

Heimatleben

MENSCHEN. GESCHICHTEN. REZEPTE.

GRATIS
FÜR SIE ZUM
MITNEHMEN

**REGIONAL
& LECKER!**

Süße Äpfel & Birnen
von Weilandt
aus Salzkotten

STARKE LEISTUNG!

sb LÜNING in Ballenstedt
und Verl feiern
25-jähriges Jubiläum

SPENDENMARATHON!

EDEKA center Hövelhof
spendet 10.108 € für
ortsansässige Vereine

Handeln mit LEIDENSCHAFT.





Regionaler Genuss aus der Heimat

NEU IM SORTIMENT! REGIONALER GENUSS AUS DER HEIMAT

Unsere Strohbulle sind Tiere der Rasse „Simmentaler Rind“. Ursprünglich stammen die auch Simmentaler Fleckvieh genannten Rinder aus der Schweiz. Die Rede vom Simmentaler Rind in Deutschland war das erste Mal um 1800. Ein wichtiges optisches Merkmal ist neben einem hellbraunen Fell die weiße Färbung an Kopf, Beinen und Unterbauch. Simmentaler gehören in Deutschland zu den wichtigsten Rinderrassen und werden neben der Fleischproduktion auch für die Milchproduktion gehalten. Unser regionales Rindfleisch vom Strohbulle stammt von ausgewählten Höfen aus der Umgebung von Delbrück. Einer dieser Höfe ist der Hof der Familie Pahlsmeier. Die Aufzucht der Bullen erfolgt hier in fünf großzügigen, lichtdurchfluteten Ställen, die jeden Tag mit frischem Stroh eingestreut werden. Bei diesem Stallkonzept, welches der Haltungsform 3 entspricht, haben die Rinder ständigen Kontakt zum Außenklima. Diese Haltung macht die Bullen besonders kräftig und das Fleisch saftig und zart. Bereits seit 1738 ist der idyllisch gelegene Landhof in Delbrück-Boke, nahe der Lippeauen, im Besitz der Familie Pahlsmeier. Gemeinsam mit seiner Frau Eva, einem Mitarbeiter und einem Auszubildenden bewirtschaftet Felix Pahlsmeier in der 9. Generation den rund 160 Hektar großen Hof.

Die Bullen auf dem Hof von Felix werden in Süddeutschland geboren. In Boke wachsen sie dann artgerecht auf, bis sie in einem Alter von ca. 18 Monaten geschlachtet werden.

ENGE PARTNERSCHAFT VOM LANDWIRT BIS ZUR LADENTHEKE

- persönlich bekannte Betriebe
- kurze Transportwege
- faire Bezahlung der Landwirte
- mehr Platz für die Tiere
- Futtermittel ohne Gentechnik, überwiegend aus hofeigenem Anbau
- Nachhaltigkeitskriterien für Klimaschutz & Sozialstandards
- permanente tierärztliche Gesundheitskontrollen



HEIMAT



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

die Weihnachtszeit naht herbei und erste selbstgebackene Plätzchen und warme Getränke sorgen für das gemütliche Gefühl daheim. Mit Blick auf die letzten Monate hatten wir so manchen Grund zum Feiern. Die Wiedereröffnung nach Komplettumbau unseres sb LÜNING Kaufhauses in Ballenstedt, anlässlich des 25-jährigen Jubiläums sowie das ebenfalls 25-jährige Bestehen unseres sb LÜNING in Verl, welches mit einem exklusiven Jubiläumsabend gewürdigt wurde.

In Hövelhof wurde das einjährige Bestehen unseres EDEKA center LÜNING mit einem Spendenmarathon gefeiert, sodass über 10.000 € für die ortsansässigen Vereine zusammengekommen sind.

Seit August freuen wir uns über 28 neue Nachwuchshelden im Team LÜNING, die seitdem in den Bereichen Einzelhandel, Großhandel und Logistik mit ihrer Ausbildung und ihrem dualen Studium voll durchstarten.

Gerne gekauft werden seit den letzten Monaten die leckeren Äpfel und Birnen von unserem neuen Heimatlieferanten Weilandt aus Salzkotten. Wir durften der Familie einen Besuch abstatten, um uns vor Ort von der Qualität der Früchte zu überzeugen.

Ich wünsche Ihnen eine friedvolle Weihnachtszeit mit vielen schönen Stunden im Kreise Ihrer Liebsten und ein frohes, gesundes neues Jahr 2022!

Herzlichst, Ihr

Philipp Rieländer

INHALT

AUS DEN MÄRKTEN

- 04** Bau des EDEKA center LÜNING Langenberg hat begonnen
- 05** Nächstenliebe siegt!
- 06** sb LÜNING Ballenstedt feiert 25-jähriges Jubiläum
- 08** Spendenmarathon vom EDEKA center LÜNING in Hövelhof
- 10** sb LÜNING Hövelhof und Verl feiern Jubiläum
- 11** LÜNING-Märkte spenden 5.000 € für Langenberger Kindergärten

AUS ALLER WELT

- 12** Wo kommst du denn wech?

AUS DEM UNTERNEHMEN

- 17** LÜNING leistet Hochwasserhilfe
- 18** Das LÜNING Immobilienmanagement
- 20** Was ist Leidenschaft?

AUS DER HEIMAT

- 22** Süße Äpfel und Birnen von Familie Weilandt aus Salzkotten

AUS DER KÜCHE

- 26** In der Weihnachtsbäckerei ... gibt's so manche Leckerei
- 30** Himmlische Weihnachtsgewürze
- 33** Weilandt's Apfel- & Birnenkunde

AUS DEM LEBEN

- 34** Einfach nachgemacht! Simple Tipps für mehr Nachhaltigkeit!
- 38** Nachhaltige Bastelideen



26

IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI
...GIBT'S SO MANCHE LECKEREI



33

WEILANDT'S APFEL- UND
BIRNENKUNDE

IMPRESSUM

Herausgeber Max LÜNING GmbH & Co. KG, Westerwieher Straße 33, 33397 Rietberg, Telefon: 05244-705-0, E-Mail: info@luning.de, Verantwortlich für den Inhalt: Marco Grunwald. Umsetzung: LÜNING Werbung, Albert Ellermeier GmbH & Co. KG, Redaktion: Sarah Fraune. Grafikdesign: Dorina Just. Bildnachweise: LÜNING Werbung, Adobe Stock, Shutterstock, Edeka.de, Ulli Heukamp, Myra Eagles, Jonathan Fafengut.

ABBRUCHARBEITEN

FÜR DEN UMBAU ZUM EDEKA CENTER LÜNING IN LANGENBERG SIND GESTARTET



Bereits seit 1990 betreibt die LÜNING-Gruppe den Elli-Markt an der Hauptstraße in Langenberg und seit dem Jahr 2000 das Non-Food Kaufhaus sb LÜNING. Diese werden künftig knapp 500 Meter weiter, am Standort des bisherigen Combi-Markt-Gebäudes in Form eines „EDEKA center LÜNING“ zu finden sein. Um den Langenberger Kunden sowohl im Food- als auch im Non-Food-Bereich einen zukunftsfähig aufgestellten Markt zu bieten, ist es an der Zeit sich neu aufzustellen.

„Beide Vertriebsformate erfreuen sich in Langenberg großer Beliebtheit. Daher freuen wir uns, unseren Kunden künftig die volle Breite unseres Food- und Non-Food-Sortiments unter einem Dach, in einem attraktiven Einkaufsambiente zu präsentieren. Mit der Realisierung des EDEKA center LÜNING, können wir dies nun umsetzen“, so Philipp Rieländer, Geschäftsführer der LÜNING-Gruppe.

Die Langenberger Kunden dürfen sich auf eine Verkaufsfläche von insgesamt 2.690 m² freuen, welche Platz für ein breiteres Lebensmittel- und Non-Food Sortiment in einer angenehmen Markt-atmosphäre bietet. Insgesamt werden mehr als 20.000 Food- und Non-Food Artikel hier ihren Platz finden. Optisch wird sich das EDEKA center Langenberg mit moderner Glasfront, viel Tageslicht und breiten Gängen präsentieren. Eine Marktbäckerei mit gemütlichem Café-

bereich und überdachten Sitzplätzen im Außenbereich wird in Zukunft dazu gehören.

Um den Energiebedarf des Marktes gering zu halten, kommt eine Kühltechnik auf CO²-Basis, ein intelligentes LED-Lichtkonzept sowie eine Heizung mittels Wärmerückgewinnung zum Einsatz. **„Die Summe der nachhaltigen Maßnahmen verbessert die Energiebilanz des Marktes erheblich“, so Rieländer.**

Ein besonderer Fokus wurde auf ein großzügiges Parkplatzangebot gelegt. Zum einen wird mit 140 Stellplätzen ein ausreichendes Angebot für PKW geschaffen. Zum anderen werden die einzelnen Parkbuchten auch breiter

ausfallen, um ein einfacheres Parken zu ermöglichen. Ebenso sind hier Ladestationen für E-Autos geplant. Darüber hinaus werden überdachte Fahrradstellplätze direkt am neuen Markt realisiert. Noch im Oktober konnte mit den ersten Abbrucharbeiten begonnen werden. Anschließend erfolgen die Entwässerungs- und die Fundamentarbeiten, sodass etwa Ende November mit der Aufstellung des Rohbaus angefangen werden kann. Die Postagentur ist bis zur Fertigstellung des Supermarktes an die Hauptstraße 48 umgezogen. Wenn die Bauarbeiten gut vorangehen und der Winter nicht allzu kalt wird, ist die Eröffnung des neuen EDEKA center LÜNING Langenberg im Frühjahr des nächsten Jahres geplant.



Damit sich die Langenberger Kunden und die der umliegenden Ortschaften im neuen EDEKA center richtig wohl fühlen, können alle Interessierten ihre Ideen und Wünsche für den neuen Markt mitteilen. Vom Lieblingsprodukt bis zur Serviceleistung - das Planungsteam freut sich auf ihre Ideen per E-Mail an Frau Neumann unter jneumann@luening.de und dem Begriff "Wünsche EDEKA center Langenberg".

Nächststenliebe

Siegt!

Elli-Markt Schloß Holte sponsert Großteil der Trainingsanzüge für Mädchen der B-Jugend des VfB Schloß Holte e.V.

Der Elli-Markt Schloß Holte ist schon seit vielen Jahren fester Partner des VfB Schloß Holte e.V., wenn es um die Unterstützung des Jugendbereiches mit Sachspenden geht. So war auch diesmal die Freude der Mädels riesig, als Elli-Marktleiter Frank Zühlke und Bezirksleiter Oliver Jasperkaldeweh mit neuen Trainingsanzügen um die Ecke kamen.

„Da die Jugend von heute, eines Tages zu den Großen von morgen gehört, haben wir uns bewusst dazu entschlossen, die Nachwuchsfußballerinnen aus der Heimat mit neuen Trainingsanzügen zu unterstützen. Mein Herz schlägt für den Fußball, somit brauchte ich nicht lange überlegen, den Verein aktiv mit einer Spende zu unterstützen“, so Elli-Marktleiter Frank Zühlke.

Durch die neuen Anzüge möchten wir das Zugehörigkeitsgefühl jeder einzelnen Spielerin stärken. Die Motivation ist gleich noch größer, wenn man auch von außen als Mannschaft erkennbar ist.



Grafschaftslauf dank super Organisation ein voller Erfolg!



Nachdem der für letztes Jahr geplante Grafschaftslauf aufgrund der Corona-Pandemie leider verschoben werden musste, konnte dieser am 29. August 2021 erstmalig stattfinden. Die Strecke verband dabei historisch bedeutsame Orte der Grafschaft Rietberg. Darunter beispielsweise das Haus Münte in Rietberg, die Pfarrkirche St. Maria Immaculata in Kaunitz und den Holter Wald. Über 29 Kilometer erstreckte sich der Landschaftslauf vom Startpunkt auf dem Gut Rietberg über Verl-Kaunitz bis zum Zieleinlauf am Jagdschloß Holte. Insgesamt nahmen über 900 Läuferinnen und Läufer am Grafschaftslauf teil. Ein schönes Beispiel für die interkommunale Zusammenarbeit. Die Strecke konnte als Einzellauf sowie als Dreierstaffel absolviert werden. Der erste Startschuss fiel am Gut Rietberg um 10 Uhr, dann jeweils im Halbstundenstakt bis zum finalen Start um 11:30 Uhr. Aufgrund der vielen positiven Resonanzen und zahlreichen Teilnehmer, wird der Grafschaftslauf auch im nächsten Jahr stattfinden. Hier wird die LÜNING-Gruppe erneut als Hauptsponsor dabei sein.



mein Kaufhaus



sb LÜNING Ballenstedt feiert 25-jähriges Jubiläum



Mit großer Eröffnung nach Umbau



Welch schöner Grund zum Feiern. Bereits seit 25 Jahren hat das „Sb Center“ in Ballenstedt seinen festen Platz an der Wallstraße. Hier werden die Kunden, von Jung bis Junggeblieben, stets fündig. Ob nun Spielwaren für die Kleinsten, das Equipment für den ersten eigenen Haushalt oder Markenmode von Street One, Cecil, Lerros oder Tom Tailor gesucht wird, dank des breiten Sortiments und der langjährigen Kompetenz des sb-Teams, unter der Leitung von Katrin Pfannenschmidt, verlassen stets zufriedene Kunden den Markt.

Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums war es an der Zeit, das Kaufhaus in ein neues Gewand zu hüllen. So wurde aus dem bisherigen „SB center“ am 2. Oktober 2021 das „sb LÜNING – mein Kaufhaus“. Sowohl das Logo als auch die Außenfassade haben dabei einen neuen Anstrich erhalten. Im September war der Markt nur zwei Wochen geschlossen, um die Komplettverwandlung in ein modernes, zeitgemäßes Kaufhaus abzuschließen.

Am Samstag, den 2. Oktober 2021 war es endlich soweit! Das sb LÜNING Ballenstedt öffnete erstmalig ab 9 Uhr die Türen des neuen Kaufhauses. Neben tollen Eröffnungsangeboten freuten sich die Ballenstedter Kunden und die der umliegenden Ortschaften über eine modernisierte Verkaufsfläche von ca. 1400 m² voller Non-Food-Kompetenz. Mit starkem Fokus auf Beratung und Auswahl findet man im neuen „sb LÜNING Ballenstedt“ verschiedenste Artikel – vom Einstiegssegment bis zur Fachhandelsmarke.

Beim Betreten des Kaufhauses stehen die Kunden direkt in der Abteilung „neu & aktuell“, wo sie saisonale Highlights wie Weihnachtsdeko und Gartenzubehör erwarten.

Direkt daneben befinden sich die neuesten Markenmodetrends von Street One und Cecil, gefolgt von Sport- und Strumpfwaren und Herrenmode von Lerros und Tom Tailor. Wer noch auf der Suche nach neuen Schuhen, Frotteewaren oder einem Koffer ist, sollte direkt in der „reisen“-Abteilung weiterstöbern.

Gegenüber bietet die Abteilung „wohnen und schenken“ eine bunte Auswahl an schönen Partyartikeln und passenden Mitbringseln. Das besondere Highlight ist hier die Helium-Befüll-Station mit vielfältigen Ballonmotiven für jeden Anlass.

Zudem gibt es in der „reinigen“-Abteilung allerlei zu entdecken, was beim Hausputz benötigt wird – Eimer, Klappboxen, Putzmittel & mehr. Natürlich wurde auch an die Körperpflege gedacht, dank vielfältiger Drogerieprodukte für Sie & Ihn.

DIY-Freunde werden beim Bummeln durch den „heimwerken“-Bereich fündig, wo vom Fahrradzubehör bis zur Aupflege das Passende dabei ist.

Im umgebauten sb LÜNING freuen sich die Kunden zudem auf Alltagshelfer und Haushaltselektronik zu unschlagbar guten Preisen. Ob Brotdose, Wassersprudler oder Mikrowelle, hier ist alles dabei was man auch in der ersten eigenen Wohnung gut gebrauchen kann.

In der „schreiben & basteln“-Abteilung findet man alles für die perfekte Büroausstattung und die Schule – vom Kopierpapier über Ordner bis zum Füller.

Kleine und große Kinder haben in der schönen Spielwarenabteilung mit Marken wie Lego, Playmobil, Nici, Tonie und Co., die Qual der Wahl. Weiterhin bleiben die beliebten Geburtstagsboxen bestehen. 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. Eingepackt werden können die Geschenke im Anschluss an der kostenlosen Geschenkeinpack-Station.



„Wir freuen uns mit unserem umgebauten Kaufhaus den Ort Ballenstedt nach all den Jahren weiterhin zu bereichern. Als ortsansässiger Fachhändler sind wir der Ansprechpartner für die Vereine, Schulen und Kindergärten. Sammelbestellungen zum Schulstart oder ein Kauf auf Rechnung sind nur ein kleiner Teil unseres Service“, so Spartenleiter Marco Grunwald.

„Wir haben dem Umbau schon lange entgegengefeiert und freuen uns auch nach 25 Jahren täglich unsere lieb gewonnenen Kunden aus Ballenstedt und den umliegenden Orten zu begrüßen. Besonders stolz und dankbar bin ich für die vielen tatkräftigen Hände der Handwerker und meines super sb-Teams. Gemeinsam haben wir Großes geleistet und ein modernes Kaufhaus der Extraklasse erschaffen. Ein besonderer Dank für die langjährige gute Zusammenarbeit geht an Regina Skibowski und Silona Haberkorn, die gemeinsam mit dem Markt ihr 25-jähriges Jubiläum feiern, da sie Mitarbeiterinnen der ersten Stunde sind. Mein Team und ich sind jedenfalls ganz gespannt, wie unseren Kunden das neue Konzept und das erweiterte Sortiment gefallen wird“, so sb LÜNING Marktleiterin Katrin Pfannenschmidt.





center
LÜNING

10.108 € SPENDE BEIM

EDEKA CENTER LÜNING HÖVELHOF SPENDEN- MARATHON FÜR ORTSANSÄSSIGE VEREINE

Anlässlich des einjährigen Bestehens des EDEKA center LÜNING in Hövelhof fand Anfang September der große Spendenmarathon im E center an der Bielefelder Straße für die Vereine der Hövelhofer Gemeinde statt. Dank zahlreicher Kunden, die sich beteiligt haben, war die Aktion ein voller Erfolg.

Dafür wurden im Vorfeld alle Vereine der Gemeinde Hövelhof angeschrieben und hatten die Möglichkeit sich zu bewerben, um einen der begehrten Plätze an der Spendenwand zu ergattern. Die Auslosung erfolgte Mitte August.



82 €

worfen und gespendet werden. So konnte jeder beim Einkaufen etwas Gutes tun. Mit einer Radio-Liveschaltung vor Ort rührte das Team von Radio Hochstift zusätzlich die Werbetrommel und sorgte so für eine rege Spendenbeteiligung. Insgesamt wurde an diesem Tag die stolze Spendensumme von 10.108 € für die Hövelhofer Vereine erreicht.

„Unser Spendenmarathon war ein voller Erfolg. Für uns war diese Aktion eine tolle Gelegenheit das Vereinsleben in Hövelhof wieder aufblühen zu lassen. Es ist schön zu sehen, wie viele unserer Kunden ehrenamtlich bei den Vereinen tätig sind und Großes für unsere gemeinsame Region leisten. Umso erfreulicher ist es, dass wir mit unserer Spende ihr Engagement unterstützen können“, so Marktleiter Sven Reddeker.



533 €

Ganz nach dem Motto „Von Herzen für unsere Heimat“ erhielten alle E center Kunden am Samstag, den 4. September pro 10 € Einkaufswert einen Chip, der wiederum einem Gegenwert von 1 € entsprach. Die Chips konnten in das vorgesehene Röhrchen an der Spendenwand für den jeweiligen Lieblingsverein einge-



67 €



Freuten sich über die zahlreiche Teilnahme am Hövelhofer Spendenmarathon: v. l. n. r.: Johannes Krukenmeyer (LÜNING Standortplaner), Sven Reddeker (Marktleiter EDEKA center LÜNING Hövelhof), Hubert Bonke (St. Hubertus-Schützenbruderschaft Hövelhof e. V.) und Jens Krukenmeyer (LÜNING Vertriebsleiter Food)

und viele
weitere
Vereine





v.l.: Elli-Marktleiter Raffael Castaldi, Christian Plog vom Bürger- und Jugendhaus „Der Bahnhof“ und sb LÜNING Marktleiter Andy Lewerenz bei der Spendenübergabe von insgesamt 1.000 € für die neue Calisthenics-Anlage.

sb LÜNING und Elli Avenwedde spenden 1.000 € für neue Calisthenics-Anlage

Gute Nachrichten für den Spielplatz an der Isselhorster Straße! Die direkt neben dem Bürger- und Jugendhaus „Der Bahnhof“ liegende Grünfläche wird demnächst vollumfänglich umgestaltet. Sowohl neue Spielgeräte als auch der Neubau einer Calisthenics-Anlage sind hier geplant. Dabei handelt es sich um eine Outdoor-Sportart bei der man mit dem eigenen Körpergewicht trainiert.

Die Anlage wird für alle frei zugänglich sein und zwei Mal die Woche von einem Mitarbeiter des Bürger- und Jugendhauses betreut. Finanzielle Unterstützung für die Umsetzung des Projektes gibt es dabei vom sb LÜNING Kaufhaus und dem Elli-Markt Avenwedde. Beide Märkte spendeten jeweils 500€ für den Bau der Calisthenics-Anlage.

„Wir freuen uns sehr über diese großzügigen Spenden und danken den beiden Märkten für ihre Unterstützung, ohne die die Umsetzung des Projektes nicht möglich wäre“, so Christian Plog, vom Bürger- und Jugendhaus „Der Bahnhof“.

Gleichzeitig nimmt die Stadt Gütersloh das Vorhaben zum Anlass, direkt den gesamten Spielplatz aufzuarbeiten.

Sowohl die Bepflanzung als auch die bereits vorhandenen Spielgeräte werden dabei erneuert. Als Vorlage dient die Sportanlage des Gütersloher Mohns Park. Dort wird das Angebot schon jetzt sehr gut angenommen. Gleiches wird auch in Avenwedde erwartet. Ziel soll es sein, den Kindern und Jugendlichen in Avenwedde ein attraktives Angebot im Außenbereich zu bieten und gleichzeitig eine Möglichkeit für ein neues Hobby zu schaffen.

Seit längerem hängt zudem im Getränkemarkt des Ellis eine Pfandspendenbox in der Nähe des Leergutautomaten. „So bieten wir unseren Kunden die Möglichkeit das Projekt der Calisthenics-Anlage ebenfalls zu unterstützen. Dafür sammeln wir bis Ende des Jahres die Leergutbons für das Projekt“, so Raffael Castaldi, Elli-Marktleiter.

DER BAHNHOF





Jahr
sb LÜNING
in Hövelhof

Welch schöne Gründe zum Feiern!



Jahre
sb LÜNING
in Verl



Wie schnell die Zeit vergeht! Vor einem Jahr öffnete das sb LÜNING Kaufhaus in Hövelhof an der Ferdinandstraße erstmals seine Türen und hat sich seitdem fest im Ort etabliert. Hier finden die Kunden Produkte im Einstiegsbereich sowie Fachhandelsmarken aus den Bereichen Spielwaren, Haushaltswaren, Mode für Sie & Ihn, Saison, Schreibwaren u. v. m. im lokalen Kaufhaus. Das motivierte Team unter der Leitung von Brigitte Haak steht dabei mit Rat und Tat als Ansprechpartner zur Seite.

Gleichzeitig feierte das sb LÜNING Kaufhaus in Verl sein 25-jähriges Jubiläum mit einem großen Jubiläumsabend. Bei prickelndem Sekt und bunten Kanapees begrüßten Marktleiterin Verena Groß und ihr Team, Kunden, Freunde und Nachbarn des sb LÜNING. Im persönlichen Gespräch der Feier verriet uns Verena Groß folgendes: „Wir freuen uns sehr, dass heute alle so zahlreich erschienen sind. Ein Vierteljahrhundert sind wir nun mit unserem schönen Non-Food Kaufhaus hier an der Oesterwieher Straße vertreten. Daher wollten wir mit dieser Jubiläumsfeier herzlich Danke sagen und uns bei allen Freunden des sb LÜNING für die langjährige Treue bedanken.“ Besonderes Highlight des Abends war eine exklusive Verlosung, bei der es groß-

artige Sachpreise zu gewinnen gab. In beiden Kaufhäusern wurden die Jubiläen mit super Jubiläumsangeboten und einer Aktionswoche gewürdigt. Dank täglich wechselnder Aktionen konnten die Kunden ihr Glück am Glücksrad versuchen, sich eine Luftballonfigur knoten lassen und beim „Wecker klingeln“ den Einkauf gratis erhalten. Hier gab es so manchen glücklichen Gewinner.



LÜNING-MÄRKTE SPENDEN 5.000 € FÜR LANGENBERGER KINDERGÄRTEN



Ganz nach dem Motto „Von Herzen für unsere Heimat“ haben das sb LÜNING Langenberg und die Elli-Märkte in Langenberg und Benteler je fünf Spendenschecks im Wert von 1.000 € an die Langenberger Kindergärten übergeben.

Das soziale und regionale Engagement liegt der LÜNING-Gruppe sehr am Herzen. Daher wurde im Kreise der LÜNING Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gemeinsam überlegt, welchem guten Zweck das Geld der Region vor Ort zugutekommen soll. Schnell wurde der Entschluss gefasst, die Kindergärten in Langenberg zu unterstützen. So ging die Spende von insgesamt 5.000 € zu gleichen Teilen an die folgenden Kindergärten: die Kath. Kita St. Antonius, die Ev. Kita Himmelszelt, die DRK Kita „Villa Robinson“, die Kath. Kindertageseinrichtung St. Lambertus und die Kita „Am Fortbach“. Die Freude bei den Leiterinnen der Kindertageseinrichtungen war riesig.

„Dank unserer Spende konnten wir den lokalen Kindergärten ein paar Wünsche außerhalb des normalen Budgets erfüllen“, so LÜNING Vertriebsleiter Food Jens Krukenmeyer.

„Wir haben uns sehr über diese Unterstützung gefreut und bereits eine wertvolle Anschaffung getätigt. Die Kinder unserer Einrichtung haben eine Kinderküche erhalten und diese wird sehr gut genutzt“, so Sara Jakob, Leiterin der Kita „Am Fortbach“.

„Mit unseren Märkten sind wir in Langenberg und Benteler seit Jahren ein fester Bestandteil des Ortes. Umso erfreulicher ist es, dass wir unseren Kunden und unseren Kunden von morgen etwas zurückgeben konnten“, freut sich LÜNING Spartenleiter Non-Food Marco Grunwald.



v.l.: LÜNING Vertriebsleiter Food Jens Krukenmeyer, Heike Köcher-Bunse von der Kita St. Antonius, Marktleiter Dietmar Hils vom Elli-Markt Benteler, Heike Kranz von der Ev. Kita Himmelszelt, Marktleiter Daniel Uhland vom Elli-Markt Langenberg, Nicole Rieck von der DRK Kita „Villa Robinson“, Katja Kortemme von der Kath. Kita St. Lambertus, Sara Jacob von der Kita „Am Fortbach“, Marktleiter Ludger Rudolph vom sb LÜNING Langenberg und Spartenleiter Non-Food Marco Grunwald bei der Übergabe der Spendenschecks im Gesamtwert von 5.000 €.

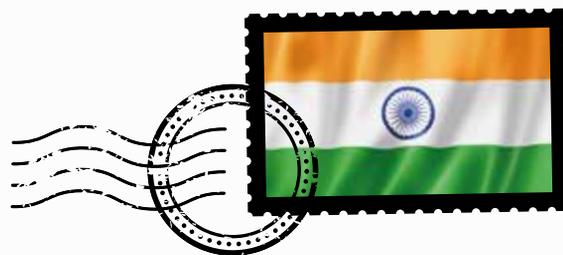


Wo kommst du denn wech?

Wir Handelsleute sind ein buntes Völkchen und arbeiten mit interessanten Kollegen aus aller Welt zusammen. In dieser Ausgabe unseres „Heimatleben“ erzählt uns Kamal Kumar, Kommisionierer in der Logistik im Bereich Tiefkühlware von seiner Heimat Indien und schenkt uns ein traditionelles Familienrezept.

Kamal Kumar

KOMMISSIONIERER IN DER LOGISTIK
IM BEREICH TIEFKÜHLWARE



SEIT EINEINHALB JAHREN

VERHEIRATET

33
JAHRE



LIPPSTADT

Kamal Kumar ist 33 Jahre jung und als Kommissionierer im Tiefkühlbereich der LÜNING-Logistik tätig. Gebürtig stammt er aus der schönen Kleinstadt Phillaur im Norden Indiens, die zum Bundesstaat Punjab gehört und im Süden an den Fluss Satluj grenzt. Hier leben um die 24.500 Einwohner.

Kamal wohnte mit seinem Vater Jit Ran, seiner Mutter Tarsem Kaur, seinem Bruder Raman und seiner Schwester Money in einer 4-Zimmerwohnung. Direkt nebenan lebten seine Verwandten, sodass er in der Freizeit viel Zeit mit seinen Cousins und Cousins verbrachte. Kamals Vater arbeitete auf dem lokalen Markt, wo er Säcke zusammennähte und Waren verräumte. Seine Mutter Tarsem Kaur war Hausfrau - von ihr hat Kamal auch das Kochen gelernt.

Bis zur 12. Klasse besuchte Kamal eine staatliche Schule, wo er im Jahr 2004 den Abschluss erlangte. Danach fing er als Autolackierer in einer Suzuki-Werkstatt in Phillaur an. Hier wurde ihm das Reparieren und Lackieren von Autos beigebracht. Eine richtige Ausbildung wie in Deutschland gab es in Indien jedoch nicht. 2009 wechselte

Kamal zu einer Mitsubishi-Werkstatt nach Punjab. Den Weg dahin bestritt er mit dem Bus oder der Autorikscha, dem s.g. Tuktuk.

Da es in Indien wenig Arbeit für ihn als Autolackierer gab, beschloss er im Jahr 2012 nach Italien auszuwandern, um dort ein besseres Jobangebot zu finden. Kurzerhand ging es vom Flughafen Delhi nach Rom und von dort nach Volla, einem kleinen Dorf in der Nähe von Neapel, wo er eine Mietwohnung bezog. Vor Ort suchte er nach einem Job und fing bei einem Landwirt als Helfer an. Aufgaben wie das Melken der Kühe und das Pflücken von Tomaten gehörten zu seinen täglichen Aufgaben. Während dieser Zeit lernte Kamal auch etwas Italienisch.

Im April 2015 ging die Reise für Kamal weiter, genauer gesagt mit dem Taxi nach Deutschland. Über die „blabla-App“ fand er eine Fahrgemeinschaft, sodass er für 135 € nach Deutschland gebracht wurde. **„Ich erinnere mich noch ganz genau. Um 6 Uhr in der Früh wurde ich vom Taxifahrer abgeholt. Außer mir befanden sich noch drei weitere Leute im Wagen und wir kamen nach 26 Stunden**

Fahrt in Kassel an. Hier stellte ich dann meinen Asylantrag“, so Kamal Kumar.

Von Kassel ging es für drei Wochen nach Gießen in eine Flüchtlingsunterkunft, von wo er wiederum nach Lippstadt in eine Flüchtlingsunterkunft kam. Kamal ging hier direkt auf Jobsuche und konnte bei der Pizzeria Toni in Lippstadt als Pizzabäcker anfangen. Er arbeitete fast jeden Tag und erlernte nebenher die deutsche Sprache. 2018 zog er in eine Wohngemeinschaft in Lippstadt. Ein Jahr später kündigte er seinen Job und flog nach sieben Jahren erstmals für einen Besuch nach Indien, wo er vier Wochen bei seiner Familie verbrachte. Zurück in Deutschland absolvierte er dann einen A1-Deutschkurs und wollte eigentlich in einer Autowerkstatt eine Anstellung finden, was sich aufgrund der Coronapandemie jedoch als schwierig gestaltete. Daher meldete er sich bei einer Leiharbeitsfirma in Lippstadt, die ihn zu LÜNING in die Logistik vermittelte. Hier kommissioniert er seitdem Tiefkühlware und ist seit einem halben Jahr als Festangestellter tätig.

Kamal Kumar ist mittlerweile mit seiner Frau Heike verheiratet und die zwei

wohnen in der gemeinsamen Wohnung in Lippstadt. Heike lernte er eines Tages zufällig am Bahnhof in Paderborn kennen, als er sie spontan ansprach, ob sie nicht Lust hätte, einen Kaffee mit ihm trinken zu gehen. Nach dem Treffen tauschten sie ihre Nummern aus, trafen sich noch ein paar Mal und kamen zusammen. Dafür zog Heike sogar extra von Stuttgart nach Lippstadt. Wenn es möglich ist, möchte er im nächsten oder übernächsten Jahr erneut seine Familie besuchen und Heike seiner Familie vorstellen und das Land zeigen. Damit sich der achtstündige Flug von Frankfurt nach Delhi und die anschließende Fahrt ins 350 km entfernte Phillaur lohnen, spart Kamal schon fleißig Geld und Urlaubstage.

„Meine Arbeit bei LÜNING gefällt mir sehr gut und die Kollegen bzw. das ganze Team ist super. Ich freue mich, einen geregelten 40-Stunden-Job zu haben und dabei gutes Geld zu verdienen, sodass ich meine Familie daheim finanziell unterstützen kann. Zudem sind die zwei freien Tage die Woche echter Luxus, wenn ich das mit meinem Job zuvor vergleiche“, so Kamal Kumar.

„Meine Heimat ist und bleibt Indien, dennoch schlägt mein Herz für Deutschland. Ich habe mich sehr gut eingelebt und bin glücklich. Das Einzige was mir fehlt, ist meine Familie. Doch dank WhatsApp halte ich täglich Kontakt zu ihnen.“

In seiner Freizeit geht er gerne ins Fitnessstudio und hört Musik. Bei den Feiertagen hat er sich seiner deutschen Frau angepasst, sodass Weihnachten und Silvester selbstverständlich gefeiert werden. Wenn Kamal zuhause kocht, dann natürlich typisch indisch. Hier hat er uns ein leckeres Chicken Tikka Masala Rezept mitgebracht.





Chicken Tikka Masala

Hähnchenstücke, in Joghurt eingelegt und angebraten – Chicken Tikka gilt als ein Klassiker der indischen Küche. Mit würziger Tomatensoße wurde daraus das bekannte Chicken Tikka Masala.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g Hähnchenbrust
250 ml Naturjoghurt
30 g Ingwer
1 Zwiebel
200 g Fleischtomaten
2 Chilischoten
2 Knoblauchzehen
2 TL Koriandersamen
2 TL Senfkörner
Salz
2 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark
200 g passierte Tomaten
240 g Basmati-Reis
1 Bund Koriander
5 EL Limettensaft
1 Limettenabrieb

ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrust grob würfeln, in einer Schüssel mit dem Joghurt vermengen und abgedeckt für 4-6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank einlegen. Den Ingwer und die Zwiebeln schälen und zusammen mit den Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Kerne der Chilischoten entfernen und klein hacken. Anschließend den Knoblauch in Würfel schneiden.

Die Koriandersamen, Senfkörner, Chili und den Knoblauch in einer Pfanne anrösten. Diese Gewürzmischung mit den Tomaten, Zwiebeln, Ingwer und etwas Salz in einen Mörser geben und zu einer Paste mörsern. Das Hähnchen aus dem Joghurt nehmen, trockentupfen und in einem flachen Topf in etwas Pflanzenöl anbraten.

Die Gewürzpaste und Tomatenmark dazugeben und mit einkochen lassen. Mit den passierten Tomaten ablöschen und für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze zu einer Sauce einkochen. Währenddessen den Reis in einem Sieb gründlich abwaschen und mit 360 ml Wasser und einem Teelöffel Salz aufsetzen und gar kochen.

Den Koriander grob hacken und kurz vor dem Anrichten zusammen mit dem Limettensaft und -abrieb unter das Tikka Masala mischen. Den Reis auf dem Teller anrichten und mit dem Chicken Tikka Masala und mehr Koriander servieren.

WILLKOMMEN IN DER LÜNING-GRUPPE: 28 NACHWUCHSHELDEN STARTEN IN IHRE ZUKUNFT

In diesem Jahr konnte die LÜNING-Gruppe aus Rietberg unternehmensweit 26 neue Auszubildende und zwei duale Studenten für sich gewinnen. Sowohl im Einzelhandel, als auch im Großhandel und der Logistik freut man sich über die neue Teamverstärkung.

„Voll durchstarten“ und den „Durchblick“ von Beginn der Ausbildung an zu haben, ist für die LÜNING-Gruppe ein wichtiger Aspekt. Wann muss ich wo anfangen? Zu welcher Berufsschule gehe ich und wer sind meine Lehrjahrskollegen? Wer ist mein Ansprechpartner und was

erwartet mich konkret am ersten Tag? Fragen über Fragen, die bereits viele Wochen zuvor in den Köpfen der neuen Auszubildenden herumschwirrten. Um diese im Vorfeld zu klären, fand in Langenberg-Benteler traditionell am Freitag vor dem 1. August die Begrüßung der LÜNING-Nachwuchshelden für alle Auszubildenden und dualen Studenten statt. So wurden die „Neuen“ von Geschäftsführer Philipp Rieländer im Unternehmen herzlich willkommen geheißen. Nach der Begrüßung und einer ersten Vorstellungsrunde wurde bei einer Führung die LÜNING-Logistik erkundet.

Weiter ging es im EDEKA center Rietberg, um auch hier erste Eindrücke des zukünftigen Arbeitsplatzes zu sammeln.

„Unsere Auszubildenden und dualen Studenten dürfen sich auf einen abwechslungsreichen Alltag mit vielen spannenden Herausforderungen freuen. Dabei stehen die Kollegen in den einzelnen Märkten und Abteilungen mit Rat und Tat zur Seite, um eine bestmögliche Betreuung und Ausbildung sicherzustellen“, so Carina Buschsieweke, die in der LÜNING-Gruppe für die Aus- und Weiterbildung verantwortlich ist.



BEWIRB DICH JETZT FÜR 2022

Über interessante und spannende Bewerbungen freut sich die LÜNING-Gruppe schon jetzt. Nähere Informationen unter www.luening.de/karriere

#teamluening

LÜNING-GRUPPE LEISTET HOCHWASSERHILFE

Schreckliche Bilder steigen einem in den Kopf, wenn man an die Flutkatastrophe Mitte Juli 2021 zurückdenkt. Zahlreiche Menschen verloren dabei ihr gesamtes Hab und Gut und haben bis heute mit den Folgen der Wassermassen zu kämpfen. Gleichzeitig spendeten viele Mitbürgerinnen und Mitbürger Kleidung, Inventar und ihre Zeit, um den Betroffenen zu helfen.

Die LÜNING-Gruppe unterstützte durch Sachspenden die Aktion „Bokel hilft“ mit dringend benötigten Drogerieartikeln, Campingzubehör sowie Lebens-

mitteln. Darüber hinaus wurde auch die Aktion „Mastholte hilft“ durch einen LKW der LÜNING-Flotte beim Transport ihrer Spenden unterstützt. Zeitgleich wurde für eine Rietberger Firma eine große Kiste mit glutenfreien Lebensmitteln gepackt, um der betroffenen Familie eines Mitarbeiters zu helfen.

Unterdessen ist die LÜNING-Guppe dabei, vielen ihrer betroffenen Einzelhändler beim Wiederaufbau ihrer Märkte zu unterstützen. Da so mancher Markt komplett weggespült wurde, fängt man hier bei null wieder an.

Es geht gut voran, dennoch wird es noch eine Weile dauern, bis die Wiedereröffnungen gefeiert werden können.

Ein großes Dankeschön gilt den vielen Organisationen aus der Region, die in kürzester Zeit durch ihre Spendenaktionen so viel erreicht haben.





Das LÜNING Immobilien-Management

– VIELSEITIG & ABWECHSLUNGSREICH –

Die Headline beschreibt diesen LÜNING-Bereich schon sehr gut, da hier kein Tag dem anderen gleicht. So vielschichtig sind auch die Aufgaben, die unsere Mitarbeiterin Evelyne Klink aus dem Immobilien-Management tagtäglich absolviert. Dabei verwaltet sie im Allgemeinen alle LÜNING-Immobilien, wozu die 36 eigenen Elli-Märkte, EDEKA center LÜNING und sb LÜNING Kaufhäuser, die gesamte Logistik in Langenberg und Lostau inklusive der Lager und fünf Außenlager sowie zwei Mietwohnungen gehören. Ganz gleich, welches Anliegen die Mitarbeiter unserer eigenen LÜNING-Märkte, unsere Mieter oder Vermieter in Bezug auf die Immobilien haben, hier ist sie die erste Ansprechpartnerin.

KOORDINATION DES INSTANDHALTUNGSMANAGEMENTS

Das Thema „Schadensmeldungen“ ist ein wichtiger Bestandteil des Immobilien-Managements, der nicht außer Acht gelassen wird. Ob eine defekte Lichtanlage, ein beschädigtes Anlieferort, eine defekte Automatiktür, die rechtzeitig bis zum Feierabend wieder schließen muss oder der Ausfall von Kühlmöbeln, wo der Verderb von Ware droht, hier muss schnell gehandelt werden und eine Lösung her oder vorab Reparaturangebote zum Kostenvergleich eingeholt werden. In Zusammenarbeit mit ihrem Kollegen Heiner Prante koordinieren Evelyne Klink und er, ob der jeweilige Schaden durch unsere LÜNING-Handwerker oder externe Dienstleister behoben wird.

VERWALTUNG VON MIETVERTRÄGEN

Insgesamt verwaltet das Immobilien-Management 36 eigene LÜNING-Märkte, fünf Außenlager und die gesamte Logistik in Langenberg und Lostau, plus zwei Mietwohnungen. Generell gehört zu diesem Bereich das gesamte Vertragswesen, sprich die Mietverträge. Diese werden hier geschrieben bzw. vorbereitet und verwaltet, nachdem es zum Abschluss kommt. In Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung werden dabei die genauen Konditionen und Eckdaten besprochen. Wichtig ist dabei, die Laufzeiten von bestehenden und neuen Verträgen im Blick zu behalten und eingehende Nebenkosten der einzelnen Immobilien regelmäßig zu kontrollieren.

PROJEKTBEGLEITUNG VON NEU- UND UMBAUTEN

Ist beispielsweise im Bereich „Expansion“ ein neuer LÜNING-Standort in Planung, so begleitet das Immobilien-Management als Schnittstelle zwischen allen Beteiligten die Projekte vom Anfang bis zum Ende und nimmt die neuen Märkte anschließend in das Bestandsmanagement auf. Ob die Korrespondenz mit Mietern, Vermietern, Subunternehmen, Behörden oder Geschäftspartnern, bevor beispielsweise ein neues EDEKA center oder sb LÜNING Kaufhaus in voller Pracht eröffnen kann, gibt es vorab viel zu klären. Dabei bringt jedes einzelne Projekt, bzw. jeder Neu- oder Umbau diverse Herausforderungen mit sich, die es zu lösen gilt. Gerade diese Vielseitigkeit macht die Arbeit im Immobilien-Management so spannend. So konnte in den letzten Jahren die Expansion der LÜNING-Gruppe souverän vorangetrieben werden.

UNTERSTÜTZUNG DER GESCHÄFTSLEITUNG

Gleichzeitig ist Evelyn Klink in ergänzender Funktion als Assistentin der Geschäftsleitung tätig, um den Schriftverkehr, die Terminkoordination und Vorbereitung von Terminen und Unterlagen bei allen Belangen in Bezug auf das Immobilienwesen abzuwickeln.



Unterstützung gesucht!

Um die vielen Aufgaben im Immobilien-Management auch künftig zu meistern, suchen wir Sie!

WAS SIE BEI UNS BEWEGEN:

- Erster Ansprechpartner im Bereich Immobilien
- Koordination des Instandhaltungsmanagements
- Organisation von Wartungen und Sachverständigenprüfungen
- Vorbereitung, Abschluss und Verwaltung von Mietverträgen
- Korrespondenz mit Mietern, Vermietern, Subunternehmen, Behörden und Geschäftspartnern
- Unterstützung der Geschäftsleitung durch Schriftverkehr, Terminkoordination und allgemeine Organisation

WAS UNS ÜBERZEUGT:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zur Immobilienkauffrau/-mann mit eventueller Weiterbildung zum Immobilienfachwirt oder -betriebswirt
- Idealerweise Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Selbstständiges und sorgfältiges Arbeiten, Engagement und proaktives Handeln
- Ausgeprägte Kundenorientierung und Kommunikationsfähigkeit
- Kenntnisse des gewerblichen Mietrechts von Vorteil
- Aufgeschlossenheit, Kreativität und Neugierde
- Organisationsfähigkeit, Durchsetzungsstärke und Zielorientierung
- Sicherer Umgang mit MS Office Produkten

DAS ERWARTET SIE:

- Abwechslungsreiche Aufgaben und hohe Eigenverantwortung
- Eine angenehme Arbeitsatmosphäre und Zusammenarbeit in einem motivierten Team
- Selbstständiges Arbeiten
- Fachliche und persönliche Entwicklungschancen
- Eine individuelle und personengerechte Einarbeitung
- Umfangreiche Vorteile eines mittelständischen Familienunternehmens
- Betreuung eines Portfolios mit attraktiven Gewerbeimmobilien

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann werden Sie Teil des Team LÜNING und bewerben sich jetzt online unter www.luening.de/karriere/!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen!

Sollten Sie konkrete Rückfragen zu dieser Position haben, so können Sie sich gerne an Carina Buschsieweke unter 05244 705-267 wenden.

Bitte beachten Sie, dass wir Papierbewerbungen inkl. Mappen nicht zurückschicken können.



Was ist Leidenschaft?



Nach ihrem Abitur im Jahr 2012 am Evangelisch Stiftischen Gymnasium in Gütersloh hat Evelyne Klink bei Bau + Grund Nagel in Versmold ihre dreijährige Ausbildung zur Immobilienkauffrau absolviert.

Danach wurde sie übernommen und war weitere zweieinhalb Jahre im Bereich der Hausverwaltung für Miethäuser und Wohnungseigentümergeinschaften tätig. Nebenher absolvierte sie am Rudolf-Rempel-Berufskolleg in Bielefeld ihre Weiterbildung zur „Staatlich Geprüften Betriebswirtin“. Im Jahr 2017 zog Evelyne von Gütersloh nach Rietberg, sodass ihr beim Einkaufen die LÜNING-Gruppe erstmals bewusst auffiel. Da sie auf der Suche nach neuen Herausforderungen war, wurde sie auf der Unternehmenswebsite auf die ausgeschriebene Stelle im Bereich des LÜNING Immobilien-Managements aufmerksam. Die Bewerbung wurde geschrieben und so ist sie seit September 2017 als Assistentin der Geschäftsführung mit Fokus auf den Bereich Immobilienmanagement tätig. Ihre Arbeit ist spannend und vielfältig. Ob die Begleitung von neuen Standortprojekten oder spontane Aufgaben aufgrund von Schadensmeldungen, langweilig wird ihr nie. So konnte sie in den letzten Jahren schon so manches Projekt begleiten und erfolgreich abschließen.

FLEISSIG UND STRUKTURIERT - EVELYNE KLINK VOM LÜNING IMMOBILIEN-MANAGEMENT

Nach Feierabend schwingt Evelyne gerne ihr Tanzbein bei Standard- und Lateintänzen. Wenn nicht gerade eine weitere Reise während ihres Urlaubs geplant ist, findet sie bei Wochenendausflügen den perfekten Ausgleich zur Arbeit. Nicht zu vergessen, ihre Familie und Freunde, mit denen sie gerne ihre Freizeit verbringt.

Da Evelyne gebürtig aus Gütersloh kommt, ist sie erst seit ihrer Arbeit in Rietberg an das Karnevalfeiern gekommen. Eine sehr schöne Tradition, die ihr viel Freude bereitet. Vor allem wenn sie mit den Mädels der LÜNING-Belegschaft im Weiberkarnevalsumzug mitgeht.

“
Für mich bedeutet Leidenschaft,
mich stets mit Begeisterung und
Freude für Projekte und Ziele
einzusetzen und dabei effektiv
und zielführend mit meinen
Kolleginnen und Kollegen
zusammenzuarbeiten.

Name: Evelyne Klink

Bereich bei LÜNING:
Immobilien-Management

Jahre bei LÜNING: 4

Sternzeichen: Stier

Lieblingsgericht:
Lachs-Spinat-Lasagne

Lieblingstätigkeit:
Die Begleitung neuer Standortprojekte

Worauf kannst du verzichten?
Wenn man auf externe Rückmeldungen
warten und da "gefühlte Ewigkeiten"
hinterherlaufen muss. So kann dann
ein laufendes Projekt nicht wie
geplant weiterlaufen.



Weilandt's

Erdbeer - Plantagen



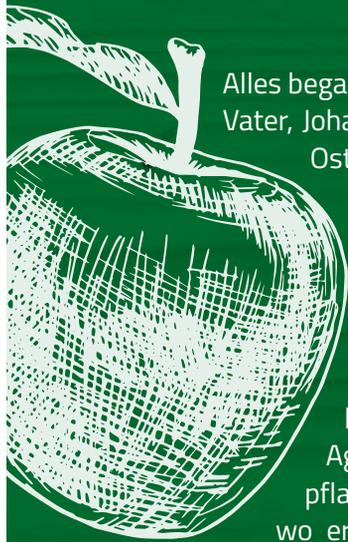
A photograph of a person's hands holding a ripe yellow apple in a lush green orchard. The background is filled with green leaves and other apples. A light-colored, textured sign is overlaid on the top half of the image, containing text in a black, hand-drawn font. The sign is slightly tilted and has a subtle drop shadow.

SÜßE ÄPFEL UND BIRNEN
VON FAMILIE WEILANDT
AUS SALZKOTTEN

♥ VON HERZEN AUS UNSERER HEIMAT ♥

FRISCHER, KNACKIGER GENUSS! LECKERE ÄPFEL & BIRNEN AUS DER HEIMAT

Simon Weilandt, 36 Jahre jung, führt das Familienunternehmen des Obstanbaus in zweiter Generation. An der Johann-Reinecke-Straße in Salzkotten ist der Firmensitz, wo die frisch geernteten Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Erdbeeren für die eigenen Verkaufsstände und den Verkauf an die regionalen Supermärkte verpackt werden.



Alles begann Anfang der 70er Jahre, als Simons Vater, Johannes, der gebürtig von der schönen Ostseeinsel Fehmarn stammt, für sein Studium nach Osnabrück zog, um den Beruf des Diplom-Agraringenieurs zu erlernen. Hier lernte er auch Simons Mutter Gertrud kennen, die gelernte Ernährungsberaterin war. Nach dem Studium fand Johannes Weilandt einen Job als Agraringenieur bei einem Erdbeerpflanzenvermehrungsbetrieb in Telgte, wo er erste Erfahrungen mit den süßen Früchten sammelte. 1975 entschied er sich, selbst in den Verkauf von Erdbeer-Jungpflanzen einzusteigen, sodass diese bis in die Niederlande und nach Ungarn transportiert wurden.

Zu der Zeit gab es einen richtigen Erdbeerboom in Deutschland. Vor allem das Selbstpflücken auf dem Feld war etwas ganz Neues. Daher schaute sich Johannes Weilandt 1977 um, welcher Bereich Deutschlands noch keine Selbstpflückfelder anbot und wurde in Salzkotten fündig. Hier pachtete er zwei Hektar Land, ließ sich einen Traktor, sodass der Betrieb über die Jahre von Null bis auf die heutige Größe von 110 Hektar wuchs. Mitte der 80er wurde das Sortiment nach und nach durch Süßkirschen, Himbeeren und Äpfel zum Selbstpflücken erweitert. Heute werden zudem Birnen und Zwetschgen mit angebaut.

Da immer mehr Flächen hinzukamen und die Erdbeeren an Deutschlands größte Discounter verkauft wurden, hatte man im Jahr 2000 etwa 150 Erntehelfer angestellt, um die täglich geforderten Mengen von 4000 bis 5000 Kisten Erdbeeren zu pflücken. Dies waren etwa 20 bis 25 Tonnen Erdbeeren am Tag! Über die Folgejahre stellte sich jedoch ein Preisverfall aufgrund der höheren Produktionskosten ein, sodass Familie Weilandt bei jeder verkauften Kiste Geld drauflegen musste. Eine neue Strategie musste her!

Vom Jahr 2005 bis heute wurde die Anzahl der Erntehelfer auf etwa 60 reduziert und die Idee eigene Verkaufsstände zu etablieren, entstand. So finden sich heutzutage ab April in der umliegenden Region 30 Anlaufstellen, um die beliebten Früchte zu erwerben. Zudem beliefern Weilandts etwa 25 Lebensmittelmärkte im Umkreis von 40 bis 50 Kilometern um Salzkotten herum mit ihren Äpfeln, Birnen, Erdbeeren & Co. Auf der Hälfte der 110 Hektar Fläche wird Obst angebaut, der Rest sind Wechselflächen mit Mais, Gerste und Weizen. So werden die optimalen Bodenverhältnisse für Weilandts leckere Früchte geschaffen.

Simon Weilandt hat von klein auf das Geschehen im elterlichen Betrieb miterlebt. Erst nach seinem Abitur im Jahr 2005 stand für ihn der Entschluss fest, eines Tages mit einzusteigen. Nach seiner Ausbildung zum Gärtner





und seinem Abschluss als Meister mit Fachrichtung Obstanbau war es dann so weit. Seit dem Jahr 2014 leitet er zusammen mit seinem Vater das Familienunternehmen.

Dank seiner Ehefrau Andrea, die ihm zuhause den Rücken freihält, zeigt Simon Weilandt jedes Jahr zur Hochsaison ab Anfang Mai, 24 Stunden am Tag, besonders viel Herzblut für seine Kunden und Mitarbeiter. Sein Job besteht somit zum Großteil aus Büroarbeit, von der Direktvermarktung, dem Einkauf bis hin zum Verkauf liegt alles in seiner Verantwortung. Sein Vater Johannes übernimmt weiterhin die organisatorischen Tätigkeiten sowie die Feld- und Maschinenarbeiten.

„Unsere neueren Anlagen sind zudem mit 1 mm feinmaschigen Hagelnetzen ausgestattet, die über die Bäume gespannt werden, sodass bei Hagel ein geringerer Schaden entsteht. Dies

hat den großen Vorteil, dass unsere Äpfel und Birnen bei einem Hagelsturz entsprechend gesichert sind und unversehrt bleiben. Dadurch können wir unsere Kunden weiterhin mit Obst der Handelsklasse 1 beliefern“, so Simon Weilandt. Durch den Klimawandel gab es gerade die letzten Jahre immer öfter Trockenphasen. Hier hat Familie Weilandt dank drei Brunnen vorgesorgt, um ihre Flächen zu bewässern.

Nach dem Schadschwellenprinzip „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“ entscheidet Familie Weilandt, wie beim Schädlingsbefall der Obstplantagen agiert wird. Hierbei setzt man am liebsten auf natürliche Nützlinge, wie beispielsweise Marienkäfferraupen, die am Tag 20 bis 40 Blattläuse fressen. So wird die natürliche Regulierung des Schädlingsbefalls mit einbezogen und der Einsatz von Pflanzenschutzmittel auf das Nötigste reduziert.



„Das Größte für mich ist es, die Früchte der eigenen Arbeit zu ernten und den Pflanzen beim Großwerden zuzusehen. Wenn dann noch ein Kind genüsslich auf unseren Feldern in einen süßen Apfel oder eine Erdbeeren beißt, macht mich das besonders glücklich. Dann habe ich meine Arbeit richtig gemacht“

SIMON WEILANDT, GESCHÄFTSFÜHRER

♥ APFELKUNDE ♥



SORTE GALA

Der kleine Süße – Wer auf süße Früchte steht, ist hier genau richtig. Eignet sich hervorragend als Tafelobst!



SORTE DELBAR

Der Sommerapfel – Anfang bis Mitte August reift dieser süße Apfel und weckt den Hunger auf die große Sortenvielfalt der frischen Ernte!



SORTE ELSTAR

Der Allrounder – ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und Süße, ideal für jede Gelegenheit!



SORTE JONAGOLD

Der Große – Außergewöhnlich süß und saftig, gepaart mit einer schön großen Frucht. Bei vielen Leuten weit oben auf der Hitliste!



SORTE SANTANA

Der Allergikerapfel – Eine neue Sorte, die für die meisten Apfelallergiker verträglich ist. Schön ausgewogen zwischen süß und sauer.



SORTE JONAGORED

Der Saftige – Groß, süß, knackig und saftig. Das zeichnet den Jonagored aus und macht ihn zum perfekten Begleiter für den Alltag!

In der Weihnachtsbäckerei

...GIBT'S SO MANCHE LECKEREI!

01 Haselnussmakronen

Es gibt immer wieder neue Backideen für leckere Weihnachtspätzchen. Die Klassiker wird es aber auch immer geben! Mit unserem Haselnussmakronen-Rezept können Sie in gerade einmal einer halben Stunde die beliebten Nussplätzchen backen.

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
4 EL Honig
2 Packungen Vanillezucker
2 TL Zimt
2 Zitronen, Saft auspressen
150 g Dinkelvollkornmehl
300 g gemahlene Haselnüsse



ZUBEREITUNG:

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Honig, Gewürze und Zitronensaft langsam dazu rühren. Mehl und gemahlene Nüsse nach und nach über die Eimasse streuen und mit dem Spatel unterheben. Den Teig etwa 30 Minuten quellen lassen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Auf jede Makrone eine ganze Haselnuss setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft für 10 Minuten backen. Oder 60 Minuten bei 110 °C eher trocknen lassen. Lassen Sie die Plätzchen zwei Tage bei Zimmertemperatur austrocknen, bevor sie in die Keksdose kommen.

02 Weihnachtliche Schoko-Crossies

Ein Hauch von Crunch mit zarter Schokolade versüßt zu Weihnachten oder Geburtstagen vielen Familien die festliche Zeit. Schnell und einfach zubereiten lassen sich Schokocrossies auch zum Kaffee oder für den weihnachtlichen Plätzchenteller.

ZUTATEN FÜR 40 PORTIONEN:

200 g Zartbitter-Schokolade
50 g Kokosfett
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Spekulatiusgewürz
100 g Cornflakes
50 g weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG:

Schokolade grob hacken. Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vanillezucker, Spekulatiusgewürz und gehackte Schokolade dazugeben und unter Rühren darin auflösen. Den Topf von der Kochstelle ziehen. Cornflakes mit den Händen leicht zerdrücken, zu der Schokoladenmasse in den Topf geben, gut vermischen, bis die Cornflakes ganz mit Schokolade umhüllt sind. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln 40 kleine Häufchen von der Cornflakes-Schokoladen-Mischung darauf setzen. Die Schoko-Crossies an einem kühlen Ort in etwa 3 Stunden erstarren lassen (nicht im Kühlschrank). Couvertüre nach Packungsanweisung schmelzen, in eine Papierspritztüte füllen und die Crossies damit verzieren. Anziehen lassen, danach vom Blech lösen und kühl aufbewahren.

01



02



schokoladig & fruchtig

03 Zitronen-Mandel-Plätzchen

Genießen Sie fruchtig-nussige Cookies, die den Plätzchenteller zu Weihnachten füllen oder ganzjährig zum Kaffee schmecken! Das Zitronenaroma der Plätzchen erinnert an italienisches Mandelgebäck – eine köstliche Kombination!

ZUTATEN FÜR 16 PORTIONEN:

Für den Teig:

350 g Dinkelvollkornmehl

50 g gemahlene Mandeln

100 g Rohrzucker

175 g Butter

1 TL Zimt

1 Msp. Nelken & Kardamom

1 Ei

10 g unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale

30 ml Zitronensaft

Zum Füllen:

3 EL Erdbeerkonfitüre

ZUBEREITUNG:

Mehl in eine Schüssel geben. Die übrigen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig teilen, in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühlen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und mit verschiedenen Formen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte eine Öffnung ausstechen. Die Plätzchen 10 bis 15 Minuten bei 150°C Umluft backen, nicht zu braun werden lassen. Plätzchen direkt vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Plätzchen ohne Aussparung mit der erwärmten Erdbeermarmelade bestreichen. Die Plätzchen mit Aussparung auf die Plätzchen mit der Marmeladenfüllung legen. Zur Aufbewahrung in einer Keksdose kühl lagern.

03



04 Schokokekse

Unser Schokokekse-Rezept schmeckt nicht nur in der Weihnachtszeit: Der knusprige Mürbeteig wird als i-Tüpfelchen mit einer Creme aus Sahne, Butter und geschmolzener Schokolade gekrönt.

ZUTATEN FÜR 45 PORTIONEN:

Für den Keksteig:

260 g Weizenmehl

80 g Kakaopulver

¼ TL Salz

225 g weiche Butter

240 g Rohrzucker

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

Für die Ganache:

70 g Sahne

30 g kalte Butter

140 g Zartbitter-Kuvertüre

1 ½ TL Zimt

ZUBEREITUNG:

Für den Keksteig Mehl, Kakaopulver und Salz in einer kleinen Schüssel mischen. Butter und 160 g Zucker mit dem Mixer auf höchster Stufe 3 Min. luftig schlagen. Ei und Vanillezucker unterrühren und dann bei kleinster Stufe die Mehl-Kakao-Mischung kurz unterheben. Backofen auf 155°C Umluft vorheizen. Teig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und einen länglichen Strang formen. Stücke abtrennen, die etwa 15 g schwer sind und diese rasch mit den Händen zu kleinen Kugeln rollen. 80 g Zucker auf einen Teller geben und die Kugeln darin wälzen. Kugeln mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und 5 Min. bei 155°C Umluft backen.

Bleche aus dem Ofen holen und mit einem Holzstiel oder Messlöffel kleine Vertiefungen in die Schokokekse drücken. Schokokekse zurück in den Ofen schieben und weitere 7 Min. bei 155°C Umluft backen. Auf Fingerdruck sollten die Kekse trocken sein, sich aber noch weich anfühlen. Nach der Backzeit Kekse aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Für die Ganache die Kuvertüre sehr fein hacken. In einem Topf die Sahne zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen.

Kalte Butter in Stückchen schneiden und unter die Kuvertüre rühren. Mit Zimt abschmecken und so lange kräftig rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Ganache einige Minuten abkühlen lassen (dadurch dickt sie leicht an und lässt sich besser weiterverarbeiten). Ganache in einen Spritzbeutel oder eine Dosierflasche füllen und in die Vertiefung der Kekse spritzen. Schokokekse an einem kühlen Ort fest werden lassen und verschlossen in Dosen kühl aufbewahren.





05 Orangenkekse

Mit unserem Orangenkexs-Rezept stellen Sie Weihnachtsplätzchen her, die durch das Marzipan im Teig besonders weich werden.

ZUTATEN FÜR 40 PORTIONEN:

Für die Garnitur:

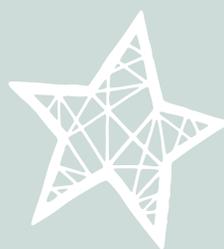
- 1 unbehandelte Orange
- 30 g Zucker
- 1 TL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 50 g Puderzucker

Für die Füllung:

- 200 g Orangenkonfitüre

Für den Teig:

- 100 g Marzipanrohmasse
- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 unbehandelte Orangen, davon die abgeriebene Schale
- 4 Eigelb
- 260 g Weizenmehl



04



05



ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 170 °C) vorheizen. Die Marzipan-Rohmasse würfeln und mit der Hälfte der Butter und dem Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät glattrühren, dabei muss sich das Marzipan vollständig auflösen. Die restliche Butter, die Orangenschale und die Eigelbe darunter rühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf das vorbereitete Backblech immer 2 Tupfen ganz dicht nebeneinander mit einem Durchmesser von 1 cm aufspritzen. Die Plätzchen im Backofen in ca. 10-12 Minuten nach Sicht backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit der Orangenmarmelade bestreichen und die zweite Hälfte daraufsetzen. Von der Orange die Schale mit einem Zestenreißer in dünne Streifen abziehen oder die Orangenschale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. 4 cl Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen. Die Schalenstreifen hineingeben und einmal aufkochen lassen. Die Orangestreifen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Orange auspressen, 2 EL Saft abnehmen und mit dem Likör und dem gesiebten Puderzucker in einer Schüssel glattrühren. Die gefüllten Plätzchen mit der Glasur bestreichen und mit den Orangestreifen verzieren. Trocknen lassen.

Himmliche Weihnachtsgewürze

Oh, riecht das lecker! Gerade zur Adventszeit kommt die Vielfalt der bunten Gewürzwelt so richtig zum Einsatz! So verleihen Zimt, Anis, Vanille & Co. dem Weihnachtsgebäck und allerlei süßen Speisen den unvergleichlichen Weihnachtsgeschmack.



Vanille

- wird als „Königin der Gewürze“ bezeichnet und aus der Frucht der Vanilleorchidee gewonnen
- heute liegen die Hauptanbaugebiete in Madagaskar und Indonesien
- wächst bei tropischem Klima im nördlichen Teil Südamerikas
- gehört aufgrund der arbeitsintensiven Herstellung zu den teuersten Gewürzen
- in Fertigprodukten wird daher oft künstliches Vanillin genutzt, das auch für Vanillinzucker verwendet wird
- Vanillearoma wird aus der Vanilleschote gewonnen, enthält jedoch weitere Aromastoffe
- beim Kochen und Backen wird das Mark der Vanillestange verwendet



Zimt

- ist ein Rindengewürz, das ein sehr intensiv-würziges und süßes Aroma hat
- stammt aus Ostindien und Sri Lanka
- unterscheidet man zwischen zwei Arten - dem **Ceylon-Zimt** und dem **Cassia-Zimt**
- für die Gewinnung von **Ceylon-Zimt** wird die ganze Rinde von den dünnen Stängeln noch junger Zimtsträucher abgeschält
- **Ceylon-Zimt** ist daher hochwertiger und teurer als der Cassia-Zimt und hat ein milderes Aroma, da er deutlich weniger Cumarin enthält
- **Cassia-Zimt** wird aus der Rinde ausgewachsener Zimtbäume gewonnen, ist deutlich dunkler und kräftiger im Geschmack, da der Cumarin-Anteil höher ist
- wirkt appetitanregend und antibakteriell
- perfekt für Süßspeisen wie Milchreis, Pudding, Gebäck und mehr



Muskatnuss

- hat ein pfeffrig-scharfes Aroma
- kommt ursprünglich von den Philippinen und aus Indonesien
- ist keine richtige Nuss, sondern der Samen des bis zu 20 m hohen und immergrünen Muskatnussbaumes
- da sie in den Tropen beheimatet ist, ist ihr Anbau sowie die Ernte ganzjährig möglich
- zu große Mengen Muskat in den Speisen können giftig sein
- perfekt für Suppen, Saucen, Kartoffelpüree und viele weihnachtliche Süßspeisen

Gewürznelken

- sind würzige Blütenknospen, die am Gewürznelkenbaum wachsen
- sind nur 1-2 cm lang und verfärben sich während des Trocknens, bis sie ihre typisch dunkelbraune Farbe erhalten
- haben ein leicht pfeffriges Aroma und mit 17 % einen hohen Anteil an ätherischen Ölen
- wachsen am 5-10 m hohen Nelkenbaum, der ursprünglich aus dem süd-ostasiatischen Raum wie Indonesien oder Malaysia stammt, heutzutage ist das Hauptanbaugebiet in Sri Lanka, Brasilien und Indien
- erst ab dem sechsten Jahr tragen die Bäume Blüten, die später Erträge liefern. Aus 1000 kg Gewürznelken werden nach dem Trocknungsprozess 250 kg Gewürznelken
- werden von Oktober bis Dezember geerntet
- perfekt für Schmor- und Wildgerichte und Fisch
- nach dem Kochen werden die Nelken entfernt, da der Eigengeschmack zu intensiv wäre



Kardamom

- die Kardamompflanze ist eine 2 bis 3 Meter hohe Staude, deren Fruchtkapseln man erntet, kurz bevor sie reif sind und danach trocknet
- jede Kapsel enthält wiederum 2-3 mm große Samen, s. g. Kardamomen, die als Gewürz verwendet werden
- schmeckt würzig-süßlich und hat eine leicht eukalyptus-ähnliche Schärfe
- gehört zu den Ingwergewächsen und hat den Ursprung in Indien, wird heutzutage in Sri Lanka, Thailand und auf den Honduras angebaut
- gibt es nicht nur als grünen Kardamom, sondern auch als schwarze Variante, die erdig und herb schmeckt und eher in der indischen Küche genutzt wird
- ist in gemahlener Form und als Kapsel erhältlich
- ideal für indische Gerichte sowie Lebkuchen und Pfeffernüsse zur Weihnachtszeit



Tonkabohne

- ist eine Hülsenfrucht, die am bis zu 30 m hohen Tonkabaum wächst
- die Früchte des Baumes enthalten Samen, die Tonkabohnen
- die Samen müssen erst noch mehrere Monate trocknen, bis sie eine schwarzbraune Oberfläche haben und runzelig geworden sind
- der Geschmack erinnert an eine Mischung aus Vanille, Karamell, Mandeln und Marzipan
- hat ihren Ursprung in Südamerika und der Karibik
- in Venezuela galten die Tonkabohnen bis Ende der 40er Jahre sogar als Zahlungsmittel
- noch heute ist Venezuela eines der größten Exportländer für die Tonkabohnen
- ideal für Süßspeisen und Backwaren



Lorbeer

- die aromatischen Blätter des Lorbeerbaums wachsen an immergrünen Bäumen oder Sträuchern und können als Würzkräuter verwendet werden
- frisch gepflückte Blätter schmecken in den ersten zwei Tagen bitter
- werden die Blätter getrocknet, so verfliegen die Bitterstoffe und es entwickelt sich das typische Aroma
- ursprünglich kommt Lorbeer aus dem Mittelmeerraum, heutzutage stammt Lorbeer aus der Türkei und Italien
- hat ein herb-würziges Aroma, das sich beim Garen langsam entfaltet. Danach werden die Blätter entfernt und nicht mitgegessen
- perfekt für Schmorgerichte, wie Gulasch, Rouladen, Wildgerichte oder auch deftiges Gemüse, wie Rotkohl oder Sauerkraut



Piment

- sind braune Beeren, die kurz vor der Reife geerntet und getrocknet werden
- jede Beere hat zwei Fächer, die jeweils ein schwarzbraunes Samenkorn enthalten
- stammt aus Südamerika, wo es bereits seit vielen Jahrzehnten zum Würzen von Schokolade genutzt wurde
- Christoph Kolumbus brachte das Gewürz mit nach Europa, da er es für Pfeffer hielt, daher stammt vermutlich der Name „pimienta“
- heute kommt Piment überwiegend aus Westindien
- erst nach sechs Jahren können die Samen erstmalig geerntet werden
- ideal für orientalische und exotische Gerichte & Lebkuchen
- der Geruch erinnert an einen Mix aus Pfeffer, Muskat, Zimt und Nelken



Anis

- wird aus der Dolde einer etwa 50 bis 70 cm hohen Anispflanze gewonnen
- wird heute in Südeuropa und Südrussland angebaut, ebenso in den gemäßigten Klimazonen Mittelamerikas
- hat ein süßliches, leicht herbes Aroma, welches an Lakritz erinnert
- Sternanis ist hingegen die Frucht eines in Asien beheimateten Baumes aus der Familie der Magnoliengewächse
- perfekt für aromatische Backwaren und Brote, ebenso die Basis für Anisschnäpse wie Ouzo, Raki oder Pernod





Rotwein- Gewürzkuchen

Rezept für 12 Portionen

Für den Kuchen:

- 200 g getrocknete Pflaumen
- 130 ml Rotwein (alternativ Traubensaft)
- 2 Eier
- 3 EL Rohrzucker
- 125 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Espressopulver (Instant)
- ½ TL Kardamom
- 1 TL Zimt
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 1 unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale
- 1 Prise Salz
- 75 g Walnüsse

Für die Mango-Orangencreme:

- 1 Mango
- 1 Banane
- 1 Orange

Zum Dekorieren:

- 75 g Walnüsse
- 1 TL Puderzucker

Ob mit Fruchtcreme oder Sahne – unser Rotwein-Gewürzkuchen-Rezept ist genau das Richtige, um sich auf eine besinnliche Zeit einzustimmen. Hochwertige Zutaten machen den Kuchen zu etwas ganz Besonderem.

Zubereitung:

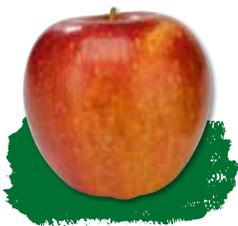
Pflaumen vierteln und für mindestens 30 Minuten, besser über Nacht, in Rotwein oder alternativ Traubensaft einweichen. Die Eier mit dem Rohrzucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Espresso, Gewürzen, fein gewürfelter Ingwer, abgeriebener Zitronenschale, Salz und den gehackten Nüssen vermischen. Die Mehl-Nuss-Mischung mit dem Spatel unter die Pflaumenmasse heben. Abschließend die Eimasse mit dem Spatel unterheben, dabei nicht zu lange rühren.

Den Teig in eine gut ausgefettete Backform mit 20 cm Durchmesser geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober- und Unterhitze (Umluft: 155°C) 40 Minuten backen. Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, mit Walnusshälften und Puderzucker dekorieren.

Machen Sie den Stäbchentest! Wenn keine Teigkrümel mehr an einem Holzstäbchen (Schaschlikspieß) kleben bleiben, ist der Kuchen durchgebacken. Für die Creme das Fruchtfleisch der Mango und die Banane zusammen mit dem Orangensaft pürieren und zum Kuchen reichen.



WEILANDT'S KLEINE APFEL- & BIRNENKUNDE



SORTE BRAEBURN

Der Späte – Die letzte Sorte, die geerntet wird, ist der Braeburn. Sehr sauer und dabei extrem knackig und sehr saftig. Lässt sich sehr gut lagern!



SORTE PINOVA

Der Exot – Dieser Apfel zeichnet sich durch sein sehr gutes Aroma und seine Knackigkeit aus. Der Geschmack geht dabei eher ins süßliche mit leichter Säure.



SORTE WELLANT

Der Aromatische – Kaum eine Sorte vereint so viele gute Eigenschaften in einem Apfel: süß, sauer, knackig, saftig, fruchtig frisch. Ein Genuss für die Sinne!



SORTE OPAL

Der Edle – Goldgelb mit einer orange-roten Backe besticht dieser Apfel durch seinen honigsüßen Geschmack mit dem gewissen Etwas.



SORTE TOPAZ

Der Liebling – Bei vielen Leuten inzwischen die Nummer 1 unter den Äpfeln. Eine schöne Säure im Zusammenspiel mit einer angenehmen Süße vereint der Topaz unter seiner knackigen Schale.



SORTE BOSKOOP

Der Klassiker – Eine altbewährte Sorte, die durch ihre prägnante Säure besticht, ausgezeichnet zum Backen!



SORTE GUTE LUISE

Die Extravagante – Klein und mit einer roten Backe. So zeichnet sich diese Birne aus und verstrahlt etwas über ihr außergewöhnliches Aroma, welches man einfach lieben muss.



SORTE CONFERENCE

Die Knackige – Erst im Lager entwickelt diese Birne ihr volles Aroma und bleibt dabei wunderbar knackig und saftig, perfekt für den Alltag!



SORTE XENIA

Die Genussbirne – Wer Birnen mag, wird diese Sorte lieben. Ein perfektes Verhältnis zwischen Süße und Säure gepaart mit einem attraktiven Äußeren macht diese Birne nicht nur für Liebhaber zum Favoriten.



SORTE ALEXANDER LUCAS

Die Große – Groß, saftig, lecker. All dies zeichnet eine der größten Birnensorten aus. Sie kann dabei schon mal Ersatz für eine ganze Mahlzeit sein.



SORTE WILLIAM CHRIST

Die Feine – Schon im August reift die Williams und entwickelt dabei schon früh ihr volles Geschmackspotential. Nicht nur zur Weiterverarbeitung zu Brand und Obstler, sondern viel lieber frisch und knackig ein Genuss!



Wundermittel ♡ **ESSIG**

Ein jeder sollte Essig in der Küche haben, da dieser vielseitig einsetzbar, günstig und gut für die Umwelt ist. Dabei unterscheidet man zwischen Essig und Essigessenz. Essigessenz enthält 25% mehr Säure, sodass normaler Essig für den Haushaltsgebrauch ausreichend ist.

BRETTCHEN REINIGEN

Küchenschneidebretter lassen sich ideal mit unverdünntem Essig säubern, um Keime von der Oberfläche zu beseitigen.

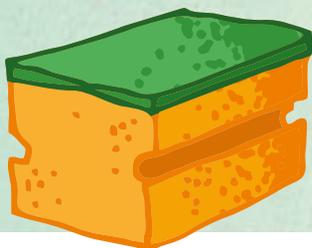


WEICHE WÄSCHE

Mit einem Schuss Essig beim Waschgang erhält man besonders weiche Wäsche, sodass auf Weichspüler verzichtet werden kann. Gleichzeitig wird die Waschmaschine selbst entkalkt.

GLANZ FÜR KÜCHE UND BAD

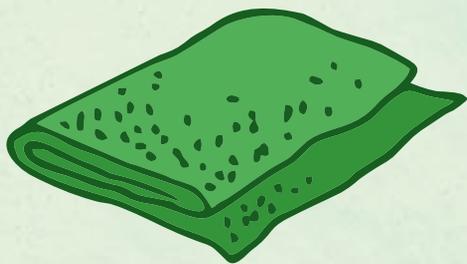
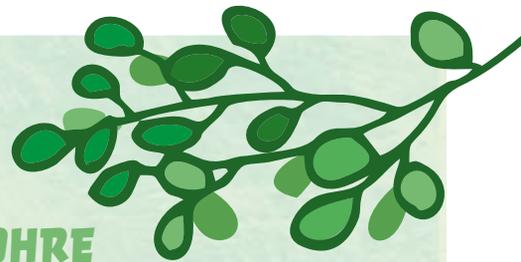
Die Armaturen und Oberflächen sind blind vor lauter Kalkflecken? Mit etwas Essig und Wasser als Mischung im Verhältnis 1:1 lassen sich diese mühelos entfernen. Bei hartnäckigen Krusten das Gemisch über mehrere Stunden einwirken lassen.



SAUBERE FENSTER

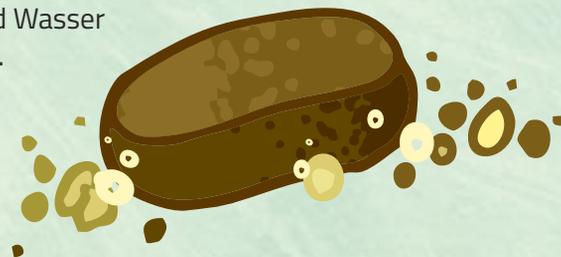
Wer etwas Apfelessig mit ein wenig Spiritus mischt, erhält im Nu saubere Fenster.





FREIE ABFLUSSROHRE

Preiswert und besonders wirksam werden Abflüsse in Bad und Küche mit Natron und Essig sauber. Dafür eine halbe Tasse Natron in den Abfluss geben und mit einer halben Tasse Essig nachspülen. Das Ganze für 10 Minuten einwirken lassen und mit ausreichend Wasser nachspülen.



SCHÖNE HAUT

Apfelessig mit Wasser im Verhältnis 1:1 mischen und als natürliches Gesichtswasser nutzen. Perfekt bei Entzündungen und zur Regulierung des pH-Wertes der Haut.

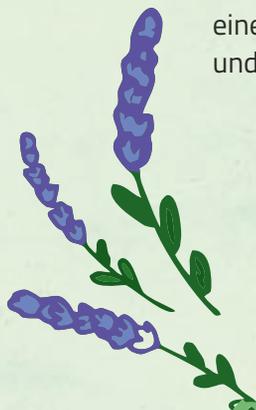


LINDERUNG VON SODBRENNEN

Schnelle Abhilfe bei Sodbrennen verschafft ein Glas Apfelsaft mit zwei Esslöffeln Apfelessig.

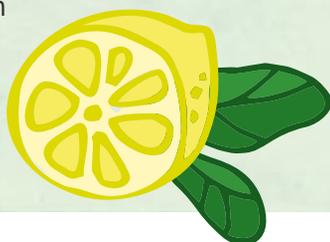
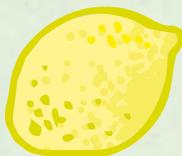
HAUSMITTEL BEI HALSSCHMERZEN

Wer unter Schluckbeschwerden und Halsschmerzen leidet, sollte einen Esslöffel Apfelessig mit einem Glas Wasser mischen und pro Stunde einmal gurgeln.



ENTKALKER FÜR WASSERKOCHER

Wasserkocher können ganz einfach mit Essig entkalkt werden. Dazu im Verhältnis 1:10 Essig und Wasser mischen und in den Wasserkocher geben. Durch kurzes Aufkochen wird der Reinigungsvorgang beschleunigt.



PERFEKTE FRÜHSTÜCKSEIER

Damit die Eier während des Kochens nicht aufplatzen, zuvor einen Schuss Essig ins Wasser geben.



Entdeckt! Neu im Regal!



Anzeige



Neu

Die neuen Stars im Kindersortiment



Hallo, ich bin Milchi.
Ich habe die neuen
Lecker Schmecker
Produkte für Euch dabei.



Liebe ist, wenn es Landliebe ist.

Sooo lecker! Die neuen Sirupsorten für den sodastream!



- Fanta Orange, Sprite und Mezzo Mix, je 0,33 l
- sodastream Lipton Ice Tea Sirup in den Sorten Green Tea, Pfirsich und Zitrone, je 440 ml



Neues Zubehör zum Sodastream DUO Wassersprudler!



- sodastream DUO Glasflaschen, 2er Pack
- sodastream DUO Kunststoffflaschen, 2er Pack
- sodastream Quick Connect Reservezylinder + 1L Glasflasche





LED 3D-Stern

Kunststoff, ø11 cm, 2 warmweiße LEDs, Zuleitung 3 m, Indoor, Timer, Batterie



Hidden Game

Escape Room Spiel mit verschiedenen Fällen, ermittelt in realistischen Kriminalfällen und untersucht Unterlagen, prüft Alibis und entlarvt Täter. Für 1-6 Spieler, ab 14 Jahren



Paderborner Walz

„Auf die Walz gehen“ bezeichnet die Wanderschaft von Handwerksgelesen nach Abschluss der Gesellenprüfung, um anderswo neue Fertigkeiten zu erlernen. Je nach Zunft ist die Wanderschaft mit Ritualen und Brauchtum klar geregelt. Am Ende der Wanderung und als Belohnung für das geschaffene Tagwerk mit einem mild-süffigen Lagerbier meisterlich genießen. Mit ausgesuchten Rohstoffen, handwerklich und untergärig gebraut. Hell und klar, mild im Geschmack. Nach deutschem Reinheitsgebot.



Ferrero Rocher Tafeln

Entdecke die Ferrero Rocher Tafeln, kreiert für alle Schokoladenliebhaber. Inspiriert von dem einzigartigen Ferrero Rocher Geschmack. Hergestellt aus verschiedenen Zutaten: knackige Haselnussstücke, köstliche Schokolade und cremige Füllungen. Genieße die Vielfalt der Tafeln mit Milch-, Zartbitter- und weißer Schokolade und finde deine eigene Lieblingsorte.



Knorr Bouillons Salzfrei

Hergestellt mit einer einzigartigen Mischung aus Gemüse, feinsten Kräutern und Gewürzen wie Rosmarin, Muskatnuss, Liebstöckel und Kurkuma, die für reichhaltigen Geschmack sorgen – wie selbstgemacht. Die neuen KNORR Bouillons Salzfrei kommen ohne zugesetztes Salz aus, so kannst Du selbst entscheiden, ob und wie viel Salz beim Kochen hinzugefügt werden soll.



vehappy Cappuccino

vehappy möchte, dass es allen gut geht – dir, uns, unseren Mitmenschen, den Tieren, der Umwelt und dem Klima. Mit dem neuen vehappy Cappuccino in den Sorten „Classic“ und „Hafer“ ist für jeden Geschmack das Richtige dabei und darf auf keinem Frühstückstisch fehlen. So macht bewusste Ernährung richtig Spaß und selbst den größten Morgenmuffel munter.



Frische Keksteige von Tante Fanny

Winterzeit ist Kekszeit: Die frischen Keksteige von Tante Fanny stehen den fleißigen Keksäckern mit einer ganzen Variation zur Verfügung: vom Mübteig über Vanillekipferlteig bis hin zum Honig-Lebkuchenteig. Keksbacken war noch nie einfacher: Den Keksteig ausrollen, Sternchen und Herzchen ausstechen, backen. Fertig. Natürlich darf nicht auf das Vorkosten verzichtet werden.



Dr. Oetker La Mia Pinsa Pizza

Es wird Zeit, in der La Mia Lieblingspizzeria etwas Neues zu servieren! Denn ein neuer Genuss erobert das Land: Pinsa! Eine neue italienische Spezialität – und alles andere als eine Pizza! Der Pinsa-Teig besteht aus drei Mehlsorten und wird mit sorgfältig ausgewählten Zutaten belegt, sodass sie außen knusprig und innen luftig wird. Erhältlich in den Sorten: Salami mit roten Zwiebeln, Mortadella mit gelber Paprika, Mozzarella mit Basilikum und als vegane Version mit Spinat, Tomaten-Mix und veganem Pizzaschmelz

WAS DU BRAUCHST:

- › Leere Milchverpackung
- › Schere
- › Bleistift
- › weißen Marker
- › Steckschaum
- › frische Tannenzweige
- › Kerzentülle
- › Kerze

Eine große Auswahl
an Bastelmaterialien
findest Du in unseren
sb LÜNING
Kaufhäusern

UPCYCLING DIY

WEIHNACHTLICHE MILCHTÜTENHÄUSCHEN

SO FUNKTIONIERT ES:

Zuerst die äußere bedruckte Schicht der leeren Milchverpackung entfernen. Jetzt etwa 4 cm vom oberen Rand abschneiden und das Innere der Milchtüte mit Wasser ausspülen und abtrocknen.

Mit Hilfe eines Bleistiftes zeichnest du nun die Dachform deines Häuschens vor und schneidest dann entlang der Linie das Häuschen aus. Mit Hilfe eines weißen Markers kannst du jetzt dein Haus nach Belieben von allen vier Seiten mit Fenstern und Türen verzieren. Wenn du fertig bist, schneide etwas Steckschaum auf die Breite und Höhe deines Häuschens zurecht, sodass er etwa 2 cm unter dem Dach endet. Zum Schluss den Kerzenspieß mittig im Steckschaum platzieren und ein paar Tannenzweige darum platzieren.

LAST-MINUTE NIKOLAUSGESCHENK

WAS DU BRAUCHST:

- › 2 Zuckerstangen
- › 1 Kitkat
- › 1 Pick Up! Schokokeks
- › 1 Mini-Weihnachtsmann
- › 1 Ferrero Küsschen
- › 1 Eiskonfekt
- › 1 Stück Ritter Sport
- › Kräuselband
- › Tesafilm

SO FUNKTIONIERT ES:

Zuerst das KitKat in Geschenkpapier verpacken und die Zuckerstangen mit Hilfe des Tesafilms daran befestigen. Nun das Pick Up! verpacken und auf das KitKat kleben. Danach die restlichen Süßigkeiten als Geschenke auf den Schlitten kleben. Alles mit Kräuselband gut zuschnüren und zum Schluss den Schoko-Weihnachtsmann vorne auf dem Schlitten platzieren.



Vorschau Heimatleben 01 | 2022



AUS DER HEIMAT

HOCHPROZENTIGER KANTKOPPKORN AUS DELBRÜCK-WESTENHOLZ



AUS DER KÜCHE

FIESTA MEXICANA! VON BURRITOS, FAJITAS UND GUACAMOLE



AUS DEN MÄRKTEN

SO GEHT'S VORAN BEIM BAU DES EDEKA CENTERS LÜNING IN LANGENBERG



AUS DEN MÄRKTEN

EDEKA ÜBERNIMMT „SB LÜNING-KONZEPT“ UND ERÖFFNET ERSTES KAUFHAUS IN HAGEN



Unsere Elli-Märkte:

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



Unsere EDEKA LÜNING:

Burg-Nord
Burg-Mitte
Neuenkirchen
Mengeringhausen



Unsere EDEKA center LÜNING:

Rietberg
Hövelhof
Wanzleben



Unsere sb LÜNING:

Anröchte	Haldensleben
Avenwedde	Hövelhof
Asemissen	Mellendorf
Ballenstedt	Langenberg
Belecke	Tangermünde
Delbrück	Verl
Geseke	Wolmirstedt
Hiddenhausen	

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