

Heimatleben

GRATIS
FÜR SIE ZUM
MITNEHMEN

MENSCHEN. GESCHICHTEN. REZEPTE.

Tschüss LÜNING Karte -
HALLO PAYPACK

GROSSES JUBILÄUM

Elli-Markt Schloß Holte feiert
50-jähriges Bestehen mit
Spendenmarathon &
2-Minuten-Speed-Shopping

REGIONAL & LECKER!

Hochprozentige Paehler-
Liköre aus Rietberg

Handeln mit LEIDENSCHAFT.



LOS GEHT'S! ZEIT FÜR REGIONALEN SPARGEL.



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

Mit dem Kauf regionaler Produkte unterstützen Sie unsere regionalen Lieferanten. Achten Sie beim nächsten Einkauf auf unser Regional-Siegel am Regal.

SB-Spargelschälmaschinen!

Ab sofort wieder in unseren Märkten: Frischen Spargel einfach selbst schälen – schnell, bequem und kostenlos! Jetzt ausprobieren und Zeit sparen!

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

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



Täglich frisch zum aktuellen Tagespreis!

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

ich freue mich, Ihnen eine neue Ausgabe unseres Heimatleben-Magazins präsentieren zu dürfen.

Dieses Mal widmen wir uns einem saisonalen Muss: Erdbeeren! Die ersten regionalen Erdbeeren sind in unseren Märkten eingetroffen und steigern die Vorfreude auf den Sommer. Ob pur, als Dessert oder eingekocht, mit ihrem fruchtig-süßen Aroma sind Erdbeeren immer ein Genuss. Auf den Seiten 24-27 liefern wir Ihnen Anregungen und Rezepttipps rund um die kleinen roten Früchte.

Nun startet auch wieder die Feier-Saison: Neben vielen Schützen- und Volkfesten in der Region laden uns die wärmeren Temperaturen zu geselligen Zusammenkünften im Freien ein. Wo gefeiert wird, darf ein gutes Getränk nicht fehlen. Wir haben unseren lokalen Spirituosen-Hersteller Paehler-Rietberg besucht und geben Ihnen einen Einblick hinter die Kulissen und in die vielfältige Produktpalette des Traditionsbetriebs.

Auch wir haben in diesem Jahr wieder einen besonderen Grund zum Feiern: Das 50-jährige Jubiläum unseres Elli-Marktes in Schloß Holte! Seit 1975 sind wir in der Sennegemeinde vor Ort. In dieser Zeit hat sich viel verändert: Die Einkaufswelt ist schneller geworden, die Auswahl größer und die Ansprüche vielfältiger. Doch eines begleitet uns konstant: Das Vertrauen und die Treue unserer Kunden. Hierfür möchten wir uns ganz herzlich bedanken und das Jubiläum mit Ihnen gemeinsam feiern!

Auf den Seiten 4-7 blicken wir gemeinsam auf besondere Momente unserer Geschichte in Schloß Holte zurück, berichten von den ersten Jubiläumsaktionen wie dem Spendenmarathon und dem 2-Minuten-Shopping und geben Ihnen einen Überblick, auf welche Aktionen sich die Schloß Holter Kunden im weiteren Jahresverlauf freuen dürfen.

Darüber hinaus erfahren Sie wie immer interessante Neuigkeiten aus der LÜNING-Gruppe, wie zum Beispiel über unsere diesjährige Hausmesse oder die Einführung von PAYBACK in unseren Food-Märkten.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Frühsommer und viel Spaß beim Blättern durch unser neues Heimatleben!

Herzliche Grüße, Ihr



Philipp Rieländer



INHALT

AUS DEN MÄRKTEN

- 04** 50 Jahre Elli-Markt Schloß Holte
- 06** Strahlende Gesichter bei Spendenmarathon
- 07** Jubiläums-Aktion: 2-Minuten-Speed-Shopping

AUS DEM UNTERNEHMEN

- 09** Pokémon-Tauschbörsen im sb LÜNING
- 10** 2.400 € Spende für Gütersloher Tafel
- 12** Mysteryboxen mit Überraschungseffekt

- 13** Digital informiert: WhatsApp-Kanäle der LÜNING-Märkte

- 14** LÜNING Hausmesse 2025

- 16** Hinter den LÜNING Kulissen!

AUS DER HEIMAT

- 18** Leckere Liköre aus der Region von Paehler-Rietberg

AUS DER KÜCHE

- 22** Erbsen - klein, grün & lecker!

AUS DEM LEBEN

- 28** Entdeckt - Neu im Regal!



TSCHÜSS LÜNING KARTE –
HALLO PAYBACK!



FRUCHTIG-SÜSSE ERDBEER-REZEPTE

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: LÜNING Werbung, Bildnachweise: LÜNING Werbung, Adobe Stock, Shutterstock, Edeka.de, folia, Frank Peterschröder, Paehler-Rietberg Markenspirituosen GmbH

elli

50 Jahre in Schloß Holte

FEIERN SIE MIT UNS!



50 JAHRE ERFOLGSGESCHICHTE

ELLI-MARKT SCHLOß HOLTE FEIERT JUBILÄUM

Der Elli-Jubiläumskaffee

Exklusiv zum 50-jährigen Jubiläum wurde vom beliebten Schloß Holter Röstwerk ein Jubiläumskaffee kreiert, der im Elli-Markt Schloß Holte zu erwerben ist.



Ein halbes Jahrhundert am selben Standort – das ist wahrlich ein Grund zum Feiern! Unser Elli-Markt in Schloß Holte-Stukenbrock blickt in diesem Jahr auf 50 Jahre kontinuierlichen Erfolg zurück. Dieses Jubiläum ist Anlass für zahlreiche Aktionen und besondere Angebote, um den Kunden Danke zu sagen.

Seit Januar letzten Jahres leitet Emirkan Demircan den Markt und sorgt dafür, dass Sie als Kunde auch in den kommenden 50 Jahren ein einzigartiges Einkaufserlebnis genießen können.

Unser Elli-Markt Schloß Holte wurde die letzten 50 Jahre stetig weiterentwickelt und optimiert, um ihn zukunftsfähig auszurichten. Ein besonderer Meilenstein war der zweistufige Umbau im Jahr 2017, bei dem das alte Gebäude innerhalb eines halben Jahres abgerissen und durch ein modernes, lichtdurchflutetes Gebäude ersetzt wurde.



50 JAHRE

Elli-Markt Schloß Holte

HIGHLIGHTS 2025

- » **2-Minuten-Speed-Shopping:**
Teilnahmekarten in KW 27, 36 & 48 im Markt ausfüllen und mit etwas Glück gewinnen!
- » **Weitere Gewinnspiele auf das gesamte Jahr verteilt**
- » **Safariland Aktion**
- » **Verrückter Samstag am 1. November 2025**
- » **Adventskalender**

50 JAHRE

Seitdem überzeugt der moderne Lebensmittelmarkt mit großer Glasfront, viel Tageslicht und breiten Gängen. Die Kunden schätzen das umfangreiche Sortiment mit zahlreichen Spezialitäten und regionalen Produkten, welche in einer angenehmen Einkaufsatmosphäre präsentiert werden.

Das Wichtigste ist und bleibt jedoch unser engagiertes Marktteam: „**Ohne das tägliche Engagement unseres Teams vor Ort wäre unser Elli-Markt nicht das, was er heute ist**“, betont Jens Krukenmeyer, Vertriebsleiter LEH. Dies bestätigte auch die grandiose Auszeichnung als „Supermarkt des Jahres“ im Jahr 2020 – der erste Platz beim bekanntesten Wettbewerb des Lebensmitteleinzelhandels!

Damit hat unser Elli-Markt gezeigt, dass er mit seinem kundenorientierten und zukunftsweisenden Markkonzept der Beste des Landes ist.

Anlässlich des Jubiläums wurden bereits ein großer Spendenmarathon und ein Gewinnspiel für ein 2-Minuten-Shopping ins Leben gerufen. Für die nächsten Monate sind weitere Aktionen geplant, um das 50-jährige Jubiläum gebührend zu feiern. Bleiben Sie gespannt!

Hier geht's zum
Jubiläums-Video!



Die Vertreter der Schloß Holte Vereine freuten sich über die Spenden, die ihnen Elli-Marktleiter Emirkan Demircan und LÜNING Bezirksleiter Oliver Jasperkaldeweh überreichten.
v.l.: Andreas Köhnke, Natalie Maiber, Julia Franik, LÜNING Bezirksleiter Oliver Jasperkaldeweh, Elli-Marktleiter Emirkan Demircan, Arne Gaszczak, Thorsten Große, Michelle Wiegel, Manuel Großbrummel, Elisabeth Rodenbeck, Sina Güth sowie Lena Liemke.



SPENDENMARATHON

Ein voller Erfolg: Elli-Markt Schloß Holte spendet 5.000 € für heimische Vereine

Anlässlich des 50-jährigen Jubiläums vom Elli Schloß Holte wurde am Samstag, den 8.3.2025 ein großer Spendenmarathon für die ortsansässigen Vereine veranstaltet. Viele Kunden haben sich beteiligt und so zum Erfolg des Spendenmarathons beigetragen.

Insgesamt waren 26 Vereine an der Spendenwand zu finden. Am Aktionstag erhielten alle Kunden pro 10 € Einkaufswert einen Einkaufswagenchip. Dieser konnte nach dem Einkauf in das Röhrchen seines Lieblingsvereins an der Spenden-

wand eingeworfen werden. Die zehn Vereine mit den meisten Chips erhielten eine Spende: Der 1. Platz bekam 2.000 €, der 2. Platz 1.000 €, der 3. Platz 600 € und die Plätze 4 bis 10 jeweils 200 €. Insgesamt wurde so die stolze Summe von 5.000 € an die Vereine übergeben.

Elli-Marktleiter Emirkan Demircan bedankt sich herzlich bei allen Kunden für ihre Unterstützung der Aktion und betont: **„Mit der Spende möchten wir unseren Kunden für die langjährige Treue in den letzten 50 Jahren etwas zurückgeben. Viele von ihnen sind selbst in den Vereinen ehrenamtlich tätig und dieses Engagement wissen wir zu sehr zu schätzen.“**

Platz	Verein	Spendensumme
1	SCW Liemke e.V.	2.000,00 €
2	VfB Schloß Holte e.V. Herren	1.000,00 €
3	Förderverein der Michaelschule	600,00 €
4	Schwarz-Weiß Sende e.V.	200,00 €
5	Zucht-, Reit- & Fahrverein Schloß Holte e.V.	200,00 €
6	Reit-Club Senne e.V.	200,00 €
7	VfB Schloß Holte Damenmannschaft e.V.	200,00 €
8	Schützenbruderschaft St. Michael Liemke e.V.	200,00 €
9	Förderverein Gauthoffschule e.V.	200,00 €
10	MotorSportClub Schloß Holte-Stukenbrock e.V.	200,00 €

Die 5.000 € Spende wurde folgendermaßen aufgeteilt:



v.l.: Strahlende Gesichter gab es beim 2-Minuten-Speed-Shopping im Elli-Markt Schloß Holte: Bezirksleiter Frank Zühlke (links) sowie Ford Fiekens Marketingleiter Frank Echterhoff (mittig) und Elli-Marktleiter Emirkan Demircan (rechts) freuten sich mit den beiden Gewinnern Wolfgang Flottmann und Amy Behre.



Strahlende Gewinner beim

2-MINUTEN-SPEED-SHOPPING

im Elli-Markt Schloß Holte

Eine weitere erfolgreiche Jubiläumsaktion des Elli-Marktes Schloß Holte war das 2-Minuten-Speed-Shopping! Dieses wurde in Kooperation mit dem Ford Store Fiekens aus Schloß Holte-Stukenbrock in die Tat umgesetzt. Über ein Gewinnspiel wurden die beiden Teilnehmer vorab ausgelost.

Am Donnerstag, den 3.4.2025 hieß es für die glücklichen Gewinner Amy Behre und Wolfgang Flottmann: „Zugreifen!“ Sie hatten nach Ertönen des Startsignals zwei Minuten ihre Einkaufswagen mit allem zu füllen, was in der Zeit möglich war. Beide Gewinner brachten ihre Familie zum Anfeuern mit und rannten nach dem Start geradewegs zum Kaffeeregal.

„Als Studentin kann ich Kaffee, Cornyriegel und Süßigkeiten gut gebrauchen, daher sind diese Artikel in meinem Einkaufswagen gelandet“, freut sich Amy Behre.

Auch bei Wolfgang Flottmann war die Freude groß: **„Ich habe so gut wie alles bekommen, was ich mir zuvor grob überlegt hatte: Nüsse, Kaffee, Süßigkeiten und Fleischartikel.“**

Für Amy Behre zeigte die Kasse 307,56 € an und Wolfgang Flottmanns Einkauf betrug stolze 608,28 €. Da die Aktion so gut ankam, wird es im Laufe des Jahres noch weitere Wiederholungen geben. Sponsor der Aktion bzw. der Einkäufe ist der Ford Store Fiekens.

Hier geht's zum
2-Minuten-Speed-
Shopping-Video!



PAYBACK



Tschüss LÜNING Karte - Hallo PAYBACK!

Große Neuerungen in LÜNING Food-Märkten!

Wechsel zur PAYBACK-Karte

Nachdem die EDEKA Minden-Hannover viele ihrer Märkte Anfang des Jahres auf die PAYBACK-Karte umgestellt hat, werden nun die Foodmärkte der LÜNING-Gruppe in der zweiten Jahreshälfte nach und nach zur PAYBACK-Karte wechseln. Die bisherige LÜNING Kundenkarte bleibt jedoch in den sb LÜNING Kaufhäusern weiterhin gültig.

Die beliebten Scanni-Handscanner werden demnächst in weiteren Märkten Einzug halten



Perfekt für kleine Einkäufe! An den SCO-Kassen kann künftig der Einkauf selbst abkassiert werden.



Neues Kassensystem für reibungslosen Wechsel

Voraussetzung für die Installation der PAYBACK-Karte in den Elli-Märkten, EDEKA LÜNING und EDEKA centern LÜNING ist die Einführung eines neuen Kassensystems. Daher erfolgt die Umstellung der LÜNING-Märkte sukzessiv. Sobald das neue Kassensystem in einem Markt installiert ist, kann die LÜNING Karte dort nicht mehr verwendet werden. Wir empfehlen unseren LÜNING Kartennutzern daher zeitnah bzw. spätestens bis zur Umstellung ihr Kartenguthaben mit dem Einkauf verrechnen zu lassen. Alle Kunden werden rechtzeitig vor der Umstellung informiert – über Aushänge im Markt, digitale Mailings, Prospekte und unsere Social-Media-Kanäle.

Effizientes Einkaufen mit Scan & Go Handscannern

Der bewährte „Scanni-Handscanner“ nach dem „Scan & Go“-Prinzip bleibt ebenfalls erhalten und wird in weiteren Märkten neu mit aufgenommen. Diese Lösung ist besonders bei größeren Einkäufen vorteilhaft. Kunden können während des Einkaufs Artikel scannen, bevor sie diese in ihren Einkaufswagen legen. An der SCO-Kasse kann der Handscanner dann ausgelesen werden, sodass nur noch die Bezahlung erforderlich ist – das Aufpacken der Ware aufs Kassenband entfällt. Selbstverständlich stehen unsere Mitarbeiter hier gerne beratend zur Seite, sofern es Unsicherheiten geben sollte.

EDEKA-APP für zusätzliche Sparmöglichkeiten

Ein weiteres Highlight im Zuge der Einführung des neuen Kassensystems ist die Nutzung der EDEKA-App, worüber Kunden weitere Sparmöglichkeiten in Form von Coupons angeboten werden.



„Wir freuen uns sehr den großen Kundenwunsch der PAYBACK-Karte verwirklichen zu können und unseren Kunden künftig noch mehr Vorteile und Sparpotential anzubieten. In Kombination mit den weiteren digitalen Innovationen wie den SCO-Kassen, den Handscannern und der EDEKA-App stellen wir unsere Märkte jetzt noch zukunftsfähiger auf“, so Vertriebsleiter LEH Jens Krukenmeyer.



Sammelfieber bei



Tauschbörsen

In einigen sb LÜNING Kaufhäusern hat in den letzten Wochen ein ganz besonderes Event stattgefunden. Die Pokémon-Tauschbörse bot die Möglichkeit Sammelkarten zu tauschen, gleichzeitig neue Kontakte zu anderen Pokémon-Fans zu knüpfen und die eigene Kartensammlung zu erweitern.

Je nach Wetterlage wurde draußen vor dem Markt oder in der Spielwarenabteilung eine gemütliche Atmosphäre für die Aktion geschaffen. Ein besonderes Highlight erwartete die ersten 50 Teilnehmer, die eine kleine Überraschung bekamen. Hier galt das Motto: „Schnell sein, lohnt sich!“



Neben Pokémon-Karten und Trainerboxen gibt es in den sb LÜNING Kaufhäusern auch schöne Fanartikel zu erwerben.

„Die Marktteams und ich freuen uns sehr, dass die Tauschbörsen so gut angenommen wurden und alle viel Freude dabei hatten. Wir werden die Aktion in unseren Kaufhäusern in Zukunft wiederholen und vorab über unsere Social-Media-Kanäle, Mailings und Plakate im Markt darüber informieren“, so Bezirksleiterin Lorena Helfberend.



v.l.: EDEKA center Marktleiter Daniel Uhland überreichte an Maria Terbeck, Ruth Prior-Dresemann und Marita Ogrissek von der Tafel Gütersloh Lebensmittel im Wert von 1.660€

2.400 € LEBENSMITTELSPENDE

für die Gütersloher Tafel

Der Elli-Markt Avenwedde und das EDEKA center LÜNING Langenberg haben im Namen der Kunden Lebensmittel im Gesamtwert von 2.400 € an die Gütersloher Tafel überreicht.

Während des Aktionszeitraums wurden Flyer für je 5 € von den Kunden erworben, sodass Flyer im Gesamtwert von 740 € im Elli-Markt Avenwedde und im Wert von 1.160 € im EDEKA center Langenberg verkauft wurden. Im Gegenzug sponserten die Märkte haltbare Lebensmittel wie Zucker, Mehl, Nudeln, Reis und Milch für die Tafel.

Die Freude bei den Vertreterinnen und Vertretern der Gütersloher Tafel war riesig. Mit den Lebensmitteln unterstützen sie bedürftige Menschen in der Region.

„Wir bedanken uns herzlich bei den Kunden des EDEKA centers Langenberg und des Elli-Marktes Avenwedde für die Spende“, so Ruth Prior-Dresemann von der Gütersloher Tafel. **„Solche Aktionen sind entscheidend für unsere tägliche Arbeit und helfen den bedürftigen Menschen enorm.“**

„Wir sind überwältigt von der großen Hilfsbereitschaft unserer Kunden und freuen uns, so eine große Menge an Lebensmitteln überreichen zu können“, so EDEKA center Marktleiter Daniel Uhland.



Ruth Prior-Dresemann (links) und Burkhard Träger (rechts) von der Tafel Gütersloh freuen sich über die Spendenpakete mit 740 € Warenwert, die ihnen der Avenwedder Elli-Marktleiter Musa Can (mittig) überreichte.

GEHEIMNISVOLLE PAKETE MIT GROSSEM ÜBERRASCHUNGSEFFEKT

Sie sehen unterschiedlich aus, sind anders verpackt und der Überraschungseffekt ist riesengroß! Neu ins Sortiment der sb LÜNING Kaufhäuser und der EDEKA center LÜNING in Rietberg und Langenberg wurden die so genannten Mystery Boxen - geheime Überraschungspakete von [das Pack] aufgenommen. Dabei handelt es sich um Retourenpakete, die vom Kunden zurück zum Lieferanten geschickt wurden.

Das Mystериöse an den Paketen ist, dass man nicht weiß, was sich darin verbirgt. Schütteln, fühlen, ansehen oder hören, die Kunden werden kreativ, um zu entscheiden, welches Päckchen wohl die beste Wahl ist. Die Neugier und der Spaß machen die Pakete so interessant. Vor dem Kauf sollte jedoch beachtet werden, dass die Pakete vom Umtausch ausgeschlossen sind.

Jede Retouren-Ware wird vorab vom Lieferanten [das Pack] geprüft, bevor sie wieder verschlossen wird. So wird sichergestellt, dass keine Inhalte mit Altersbeschränkung, minderwertigem Inhalt oder auch datenschutzrechtlich sensible Informationen enthalten sind.



[das Pack]
GEHEIME ÜBERRASCHUNGSPAKETE

RETOUREN-PAKETE



RETOUREUNBEKANNTE NEUWAREÜBERRASCHUNG

Jedes Pack 20€



Hier geht's zum
[das Pack]-Video



BLEIBEN SIE

DIGITAL



AUF DEM LAUFENDEN

Möchten Sie regelmäßig über die Angebote unserer Food- und Nonfood-Märkte informiert werden? Dann nutzen Sie unsere kostenlosen digitalen Services, um stets auf dem Laufenden zu sein!

WhatsApp-Kanäle



Scannen Sie einfach die QR-Codes, um die WhatsApp-Kanäle unserer sb LÜNING Kaufhäuser, Elli-Märkte, EDEKA center LÜNING oder des EDEKA LÜNING Paderborn zu abonnieren! Wöchentlich posten wir hier die neuesten Angebote.



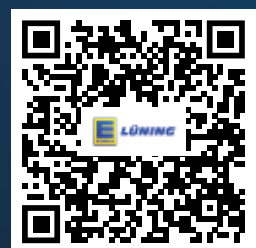
EDEKA center LÜNING



sb LÜNING



Elli-Markt



EDEKA LÜNING Paderborn

ERFOLGREICHE LÜNING HAUSMESSE

BEGEISTERT KUNDEN UND INDUSTRIEPARTNER!



Das LÜNING Team trug mit seinem Engagement zum Erfolg der LÜNING Hausmesse 2025 bei.



MESSE mit LEIDENSCHAFT.

Am 22. und 23. März empfing die LÜNING-Gruppe zum 20. Mal am Standort im A2-Forum in Rheda-Wiedenbrück, rund 550 Handelskunden zur diesjährigen Hausmesse. Neben den 38 eigenen LÜNING-Märkten beliefert der Großhandel insgesamt über 1.000 Kunden aus den Bereichen Frischmarkt, Tankstelle, selbstständigem Einzelhandel und ethnischen Märkten. Die Hausmesse bot dem LÜNING Team sowie 100 renommierten Industriepartnern die großartige Gelegenheit, exklusive Messeangebote, Dienstleistungen und Produktneuheiten zu präsentieren.

Besucher konnten sich auf ein Rundum-Sorglos-Paket aus den LÜNING Bereichen IT, Ladenbau, Nonfood & Werbung freuen. Die Themen reichten von klassischer Marktplanung und Sortimentsoptimierung über digitale Marketingkonzepte bis hin zu neuen Ladenbau-Innovationen und IT-Lösungen. Die ESAS Group, ebenfalls Teil der LÜNING-Gruppe, verwöhnte die Kunden bei der Verkostung ihrer vielfältigen, türkischen Spezialitäten.



HIER GEHT'S
ZUM MESSE-
VIDEO 2025!



INNOVATIVE MESSE-HIGHLIGHTS FÜR DEN HANDELSALLTAG

In diesem Jahr lag der Fokus stark auf dem Thema Kasse. Die Besucher konnten verschiedene Hardware-Alternativen wie Hybrid- oder SCO-Kassen kennenlernen und wichtige Dienstleistungspartner aus den Bereichen Kälte- und Klimatechnik, Zeiterfassungssysteme sowie digitales Marketing entdecken.

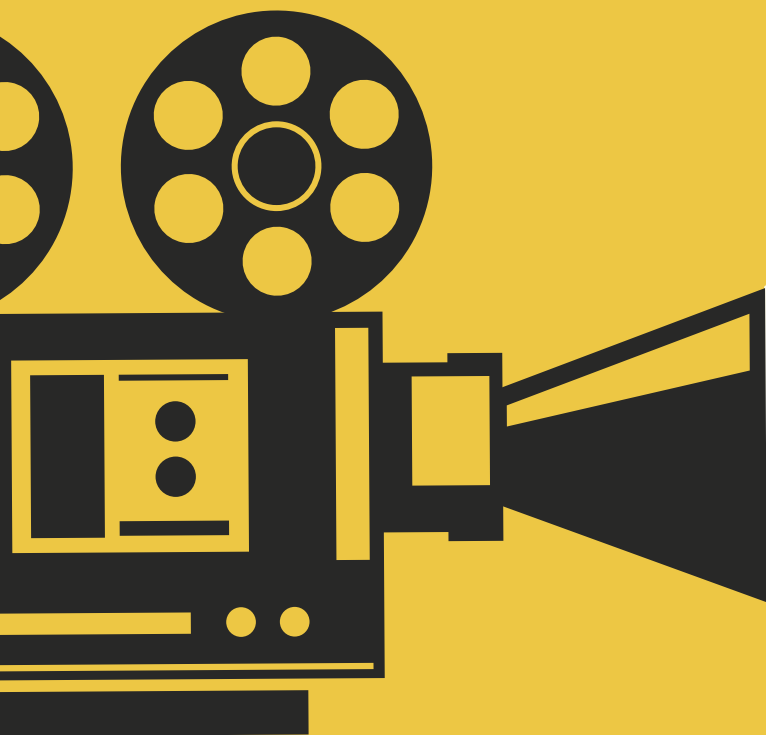
Besonders rasant ging es auf der LÜNING Rennstrecke zu, wo die Fahrt in Elektro-Karts für einen echten Adrenalinkick sorgte. Für zusätzliche Bewegung sorgte der VIActiv-Truck, eine Art rollende Turnhalle, in der Kunden ihre Kräfte messen konnten.

Ein weiteres spannendes Angebot war das Walk-in-Tattoo, bei dem Kunden der Messebesuch wahrlich „unter die Haut“ ging, indem sie sich spontan ein einzigartiges Motiv stechen lassen konnten – eine Aktion, die auf großes Interesse stieß.



HINTER DEN KULISSEN

EINSATZORT: BEDIENTHEKE



Wie sind Sie zu LÜNING gekommen?

Gebürtig komme ich aus dem schönen Magdeburg. Für meine Ausbildung zum Restaurantfachmann bin ich im Jahr 2004 in den Harz gezogen. Danach arbeitete ich von 2007-2020 im Lind Hotel in Rietberg. Wie wohl allen bekannt ist, stand durch Corona die Gastronomie still und da ich schon länger mit dem Gedanken nach neuen Herausforderungen spielte, entschied ich mich als Aushilfe in der Obst- und Gemüseabteilung im EDEKA center Rietberg zu starten. Der Kundenkontakt, den ich an meinem vorherigen Job so liebte, blieb mir somit erhalten. Im Mai 2021 fragte ich nach einer Festanstellung und wechselte zur Bedientheke. Ich war nicht abgeneigt und besuchte verschiedene Seminare. Dank meiner Vorkenntnisse aus der Gastronomie und der Unterstützung meiner Kollegen, konnte ich diese mit Bravour meistern.

STARRING:

DUSTIN „KALLE“
SALEWSKI

Wir haben unseren Mitarbeiter Dustin Salewski, auch Kalle genannt, von der Frischetheke des EDEKA centers Rietberg interviewt, um einen Blick hinter die Kulissen in diesem LÜNING Bereich zu werfen und mehr über seinen Beruf und die täglichen Aufgaben zu erfahren.

Wie sieht ein typischer Arbeitsalltag bei Ihnen aus?

Morgens um 5:15 Uhr klingelt mein Wecker und dann fahre ich auf 6:10 Uhr mit dem Fahrrad zur Arbeit. Ab in die Arbeitskleidung, Hände gewaschen und los geht's! Zuerst wird morgens die Theke bestückt, dafür wird frische Ware geschnitten und alle Produkte auf ihr MHD kontrolliert. Bei der Anordnung sortieren meine Kollegen und ich die Theke von Wurst, über Leberwurst, Dauerwurst, Schinken, Frischwurst, Mettenden bis zu Fleischsalat. Je nach Tag treffen oft gegen 7 Uhr die ersten Kunden ein, sodass ich mit dem Verkauf starte. Ich liebe es, die Kunden zu beraten und sie von neuen Produkten zu begeistern. Da darf es auch gerne mal ein Scheibchen mehr sein.

Gerade zur aktuellen Grillsaison haben wir so manche Highlights im Sortiment. Sehr beliebt sind beispielsweise gutes Entrecôte, Rostbeef, Nackenstecks und Spareribes mit würziger Marinade. Dazu dann noch Folienkartoffeln oder Maiskolben als Beilage und das Grillevent wird perfekt.

Gegen Mittag kümmere ich mich um unsere „Burger-Theke“. Dieses Angebot wird vor allem von vielen Schülern gerne wahrgenommen. Bis auf die Ferienzeit, werden sonst jeden Montag bis Freitag von 11-15 Uhr leckere Leberkäsbrötchen und Steakbrötchen für 3,50€ zubereitet.

Mir macht das Bedienen der Kunden sehr viel Freude und gerade wenn man wie ich aus dem Gastronomiebereich kommt, weiß man die Arbeitszeiten im Einzelhandel sehr zu schätzen. Selbst wenn man an einem Samstag bis 20 Uhr arbeitet, so besteht danach immer noch die Möglichkeit etwas zu unternehmen.

Kannst du LÜNING als Arbeitgeber weiterempfehlen?

Auf jeden Fall! Jeder wird bei uns nach seinen Stärken entsprechend gefordert und gefördert. Im Juli besuche ich beispielsweise ein Plattenlege-Seminar, um mich hier noch zu verbessern. Ich bin als Quereinsteiger an der Bedientheke gelandet und habe hier meine Berufung gefunden. Mir gefällt es mit den Kollegen zusammenzuarbeiten. Hier gilt noch das Motto „eine Hand wäscht die andere“. Wir sind füreinander da und das weiß ich sehr zu schätzen.



ALTER:

37 Jahre

BEI LÜNING SEIT:

2020

WOHNORT:

Rietberg

POSITION:

Verkäufer Bedientheke Fleisch

FAMILIENSTAND:

ledig

LIEBLINGSGERICHT:

Königsberger Klopse

PRIVATE LEIDENSCHAFT:

Fotografie

FRUCHTIG-SÜSS BIS EDEL: Die hochwertigen Liköre von Paehler-Rietberg





PAEHLER RIETBERG

DIE MARKE FÜR SPIRITUOSEN

Hochprozentig & lecker!

PAEHLER-RIETBERG



Wohl viele in Ostwestfalen kennen unseren regionalen Lieferanten Paehler aus Rietberg aufgrund seiner leckeren Partyliköre wie Bienenstich oder Heimatluft. 1921 legten Anton und Josef Paehler mit der Gründung der Spirituosenfabrik & Weinkelerei den Grundstein für das heutige Unternehmen. Anfangs wurden die Spirituosen noch in Korbflaschen an die Gastronomie ausgeliefert – meist reiner Alkohol, der vor Ort mit weiteren Zutaten veredelt wurde. Erst nach dem Krieg ging man dazu über der Gastronomie „fertige Produkte“ anzubieten und diese auch im Lebensmitteleinzelhandel zu verkaufen. Dazu zählten der Magenlikör Jonas Tropfen, Korn, Boonekamp und Wacholder.

Im Laufe der Jahre trennten sich die Wege der Brüder, sodass Anton Paeblers Sohn Klaus das Unternehmen im Jahr 1977 an den Mastholter Hermann Niedick verkaufte, dessen Familie bereits im Spirituosengeschäft tätig war. Er baute das Unternehmen weiter aus und fokussierte sich dabei auf den Vertrieb in Ostwestfalen. In den Folgejahren kamen durch den Kauf von sechs Kollegenbetrieben, deren

Eigenmarken hinzu, woraufhin sich das Produktportfolio und die Mitarbeiteranzahl stetig erweiterte.

1999 übernahm Hermanns Tochter Birgit das Unternehmen und wird seitdem von ihrem Mann Heinrich Dirkwinkel dabei unterstützt. Seit Anfang der 2000er Jahre liegt der Schwerpunkt auf Partyspirituosen. Im Jahr 2017 verlegte man den Produktionsstandort ins Mastholter Gewerbegebiet an die Siemensstraße. Der Umzug in ein größeres Produktionsgebäude war für Familie Dirkwinkel entscheidend, um ihr Unternehmen noch zukunftsfähiger auszurichten. Seit dem Jahr 2014 ist Sohn Hendrik Teil der Geschäftsführung.

Heutzutage werden die eigenen an die 50 Paehler-Liköre in ganz Ostwestfalen, etwa im Umkreis von 200 km um Rietberg herum, ausgeliefert. Zum 100. Jubiläum im Jahr 2021 entstand die Marke „Grüner Hof“, worunter edle,



Die Likörproduktion ist bei Paehler-Rietberg Familiensache.
v.l.: Geschäftsführer Hendrik Dirkwinkel mit Ehefrau Claudia sowie
Geschäftsführerin Birgit Dirkwinkel mit Ehemann Heinrich.





hochprozentige Obstbrände, wie Marille, Nussler & Williamsbirne als auch cremig-süffiger Eierlikör vertrieben werden. Der Name „Grüner Hof“ bezieht sich dabei auf den damaligen Gründungs- und Produktionsstandort des Unternehmens, der in Rietberg als „Grüner Hof“ bezeichnet wurde. Erst viele Jahre später wurde die Straße „Grüner Hof“ in Anton-Paehler-Straße umbenannt, da er einst Rietbergs Bürgermeister war. Ihm zu Ehren entstand 1978 auch der Weizenkorn „Alter Bürgermeister“. Zu dieser Zeit wurde auch das Rietberger Rathaus als Zeichen der Heimatverbundenheit als Emblem auf allen Paehler-Etiketten integriert.

Auch heute hält Paehler-Rietberg aufgrund des großen Stellenwerts und der besonderen Verbindung bewusst am Rietberger Rathaus als Markenlogo für seine Spirituosen fest. Im Wandel der Zeit wurde das Logo mit dem Rathaus leicht verändert und vor kurzem modernisiert, sodass nun sämtliche Etikettenlayouts der Partyliköre im frischen Glanz erstrahlen: Frische Farben, moderne Typografie und verspielte Designelemente machen die Liköre dieser bunten Sparte zu echten Hinguckern im Regal. Die Leichtigkeit und Fruchtigkeit des Layouts spiegelt den Inhalt wider, der für jedes Alter ein Genuss ist.

„Aktuell umfasst unser Sortiment rund 220 Rezepturen mit jeglichen Geschmacksrichtungen und einem Alkoholgehalt zwischen 15 % und 60 %. Dazu zählen Kräuterliköre, Fruchtliköre, edle Obstlersorten und mittlerweile auch Gin-Liköre wie der „Mileys“, berichtet Hendrik Dirkwinkel.

„Viele Ideen und Wünsche werden von Endverbrauchern an uns herangetragen, woraus wir Ideen aufgreifen. Gleichzeitig verfolgen wir Trends auf Social Media und testen, wie diese umgesetzt



Hendrik Dirkwinkel sorgt wie die gesamte Familie mit viel Liebe zum Detail für die ausgezeichnete Qualität der Liköre

werden können. Erst wenn wir 100%-ig überzeugt sind, schafft es ein neuer Likör in unser Eigenmarkensortiment“, erklärt Heinrich Dirkwinkel.

Neben der Vielzahl an Eigenmarkenlikören hat sich Paehler-Rietberg, als Marke für Spirituosen und darüber hinaus als bundesweiter Lohnabfüller für Getränke etabliert – vor allem für gewerbliche Kunden wie Onlinehändler oder Getränkemarktketten. Die große Stärke liegt hier in der Flexibilität, wodurch auch Kleinstmengen kurzfristig hergestellt werden können.



ERBSEN

KLEIN, GRÜN & LECKER!

ERBSENSTARK & REGIONAL FRISCH

Ob aus Omas Garten oder direkt vom Feld in der Region – frische Erbsen haben bei uns zwischen Juni und August Hochsaison. Und die kleinen grünen Kugeln haben Geschichte: Seit rund 10.000 Jahren werden sie angebaut, ursprünglich in Kleinasien. Heute ist China Weltmeister im Erbsenanbau – mit satten 12 Millionen Tonnen pro Jahr!

Auch bei uns kommen Markerbsen, Zuckererbsen & Co. ganz groß raus – ob im Salat, im Risotto oder einfach pur gedämpft mit etwas Butter und Minze.

Frisch gekauft? Dann ab damit ins feuchte Tuch und in den Kühlschrank – so bleiben die Schoten bis zu drei Tage knackig.

ALSO: RAN AN DIE ERBSE – ES LOHNT SICH!



ERBSEN-REISSALAT

Reis mit Wildreis nach Packungsangabe kochen, abkühlen lassen. Währenddessen Mango würfeln, Schalotte hacken, Erbsen antauen. Zwiebel in Öl anbraten, Erbsen dazu, dann den Reis untermischen. Mit Curry, Kurkuma, Salz & Pfeffer würzen.

Alles in einer großen Schüssel kurz auskühlen lassen. Etwas Limettenschale abreiben und den Saft einer Hälfte mit den Mangowürfeln zum Reis und vermengen.

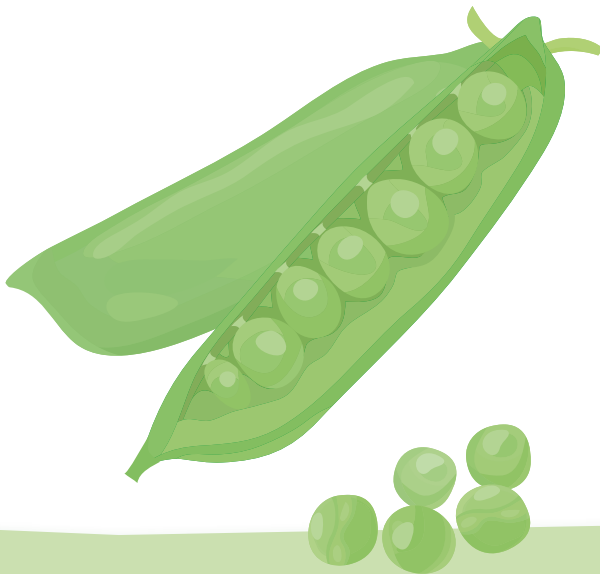
Für das Dressing Kokosmilch, Joghurt, den restlichen Limettensaft & Abrieb mit Agavendicksaft verrühren.

Vor dem Servieren den Salat mit gezupftem Koriander garnieren und kalt stellen. Fertig!



ZUTATEN

- 130 g Basmati-Reis
- 3 EL Wildreis
- 120 g tiefgekühlte Erbsen
- 1 Schalotte
- 1 kleine reife Mango
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Kokosmilch
- 100 g Naturjoghurt
- 1 TL Curry
- ½ TL Kurkuma
- 1 unbehandelte Limette (Saft & Schale)
- ½ Bund Koriander
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Agavendicksaft



MARKERBSEN werden auch als Gartenerbsen bezeichnet und haben eine leicht eckige Form. Ihr Geschmack ist süß und sie haben eine zarte Konsistenz. Sie werden oft für Tiefkühlware und Konserven genutzt.

PALERBSEN bzw. Schalerbsen sind glatt und rund und schmecken im Vergleich zur Markerbse weniger süß, dafür leicht mehlig. Dies ist auf den geringen Zuckergehalt zurückzuführen. Sie eignen sich perfekt für cremige Suppen, Eintöpfe und Pürees.

ZUCKERERBSEN, auch Zuckerschoten genannt, sind eine sehr zarte Erbsensorte, die mitsamt der Hülle und auch roh verzehrt werden kann. Selbst kurz blanchiert sind sie weiterhin bissfest und knackig. Perfekt für Salate und Wok-Gerichte.



Oh du süße Erdbeerzeit!

Erdbeertörtchen

Kühlschrank statt Backofen: Unsere Erdbeertörtchen haben einen Boden aus Cornflakes, weißer Schokolade und Kokosraspeln und werden zusammen mit der Quark-Erdbeer-Creme gekühlt, nicht gebacken. Auch als Dessert ein Genuss!



Zutaten (für 8 Portionen)

Für den Boden:

30 g Cornflakes
20 g Butter
50 g weiße Schokoladenkuvertüre
20 g Kokosraspeln
1 Prise Salz

Für den Belag:

5 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
1 unbehandelte Zitrone
380 g Magerquark
70 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
60 ml Kokosmilch
400 g Erdbeeren
3 EL Erdbeeraufstrich
20 g Kokosraspeln

Utensilien:

Springform (18 cm)

Zubereitung

Für den Tortenboden Springform mit Backpapier auskleiden. Cornflakes in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerbröseln.

Butter in einem Topf und Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Zerkrümelte Cornflakes mit beidem mischen, Kokosraspel und Salz hinzufügen und alles gut vermengen. Mischung in die Springform geben und mit einem Löffelrücken leicht andrücken. Tortenboden kalt stellen.

Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und Saft auspresen. 3 EL Quark mit Puder- und Vanillezucker, fein abgeriebener Schale und Saft der Zitrone glattrühren.

Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Gelatine darin auflösen und den restlichen Quark unterrühren. Gelatinemischung mit einem Schneebesen unter die Zitronen-Quark-Mischung rühren. Vorsichtig die Sahne unterheben und kalt stellen.

Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. 350 g auf dem Tortenboden verteilen. Dabei ca. 1 cm zum Rand frei lassen. Quarkmasse vorsichtig darüber verteilen und glatt streichen. Erdbeertörtchen abgedeckt mind. 2 Stunden kühl stellen.

Rand der Springform vorsichtig lösen. Erdbeer-Marmelade kurz geschmeidig rühren und gleichmäßig über die Torte laufen lassen. Restliche Erdbeeren mit den Kokosraspeln mischen und auf dem Törtchen verteilen.





Rolled Ice Cream

Der Nachschick als optisches und geschmackliches Highlight des Menüs? Nicht einfach, dank unseres Rezepts für Rolled Ice Cream aber gut möglich. Lernen Sie, wie Sie den ausgefallenen Dessert-Trend aus Thailand selbst zubereiten.



Zutaten (für 4 Portionen)

Für die Kokossahne:

400 ml Kokosmilch
2 EL Puderzucker
Eisspachtel

Für die Eiscreme:

80 ml Kondensmilch, gezuckert
200 g Sahne
1 Vanilleschote
150 g Beeren, gemischt
2 EL Zucker
50 g Kokosraspeln
50 g Schokoladenraspeln, Zartbitter

Für das Topping:

1 Handvoll Heidelbeeren
1 Handvoll Erdbeeren
1 Handvoll Himbeeren
1 Handvoll Kokosraspeln
etwas Schokoraspel
etwas Minze

Utensilien:

Eisspachtel

Zubereitung

Für die Kokossahne die Kokosmilch über Nacht im Kühlschrank lagern.

Für die Eiscreme die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Kondensmilch und Sahne in einem hohen Rührgefäß unter Zuhilfenahme eines Stabmixers oder Handrührgerätes cremig schlagen.

Beeren (z. B. Erdbeeren) waschen, ggf. von Grün befreien, zusammen mit dem Zucker in einen Standmixer oder eine Rührschüssel geben und zu einem feinen Püree pürieren. Beerenpüree, Kokosraspel und Schokosplitts unter die Schlagcreme heben. Eismasse auf einem größenverstellbaren Blech ausstreichen und für mindestens 1 Stunde in die Tiefkühlung geben. Für die Kokossahne eine Rührschüssel für 15 Minuten in die Tiefkühlung geben.

Kokosmilch öffnen und die Flüssigkeit vom Kokosfett absondern. Hierfür mit einem langstieligen Löffel durch das Kokosfett stechen und die Flüssigkeit abgießen. Das feste Kokosfett in die vorgekühlte Rührschüssel geben und mit dem Puderzucker unter Zuhilfenahme eines Handrührgerätes für 10 Minuten kräftig aufschlagen. Die Kokoscreme sollte eine Schlagsahne ähnliche Konsistenz haben.

Eismasse mit einem Eisspachtel von unten nach oben schieben, sodass Röllchen entstehen. Eisröllchen sofort in Eisbechern anrichten. Mit Beeren, Schokoraspeln, Kokosraspeln und Minze garnieren. Die Kokossahne dazu servieren.





Erdbeer-Quark-Trifle

Unser geschichtetes Erdbeer-Trifle ist fix gemacht und eignet sich perfekt als Abschluss für ein Abendessen mit Freunden. Bereiten Sie mit unserem Rezept ein leichtes Quarkdessert mit Erdbeeren, Mandelbiscotti und Zitronenmelisse zu.



Zutaten (für 8 Portionen)

500 g Erdbeeren
1 unbehandelte Orange
1 EL Zitronensaft
2 EL Erdbeersirup
200 g Quark
1 Becher Crème Fraîche Légère
200 g Mandelbiscotto
8 Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung

Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden und mit Zitronensaft und Sirup marinieren.

Die Orange mit einer feinen Reibe abreiben und den Abrieb aufbewahren, anschließend die Orange auspressen.

Quark mit Crème fraîche, Orangenschale und -saft verrühren. Gebäck in eine feste Tüte geben und mit dem Nudelholz zerbröseln.

Mit Quark beginnend und mit Quark endend, abwechselnd Quark, Erdbeeren und Brösel in 8 Gläser schichten. Abschließend mit einer Erdbeere und Zitronenmelisse verzieren.



Joghurtbombe

Zutaten (für 4 Portionen)

Für den Joghurt:

500 g Joghurt
1 Vanilleschote
400 g Schlagsahne
100 g Zucker
½ unbehandelte Zitrone
500 g Erdbeeren

Für das Pistazienpesto:

3 Stiele Minze
2 Stiele Basilikum
½ unbehandelte Zitrone
60 g Pistazien
5 EL Olivenöl
3 EL Honig
1 Prise Salz

Utensilien:

Pürierstab, Sieb

Zubereitung

Joghurt in eine Rührschüssel geben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und in den Joghurt einrühren. Sahne und Zucker unter Zuhilfenahme eines Handrührgerätes steif schlagen und unter den Joghurt heben. Zitrone waschen, trocken tupfen und abreiben sowie auspressen. Die Hälfte der Schale und einen Spritzer Saft in die Joghurtmasse einrühren.

Ein Sieb mit einem sauberen, angefeuchteten Geschirrtuch auslegen und auf einen tiefen Teller oder in eine größere Schüssel stellen. Joghurtmasse in das vorbereitete Sieb gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Pistazienpesto die Minz- und Basilikumblätter abzupfen, waschen und zwischen zwei Lagen Küchentuch trocknen. Kräuter zusammen mit dem Abrieb und dem Saft einer halben Zitrone in ein hohes Rührgefäß geben. Pistazien, Olivenöl und Honig dazugeben und mit einem Pürierstab zu einem feinen Mus pürieren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Joghurtbombe aus dem Kühlschrank nehmen und auf einen großen Teller stürzen. Geschirrtuch vorsichtig entfernen. Mit frischen Erdbeeren und Pistazienpesto anrichten.



Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

Es ist Erdbeer- und Rhabarbersaison: Warum nicht beide Köstlichkeiten mischen, leckere Marmelade kochen und das ganze Jahr über etwas von der süß-säuerlichen Fruchtmischung haben? Mit unserem Rezept für Erdbeer-Rhabarber-Marmelade sind die Gläser schnell gefüllt!

Zutaten (für 4 Portionen)

600 g Erdbeeren
500 g Rhabarber
1 Vanilleschote
½ Zitrone
500 g Gelierzucker 2:1

Utensilien:

Sterilisierte Twist-off-Gläser

Zubereitung

Erdbeeren von Grün befreien, waschen, abtropfen lassen und grob zerkleinern. Rhabarber waschen, schälen und klein schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen.

Erdbeeren, Rhabarber, Zitronensaft, Vanillemark, Vanilleschote und Gelierzucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Unter ständigem Rühren für ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Die Marmelade von der Herdplatte ziehen, Vanilleschote herausnehmen und fein pürieren. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und auf dem Deckel stehend über Nacht abkühlen lassen.



ENTDECKT! NEU IM REGAL

HOMANN BESTIES

Die Homann Besties sind wie beste Freunde: Mit ihnen wird einfach alles besser! Die NEUEN Ketchup, Mayo, Senf und Remoulade gehören definitiv dazu und pimpen jedes Gericht.



SO YOU SO ME SAUCEN

Die Saucen von SO YOU SO ME eignen sich perfekt für Sandwiches, Burger, Wraps, als Salatdressing oder als Beilage für Grillgerichte oder Pommes frites. Egal ob würzig, süß oder scharf, bei den Sorten BBQ, Teriyaki, und Caesar ist für jeden Geschmack etwas dabei.



MAHLZEIT KNABBER- SCHNITZELCHEN

Kleine Schnitzel aus saftigem Hähnchen-Brustfilet in einer besonders knusprigen Cornflakes-Panade - krass kross! Und für dich vorgegart und tiefgefroren, damit du sie jederzeit griffbereit hast und einfach verwenden kannst.



MAHLZEIT KROSSLINGE

Unsere Krosslings sind zarte Hähnchen-Innenfilet Stücke in einer würzigen Panade. Innen saftig, außen kross. Die Krosslings sind vorgegart und tiefgefroren, also immer schnell verfügbar und gelingsicher zuzubereiten.



MAHLZEIT SNACKERDELLCHEN

Herzhafte, kleine Hähnchen-Frikadellen aus reinem Hähnchen-Brustfilet - besonders locker, besonders lecker! In unseren Snackerdellchen ist nur Gutes drin, sie sind vorgegart und tiefgefroren und dadurch immer griffbereit und sicher für deine nächste Mahlzeit.





MÖVENPICK KREATION DES JAHRES JOHANNISBEER-VARIATION

Entdecken Sie die Mövenpick Kreation des Jahres aus weißen, roten und schwarzen Johannisbeeren. Jede der drei Sorten hat ihr individuelles Geschmacksprofil - von fruchtig-mild bis süß-säuerlich.



ZOTT PURE JOY VEGAN

Egal, ob fruchtig wie ein Joghurt oder cremig wie ein Pudding - schnapp dir einen Löffel und genieße das vegane Feeling mit Pure Joy! Die vegane Joghurtalternative ist in den Sorten Erdbeere, Pfirsich-Maracuja, Kirsche und Mango erhältlich.

MELITTA COFFEE BALLS

Die beiden neuen Sorten Coffee Balls bringen den authentischen Geschmack und das jahrzehntelange Kaffee-Know-how von Melitta in die innovative Welt der Coffee Balls. Die beiden Sorten Bella Crema La Crema und Auslese Klassisch zeichnen sich durch einen vollmundigen und intensiven Charakter aus.



KAJÜTE STRAWBERRY CHEESECAKE

Jetzt gibt es leckeren Cheesecake in Verbindung mit der fruchtigen Süße von Erdbeeren - und zwar zum Trinken, den Strawberry Cheesecake. Als Partyshot einfach nur fantastisch - Probier es aus! Der KAJÜTE Strawberry Cheesecake Premium Shot hat 15% vol. Alkohol.



CHIO TORTILLAS CHIPS EXTRA HOT SAUCE STYLE

Ideal für alle, die gerne besonders knusprig und scharf snacken. Die knusprigen Mais-Tortillas überzeugen durch ihren feurigen Geschmack.



KAJÜTE COSMOPOLITAN

Lust auf pure Erfrischung im Glas? Dann ist unser Cosmopolitan genau das richtige für dich! Fruchtige Cranberry trifft die frische von Limetten mit einem ordentlichen Schuss Wodka. Nicht zu süß und nicht zu sauer, einfach nur erfrischend! Der perfekte Drink um bei heißen Temperaturen in den Tag zu starten! Einfach etwas Cranberrysaft hinzugeben und fertig ist der original KAJÜTE Cosmopolitan mit 25% vol. Alkohol

HITSCHIES CRUNCHIES SOUR MIX 75G

Wir bringen den neuesten Candy-Trend aus Asien direkt zu dir! Gefriergetrocknete Hitschies Crunchies, die dich bei jedem Biss mit einem intensiven Fruchtgeschmack und einzigartigem Crunch begeistern - eine luftig-leichte Geschmacksexplosion, wie du sie noch nie erlebt hast.



HARIBO PICO BALLA SAUER

Jetzt neu! Pico-Balla bekommt einen sauren Zwilling: Pico-Balla Sauer - die gleiche fruchtige Knautschistenz plus kunterbuntes Zungenkribbeln. Wer da keine Nasch-Cravings bekommt...



ALLES FÜR DEN Sommer!



Ob heißer Grillabend, gemütliche
Gartenoase oder spritziger Pooltag –
bei uns findest Du das passende Equipment:

- > Pools & Poolchemie
- > Grillzubehör
- > Gartenmöbel, -werkzeug
und -deko
- > Outdoorspielzeug

Aktuelle
Angebote
entdecken:



Einfach chocverliebt



**JETZT
zugreifen**

Vorschau Heimatleben 2 | 2025



EINFÜHRUNG DER PAYBACK-KARTE



RIETBERGER GRAFSCHAFTSLAUF



PICKNICK-REZEPTE – LECKERE IDEEN FÜR UNTERWEGS



SB LÜNING BROTDOSENAKTION



Unsere Elli-Märkte:

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



Unsere EDEKA LÜNING:

Burg-Nord
Burg-Mitte
Mengeringhausen
Neuenkirchen
Paderborn



Unsere EDEKA center LÜNING:

Hövelhof
Rietberg
Langenberg
Wanzleben



Unsere sb LÜNING Kaufhäuser:

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

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



Handeln mit **LEIDENSCHAFT.**

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

www.luening.de