige eine Holzperle an einem Ende mit einem Knoten. Klebe das andere Ende in das jeweilige Gefäß.
5. Klebe noch die Flossen an den Körper.



# Entdeckt! Neu im Regal!



## Delverde Bio Pasta - Nachhaltig italienisch genießen

Die ganz besondere, traditionelle Herstellungsweise in Verbindung mit einer außergewöhnlich langsamen, schonenden Trocknung sorgen dafür, dass die wertvollen Inhaltsstoffe und der typische Geschmack des Weizens erhalten bleiben. Gleichzeitig verleihen sie der Bio Gourmet-Pasta ihre einzigartige, etwas gröbere Textur. Buon appetito!



## Barilla Vero Gusto

Vero Gusto ist Barilla's Premium-Saucenlinie, für die besonders hochwertige italienische Zutaten genutzt werden. Auf Italienisch bedeutet Vero Gusto "wahrer Geschmack", denn diese Saucen bringen authentische italienische Aromen in deine Pasta-Kreationen, da sie raffiniert mit typisch italienischen Zutaten hergestellt werden. Erhältlich in den Sorten „Pomodori, Datterini con Basilico Genovese“ und „Peperoni & Peperoncino Calabrese“.

## SodaStream Wassersprudler Duo

Kompatibel mit der Glas- und Kunststoffflasche, 1 Liter, spülmaschinengeeignet, kompaktes Design, passt in jede Küche da nur 44 cm hoch, neues Zylindersystem zum vereinfachten Einsetzen des Zylinders

Das Starterset besteht aus: Duo Wassersprudler, je 1x Glas- und Kunststoffflasche 1 Liter und Quick Connect CO<sup>2</sup>-Zylinder für ca. 60 L Sprudelwasser



## KantKoppKorn - Das Original aus Westenholz

Neu aus Delbrück-Westenholz ist der KantKoppKorn in den drei Sorten Pink-Grapefruit-Likör, Salted Karamell & Birne und Das Rotköpken als feiner Kräuterlikör mit dem Geschmack schwarzer Johannisbeeren.



## Paderborner Dry Hasen Gin

Der Dry Hasen Gin wurde gemeinsam mit dem PopArt Künstler Herman Reichold auf dessen typisch humorige Art kreiert. Durch seine Gin-spiration und die Liebe zu seiner Heimat Paderborn erinnert der Dry Hasen Gin an das berühmte Drei-Hasen-Fenster im spätgotischen Kreuzgang des Doms und den damit verbundenen heiteren Reim: „Der Hasen und der Löffel drei und doch hat jeder Hase zwei.“ Die zwei ausgewählten Botanicals Zitrone und Orange verleihen dem Gin ein unverwechselbares frisches Aroma. Erhältlich in den Elli-Märkten in Delbrück und Hövelhof und in den EDEKA centern Hövelhof und Rietberg.



## Actimel Superfruits

Mit dem Geschmack von Superfruits fühlst du dich wie ein Superheld. Unser breites und leistungsstarkes Sortiment mit dem Geschmack von Superfruits steckt voller Zutaten, die mit ihrem Geschmack deine Sinne begeistern. In jeder Flasche Actimel stecken 20 Milliarden L. Casai Joghurtkulturen. Zudem unterstützen die Vitamine B6 und D dein Immunsystem. Erhältlich in fünf Geschmacksrichtungen.



## Cremissimo Love Nature

Entdecke die LOVE NATURE by Cremissimo Produkte! Die Sorten Madagascar Vanilla und Salted Caramel kombinieren cremigen Eisgenuss mit Nachhaltigkeit. Allein die Verpackung besteht zu 92 % aus Papier, sodass Becher und Deckel problemlos im Altpapier entsorgt werden können. Die Love Nature Produkte werden zudem in der Cremissimo Fabrik mit 100% Ökostrom hergestellt.



## Dr. Oetker My Sweet Table Kuchenkugeln

Ein gemütlicher Kaffee mit der besten Freundin, die gemeinsamen Familien-Augenblicke oder die persönliche Genusszeit. Wer kennt sie nicht, diese ganz besonderen Momente, die den Alltag einzigartig machen. Und was wären sie ohne eine süße Nascherei? Zum Selberbacken fehlt in solchen Momenten schlicht die Zeit und ein ganzer Kuchen wäre oft auch einfach zu viel. My Sweet Table versüßt all diese kleinen Augenblicke auf ganz besondere Weise. Erhältlich in den Sorten Zitrone, Schoko und Cappuccino.



## Bahlsen Waffelchen minis

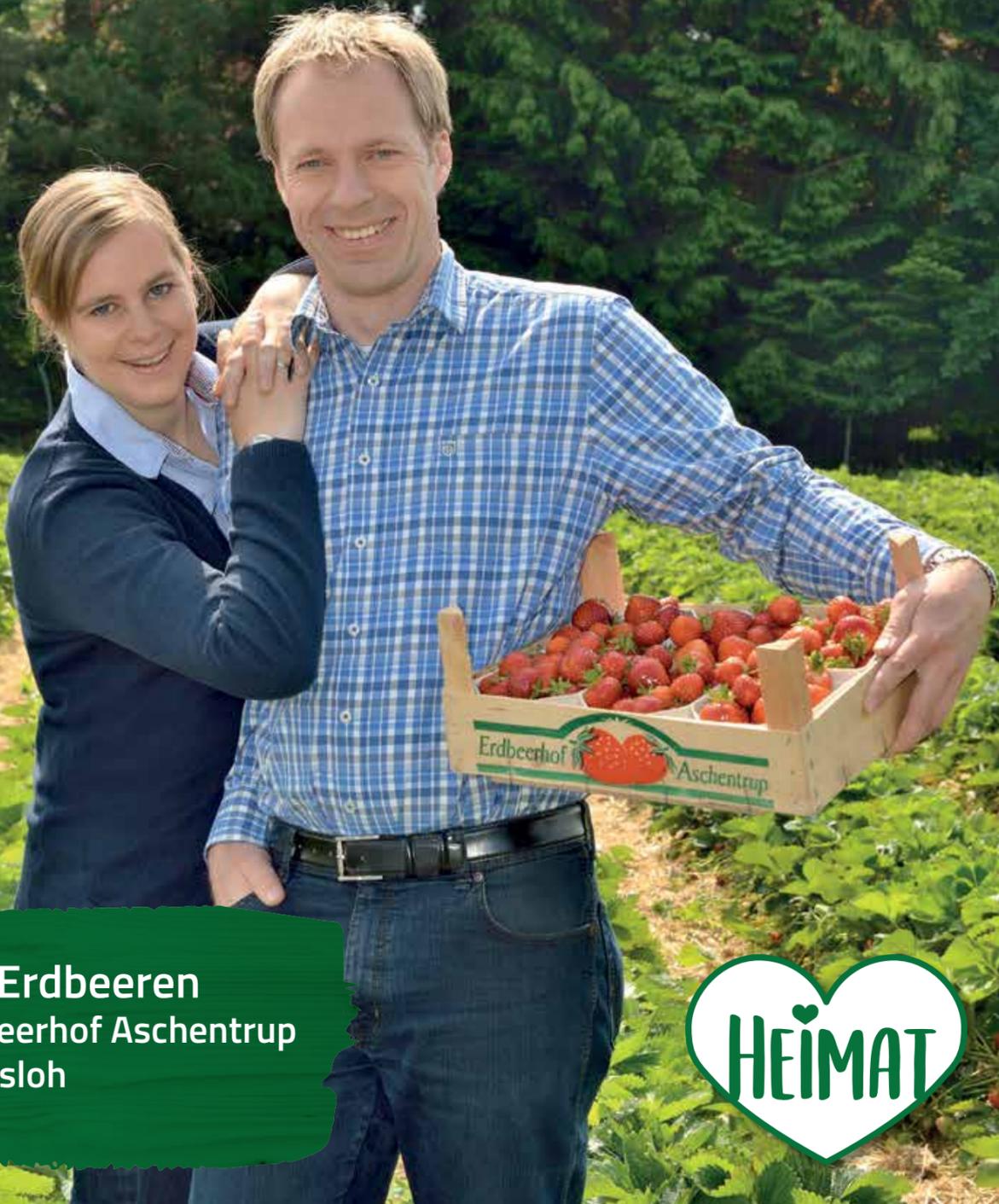
Offenwarm gerollte Mini-Waffeln mit knusprig-zartem Geschmack und einer leckeren Vanille- oder Schokocremefüllung, als kleiner Begleiter zum Heißgetränk. Perfekt zum Naschen und Teilen. Erhältlich in den Sorten Choco Cream und Vanilla Cream.



## Boyens BBQ Grillspray

Zum Grillen und Braten, schützt Edelstahl und Gusseisen vor Korrosion, kein Anhaften auf dem Rost, geschmacksneutral.

VON HERZEN AUS  
UNSERER HEIMAT



Frische Erdbeeren  
vom Erdbeerhof Aschentrup  
aus Gütersloh



## Vorschau Heimatleben 03 | 2021



**AUS DEM LEBEN**  
DER DUFT VON WEIHNACHTEN - ZIMT, ANIS & CO.



**AUS DEN MÄRKTEN**  
VORBEREITET! LÜNING-MÄRKTE RÜSTEN SICH FÜRS WEIHNACHTSFEST!



**AUS DEN MÄRKTEN**  
ERÖFFNUNG VOM SB LÜNING BALLENSTEDT



**AUS DER KÜCHE**  
AUF DIE PLÄTZCHEN, FERTIG LOS!



**Unsere Elli-Märkte:**  
Avenwedde  
Benteler  
Delbrück  
Gütersloh  
Hövelhof  
Kaunitz  
Langenberg  
Lipperode



**Unsere EDEKA LÜNING:**  
Burg-Nord  
Burg-Mitte  
Neuenkirchen  
Mengeringhausen



**Unsere EDEKA center LÜNING:**  
Rietberg  
Hövelhof  
Wanzleben



**Unsere sb LÜNING:**  
Anröchte  
Avenwedde  
Asemissen  
Ballenstedt  
Belecke  
Delbrück  
Geske  
Hiddenhausen

Haldensleben  
Hövelhof  
Mellendorf  
Langenberg  
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)