

Heimatleben

GRATIS

FÜR SIE ZUM
MITNEHMEN

MENSCHEN. GESCHICHTEN. REZEPTE.

SMART EINKAUFEN!

Mit PAYBACK, Self-Check-Out-
Kassen & EDEKA-App

**JUBILÄEN MIT
HERZ & HIGHLIGHTS**

sb LÜNING Kaufhäuser feiern
gemeinsam

**STARTKLAR FÜR
DIE ZUKUNFT**

28 neue LÜNING Azubis
wagen ersten Karriereschritt

Handeln mit LEIDENSCHAFT.





PAYBACK in der EDEKA App

Verknüpfen lohnt sich

Sammeln Sie PAYBACK *Punkte direkt über die EDEKA App, indem Sie Ihr PAYBACK Konto mit Ihrem EDEKA Konto verknüpfen – einfach und mit vielen Vorteilen.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

Alle PAYBACK Vorteile in der EDEKA App nutzen *Punkte bei jedem Einkauf sammeln Punktestand jederzeit einsehen und verwalten Coupons aktivieren und schneller *Punkte sammeln

SO GEHT'S:

- 1 EDEKA App laden und einloggen
- 2 EDEKA Konto mit PAYBACK verknüpfen
- 3 Noch kein PAYBACK? Einfach in der App oder online anmelden
- 4 Fertig

Ab jetzt ist das *Punkte sammeln noch schneller und einfacher.

Noch besser einkaufen –

MIT UNSEREN NEUEN SERVICES!

SCAN&GO

NIE · WIEDER · WARTEN

POWERED BY EDEKA



Einkaufen ohne Schlange? Yes. You scan.

**Kein Anmelden.
Kein Ein- und Ausräumen an der Kasse.
Einfach und schnell.**

SB-KASSE

EINFACH · SELBST · SCANNEN

POWERED BY EDEKA



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

der Herbst ist da – und mit ihm eine ganz besondere Stimmung: Die Tage werden kürzer, die Luft klarer, und die Natur zeigt sich in ihren schönsten Farben. Es ist die Zeit, in der wir es uns zuhause wieder gemütlich machen - vielleicht mit einer Tasse Tee und unserem Magazin Heimatleben in der Hand.

Die Erntezeit bringt nicht nur frische Zutaten auf den Tisch und in unsere Märkte, sondern auch Inspiration zum Kochen. Auf den Seiten 24-27 präsentieren wir Ihnen saisonale Rezepte für Soulfood, die Körper und Seele verwöhnen.

Neben leckeren Rezepten steckt die neue Ausgabe aber auch wieder voller Geschichten, Aktionen und Einblicke aus der LÜNING-Welt.

Besonders freuen wir uns über den erfolgreichen Start der PAYBACK-Karte in unseren Märkten – ein weiterer Schritt, um das Einkaufen für unsere Kundinnen und Kunden noch attraktiver zu gestalten. Was sich ändert und welche Vorteile Sie nach dem Start erwarten, erfahren Sie auf den Seiten 4-6.

Ein weiteres Highlight dieser Ausgabe ist der Azubistart: Vier unserer neuen Auszubildenden geben im Interview persönliche Einblicke in ihre ersten Wochen bei LÜNING. Es ist schön zu sehen, mit wie viel Motivation und Neugier sie ihren Weg beginnen – das zeigt, wie wichtig Nachwuchsförderung für unsere Zukunft ist.

Auch ein kurzer Rückblick auf den Grafchaftslauf darf in dieser Ausgabe nicht fehlen. Es war wieder ein tolles Event mit perfekten Wetterbedingungen, bei dem auch ich bei einer Staffel meine Fitness unter Beweis stellen durfte. Ein großes Dankeschön an alle Teilnehmende, Organisatoren und Helfer!

Sie sehen, wir haben wieder einige spannende Themen für Sie vorbereitet. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen – und einen goldenen, genussvollen Herbst!

Herzliche Grüße, Ihr

Philipp Rieländer



INHALT

- 04 Neue digitale Innovationen - PAYBACK, SCO-KASSEN & EDEKA APP
- 07 Spendenmarathon im EDEKA LÜNING Paderborn
- 08 EDEKA Bananenvielfalt
- 10 Dreifaches Jubiläum bei den sb LÜNING Kaufhäusern
- 11 sb LÜNING Brotdosenaktion 2025
- 16 Grafchaftslauf 2025
- 17 Großer Spendenmarathon im sb LÜNING Kaufhaus Delbrück

- 18 Hinter den LÜNING Kulissen!
- 20 Geflügelspezialitäten von HANNA Feinkost
- 22 Zwiebelvielfalt
- 28 Entdeckt - Neu im Regal!



AUSBILDUNGSSTART 2025

12



REZEPTE: SAISONAL. EINACH. LECKER

24

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, Hanna Feinkost AG



Neue digitale Innovationen - PAYBACK, SCO-KASSEN & EDEKA APP!

Die Foodmärkte der LÜNING-Gruppe setzen neue Maßstäbe im digitalen Einkaufserlebnis: Kundinnen und Kunden profitieren in den meisten Märkten seit neuem von der Einführung der PAYBACK-Karte sowie modernen Self-Check-Out-Kassen (SCO-Kassen) und der EDEKA-App.

Die Umstellung auf PAYBACK erfolgt schrittweise, da hierfür ein neues Kassensystem notwendig ist. Anfang Juli ist die Digitalisierungsoffensive gestartet. Bis An-

fang November werden wöchentlich noch die verbleibenden Elli-Märkte folgen.

Das Guthaben der bisherigen LÜNING-Kundenkarte kann bis einen Tag vor der Umstellung eingelöst werden. Danach ist dies nur noch in den sb LÜNING Kaufhäusern sowie den Elli-Märkten in Benteler, Gütersloh, Marienfeld und dem EDEKA LÜNING Mengerlinghausen möglich – diese behalten die LÜNING-Karte weiterhin bei.

Diese Neuheiten erwarten Sie:



PAYBACK
Punkte sammeln, sparen und exklusive Vorteile nutzen



SCAN&GO
Scannen Sie Ihre Artikel direkt beim Einkauf und sparen Sie Zeit an der Kasse



SB-KASSEN
Bequem, schnell, kontaktlos – bezahlen Sie Ihre Einkäufe einfach selbst.



EDEKA APP
Digitale Einkaufsliste, Angebote & Coupons immer griffbereit.



KURZ & KNACKIG ERKLÄRT
Alle Neuheiten auf einen Blick!

PAYBACK

Zur Einführung der PAYBACK-Karte sind Promotion-Teams in den Märkten, welche unsere Kunden über das neue System informieren. Auch die Marktmitarbeiter wurden umfassend geschult.

Wie funktioniert PAYBACK?

Mit PAYBACK lohnt sich der Einkauf besonders. Kunden sammeln einen PAYBACK °Punkt pro 2 € Umsatz. Hierzu einfach bei jedem Einkauf die (mobile) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen. Über Coupons können Extra °Punkte gesammelt werden, die das °Punktekonto noch schneller füllen.

Bereits ab 200 °Punkten kann sich jeder fürs Sparen belohnen. PAYBACK bietet viele Möglichkeiten die gesammelten °Punkte einzulösen z. B. direkt an der Kasse oder über die PAYBACK App selbst.

Beim Einlösen gilt: **1 °Punkt entspricht 1 Cent**

Mit der **PAYBACK Karte** °Punkte sichern!



INFOS ZU PAYBACK



Scan & Go: Effizient einkaufen mit Handscanner



INFOS ZU SCAN & GO:

Der beliebte Handscanner „Scanni“ bleibt weiterhin verfügbar – unter neuem Namen „Scan&Go“. Zusätzlich werden neun weitere Märkten im Rahmen der Umstellung mit den Handscannern ausgestattet.

Eine Freischaltung wie bisher durch die LÜNING Karte ist mit PAYBACK nicht notwendig. Besonders bei größeren Einkäufen bietet das System Vorteile: Artikel werden direkt während des Einkaufs gescannt und am Ende nur noch bezahlt – das Auf- und Abpacken am Kassenband entfällt.

Während des Einkaufs hat man die Einkaufssumme und Artikelliste jederzeit im Blick. An der SCO-Kasse wird der Einkauf dann final abgeschlossen. Nutzen Sie hier alle Vorteile durch die EDEKA App und PAYBACK selbstständig. Bei Fragen stehen unsere Mitarbeiter jederzeit unterstützend zur Seite. Probieren Sie die Neuerungen bei Ihrem nächsten Einkauf gleich einmal aus und überzeugen sich selbst.

Wo gibt's das schon?

STANDORT

EDEKA LÜNING Neuenkirchen	✓
Elli-Markt Schloß Holte	✓
Elli-Markt Erwitte	✓
Elli-Markt Kaunitz	✓
Elli-Markt Delbrück	✓
Elli-Markt Sürenheide	✓
EDEKA center LÜNING Hövelhof	✓
EDEKA center LÜNING Langenberg	✓
EDEKA center LÜNING Rietberg	✓
Elli-Markt Hövelhof	✓
Elli-Markt Lippstadt	ab dem 08.10.2025
Elli-Markt Mastholte	ab dem 15.10.2025
Elli-Markt Lipperode	ab dem 22.10.2025
Elli-Markt Avenwedde	ab dem 05.11.2025

SB-KASSE
EINFACH · SELBST · SCANNEN
POWERED BY EDEKA

Self-Check-Out-Kassen für mehr Flexibilität

Im Zuge der Modernisierung werden SCO-Kassen installiert. Kundinnen und Kunden können hier ihre Einkäufe eigenständig scannen und bezahlen – schnell, unkompliziert und ohne lange Wartezeiten.



EDEKA APP EINFACH. MEHR. SPAREN.

Jetzt downloaden!

Erhältlich bei
Google play

Erhältlich im
App Store



EDEKA APP

Dank des neuen Kassensystems können Kundinnen und Kunden auch die EDEKA App nutzen, die exklusive Coupons, einen digitalen Kassenschein und weitere Sparangebote bereithält.



INFOS ZUR EDEKA APP

Mit der PAYBACK Karte °Punkte sichern!

„Wir freuen uns sehr den großen Kundenwunsch der PAYBACK-Karte verwirklichen zu können und unseren Kunden jetzt 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.



Die Vertreter der Paderborner Vereine freuten sich über die Spenden, die ihnen EDEKA LÜNING Marktleiter Ralf Laudage überreichte. v.l.: Olga Simon, Silke Prell, Elke Wolf, Sabrina Brand, René Brand, Stefan Buschmeier, Mechthild Pleininger, Ralf Laudage, Karin Grieser, Kristina Schartner, Veronika Janzen, Alexander Doms, Björn Kutsch und Johannes Josephs.



SPENDENMARATHON

Großer Einsatz für lokale Vereine: EDEKA LÜNING Paderborn spendet 5.000 €

Ein Jahr EDEKA LÜNING in Paderborn – das musste gefeiert werden! Und wie könnte man das besser tun als mit einer Aktion, die der ganzen Region zugutekommt? Am Samstag, den 30. August verwandelte sich der Markt in eine Bühne für Gemeinschaft und Engagement: Beim großen Spendenmarathon standen die heimischen Vereine im Mittelpunkt.

25 Vereine präsentierten sich an der Spendenwand – und die Kundinnen und Kunden hatten das Zepter in der Hand. Für jeden Einkauf im Wert von 10 € gab es einen Einkaufswagenchip, der direkt nach dem Bezahlen in das Röhrchen des Lieblingsvereins geworfen werden konnte. So wurde aus jedem Einkauf eine Stimme für den guten Zweck.

Die Resonanz war überwältigend: Dank der regen Beteiligung konnte die stolze Spendensumme von 5.000 € verteilt werden. Die zehn Vereine mit den meisten Chips durften sich über finanzielle Unterstützung freuen – von 2.000 € für den Erstplatzierten bis zu jeweils 200 € für die Plätze vier bis zehn.

Marktleiter Ralf Laudage zeigte sich begeistert: „Wir sind überwältigt von der Unterstützung unserer Kundinnen und Kunden. Diese Spende ist unser Dankeschön für ein großartiges erstes Jahr – und für das Engagement, das viele unserer Kunden in den Vereinen leisten. Das verdient unsere volle Anerkennung.“

Die Gewinnvereine und ihre Spendenbeträge im Überblick:

Platz	Spendensumme	Verein	Vertreter der Vereine
1	2.000,00 €	Paderborner Futternapf e.V.	Karin Grieser
2	1.000,00 €	Musikverein Dahl 1926 e.V.	Sabrina Brand, René Brand, Stefan Buschmeier
3	600,00 €	Kinderhaus Kunterbunt e.V. - Tageseinrichtung für Kinder mit und ohne Behinderung	Kristina Schartner
4	200,00 €	Christlicher Sportclub Paderborn 2020 e.V.	Alexander Doms
5	200,00 €	Verein zur Förderung der Grundschule Kaukenberg, Paderborn e.V.	Olga Simon, Silke Prell
6	200,00 €	Ellernarren 2011 e.V.	Björn Kutsch
7	200,00 €	Paderborner Palliativnetz e.V.	Veronika Janzen
8	200,00 €	SC Aleviten Paderborn e.V.	Johannes Josephs
9	200,00 €	Förderverein Paderborner Klinik-Clownarbeit e.V.	Mechthild Pleininger
10	200,00 €	Reit- und Fahrverein Neuenbeken und Umgebung e.V.	Elke Wolf

DIE NACHHALTIGEREN

EDEKA

BANANEN

Die GUT&GÜNSTIG BOAHNANE

- aus **konventionellem Anbau** mit Umwelt- und Sozialmaßnahmen auf unseren Programmfarmen
- aus gemeinsamem **EDEKA-WWF-Programm**
- mittels **Mengenausgleich**, d.h. die Bananen stammen sowohl von Farmen, die bereits die Programmanforderungen erfüllen, als auch von Farmen, die diese zukünftig umsetzen werden. Mehr Infos dazu auf edeka.de/banane
- Anbau nur mit **Saatgut ohne Gentechnik**
- **gute Qualität** und bester Geschmack zum **günstigen Preis**
- **20 cm Länge**

GUT & GÜNSTIG

Lieferengpässe:
Konventionelle Banane
aktuell nur teilweise aus
dem EDEKA-WWF-
Bananenprogramm.

Die EDEKA Herzstücke Banane

- aus **konventionellem Anbau** mit Umwelt- und Sozialmaßnahmen auf unseren Programmfarmen
- aus gemeinsamem **EDEKA-WWF-Programm**
- **alle Farmen** setzen Programmanforderungen um
- **hohe Qualität** und bester Geschmack
- Anbau nur mit **Saatgut ohne Gentechnik**
- **mind. 21 cm Länge** und **32 mm Durchmesser**
- **weniger Schalenfehler**

EDEKA
Herzstücke

Die EDEKA Bio Banane

- aus **ökologischem Anbau**
- **Verzicht** auf **chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel** und **mineralische Stickstoffdünger**
- **höchste Qualität** und bester Geschmack

EDEKA
Bio

Teil des ganzheitlichen EDEKA-WWF-Bananenprogramms: GUT&GÜNSTIG und EDEKA Herzstücke Bananen.



Schutzzonen auf unseren Programmfarmen

Zwischen Farmflächen und angrenzenden Ökosystemen werden Schutzzonen eingerichtet und aufgeforstet. In Ecuador und Kolumbien gibt es bereits 77 Hektar solcher Zonen, die heimischen Tierarten, wie Faultieren und Jaguaren, Rückzugsräume bieten.



Optimierung des Wasserverbrauchs

Der Wasserverbrauch für die Bewässerung der Bananen wird täglich gemessen und schrittweise reduziert. Auch bei der Verarbeitung, wie dem Waschen der Früchte, werden Maßnahmen zur Optimierung des Wasserverbrauchs umgesetzt.



Optimierung des Pestizideinsatzes und Förderung der Bodengesundheit

Unsere Programmfarmen verzichten auf besonders toxische Pestizide und ersetzen Herbizide durch nachhaltige Alternativen, wie mechanische Unkrautbekämpfung. Natürliche, pflanzliche Bodenbedeckung schützt zusätzlich die Böden.



Soziale Verantwortung

Unser Bananenprogramm verbessert die Arbeitsbedingungen auf unseren Programmfarmen. Dazu gehören die Aufnahme in das lokale Sozialversicherungssystem, Schulungen, persönliche Schutzausrüstung und die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben.



Klimaschutz

Die Erderwärmung wirkt sich zunehmend negativ auf den Bananenanbau aus – durch veränderte Wetterbedingungen, Extremwetter und die Ausbreitung von Pflanzenkrankheiten sinken die Erträge. Gleichzeitig tragen die Farmen durch Emissionen – etwa infolge des Düngemitelesatzes selbst zum Klimawandel bei. Unsere Programmfarmen erstellen daher Klimabilanzen und setzen gezielt Maßnahmen zur Verringerung der Treibhausgasemissionen um, wie beispielsweise eine Reduzierung des Düngemitelesatzes auf ihren Flächen

Wir ♥ Lebensmittel.





mein Kaufhaus

WIR HABEN VIELE

GRÜNDE ZUM

Jubeln!



5 JAHRE
ASEMISSEN
& HÖVELHOF

45 JAHRE
MELLENDORF



Brottdosen- aktion 2025:



SB LÜNING KAUFHÄUSER VERSCHENKEN

SCHULSTARTFREUDE AN 149 KINDERGÄRTEN



Dreifaches Jubiläum bei sb LÜNING – Kaufhäuser feiern mit bunten Aktionen für die ganze Familie

Die sb LÜNING Kaufhäuser in Mellendorf, Hövelhof und Asemissen feierten im September besondere Meilensteine – und luden ihre Kundinnen und Kunden herzlich ein, gemeinsam zu feiern. Während das Kaufhaus in Mellendorf stolze **45 Jahre** zurückblickt, feierten die Häuser in Hövelhof und Asemissen jeweils ihr **5-jähriges** Bestehen. Alle drei Standorte haben sich als feste Größen in ihren Regionen etabliert und bieten ein vielseitiges Sortiment aus Haushaltswaren, Schreibwaren, Spielwaren, Deko- und Geschenkartikeln sowie saisonalen Produkten.

„Wir sind stolz auf das, was wir gemeinsam mit unseren Teams vor Ort und unseren Kundinnen und Kunden

erreicht haben“, so sb LÜNING Spartenleiter Marco Grunwald. „**Unsere Jubiläen sind ein schöner Anlass, um Danke zu sagen – mit Aktionen, die Spaß machen und für strahlende Gesichter sorgen.**“

Jubiläumswoche voller Highlights

Vom 30. August bis 6. September erwartete die Kundschaft an allen drei Standorten ein buntes Programm mit tollen Angeboten und Überraschungen. Dazu zählten ein Einkaufswagen Schätzspiel, eine Mal-Aktion für Kinder, Waffelstände und vieles mehr.

Ein starkes Zeichen für Kundennähe und Engagement

Die Jubiläumsaktionen zeigen, wie sehr die sb LÜNING Kaufhäuser ihre Kundschaft wertschätzen – mit einem Einkaufserlebnis, das durch Qualität, Service und Nähe überzeugt.



Auch in diesem Jahr haben die sb LÜNING Kaufhäuser mit ihrer beliebten Brottdosenaktion wieder ein starkes Zeichen für regionale Verbundenheit und Bildung gesetzt. Insgesamt wurden 149 Kindergärten in den Kreisen Paderborn, Gütersloh, Soest, Lippe, Herford sowie in Wedemark, Stendal und Magdeburg von den ortsansässigen sb LÜNING Teams besucht – im Gepäck: liebevoll gepackte Brottdosen für die neuen Erstklässler.

Die Dosen enthielten kleine Überraschungen zum Schulstart, darunter ein Gutschein für den Kauf der ersten Schulmaterialien, der in den sb LÜNING Kaufhäusern eingelöst werden konnte. Die Kaufhäuser bereiteten so nicht nur Freude, sondern unterstützten gezielt beim Schulstart.

„Unsere Brottdosenaktion ist für uns mehr als nur eine nette Geste – wir möchten den Kindern den Start in diesen neuen Lebensabschnitt erleichtern und gleichzeitig zeigen, dass wir als Fachhändler für Schreib- und Bastelwaren mit Herz und Kompetenz an ihrer Seite stehen“, erklärt Marco Grunwald, Spartenleiter Nonfood bei sb LÜNING.

Die 16 sb LÜNING Kaufhäuser sind das ganze Jahr über die erste Adresse für Schulbedarf. Ob zum Schulstart, während des laufenden Schuljahres oder für spontane Nachkäufe – hier finden Schüler und Eltern alles, was auf der Materialliste steht: vom preisgünstigen Einstieg bis hin zu hochwertigen Markenprodukten, für jedes Alter und jeden Geldbeutel.

UNSERE AUSBILDUNGSBERUFE IM ÜBERBLICK:



AUSBILDUNGSSTART 2025:

28 NEUE AZUBIS STARTEN IHRE KARRIERE BEI DER LÜNING-GRUPPE

Zum Ausbildungsstart 2025 durften wir 28 neue Auszubildende in unseren Reihen begrüßen. Sie starteten ihre Ausbildung in unseren Bereichen Großhandel, IT, Einzelhandel und Logistik und werden in den kommenden Jahren umfassend auf ihre vielfältigen Aufgaben vorbereitet.

Am 1. August wurden die neuen Kolleginnen und Kollegen im Rahmen einer Begrüßungsveranstaltung in unserer Unternehmenszentrale in Rietberg von unserem Geschäftsführer Philipp Rieländer und unserer Personalleiterin Ina Schmidt persönlich begrüßt.

Neben einem kurzen Überblick über das Unternehmen, erhielten die neuen Azubis alle wichtigen Informationen rund um ihre Ausbildung - von organisatorischen Abläufen bis hin zu den wichtigsten Ansprechpartnern. Dabei blieb es aber nicht bei trockenen Fakten: Bei lockeren

Kennenlernspielen, einer spannenden Logistikerführung und Zeit für den offenen Austausch wurde schnell das Eis gebrochen.

„Wir freuen uns sehr, so viele motivierte junge Menschen bei uns willkommen zu heißen“, so Carina Buschsieweke und Marleen Henke, welche die Veranstaltung organisierten. „Unsere Auszubildenden sind die Fachkräfte von morgen und es ist uns eine Freude sie auf ihrem beruflichen Weg zu begleiten.“

Das Bewerbungsverfahren für den Ausbildungsstart 2026 ist bereits gestartet. Für alle, die die Arbeit im Handel erst einmal kennenlernen möchten, bieten wir auch Praktika an. Alle Infos zu den unterschiedlichen Berufsfeldern und den einfachen Weg zur Bewerbung finden Interessierte auf der Unternehmenswebsite (www.luening.de/ausbildungsberufe).



Verkäufer / Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)

 **STANDORTE:**
in unseren Märkten:



 **BERUFSSCHULE:**
2x wöchentlich | Je nach Standort - zum Beispiel Ems-Berufskolleg Rheda-Wiedenbrück, Ludwig-Erhard-Berufskolleg Paderborn oder andere

AUFGABEN & ABLAUF:

Während der Ausbildung durchlaufen unsere Azubis die verschiedenen Sortimentsbereiche im Markt. Durch die Mitarbeit in den unterschiedlichen Abteilungen lernen sie den sicheren Umgang mit Kunden kennen und übernehmen vielseitige Aufgaben, wie beispielsweise die Warenannahme und -verräumung, Qualitäts- und MHD-Kontrollen, die verkaufsfördernde Gestaltung der Verkaufsfläche, das Bestellwesen, Kassiertätigkeiten sowie kaufmännische Tätigkeiten hinter den Kulissen.

Integrierter Handelsfachwirt (m/w/d) - unser Abiturientenprogramm

 **STANDORTE:**
in unseren Märkten:



 **BERUFSSCHULE:**
Blockunterricht | food-Akademie Neuwied

AUFGABEN & ABLAUF:

Im Rahmen des Programms „Integrierter Handelsfachwirt“ lernen die Teilnehmer den Einzelhandel von der Pike auf kennen und durchlaufen, genau wie die Azubis, die verschiedenen Abteilungen und Sortimentsbereiche im Markt. Nach 1 1/2 Jahren wird die IHK-Prüfung zum Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d) absolviert und anschließend erfolgt der Wechsel in den Weiterbildungsteil zum Handelsfachwirt (m/w/d).

Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement (m/w/d)

 **STANDORTE:**
Rietberg & Benteler

 **BERUFSSCHULE:**
2x wöchentlich | Ems-Berufskolleg Rheda-Wiedenbrück

AUFGABEN & ABLAUF:

Während der Ausbildung durchlaufen die Azubis die wichtigsten Abteilungen und lernen so die verschiedenen Prozesse im Unternehmen kennen, beispielsweise den Einkauf, das Bestandsmanagement, den Vertrieb sowie das Finanz- und Rechnungswesen.

Durch die Mitarbeit in unseren Abteilungen lernen sie den sicheren Umgang mit Kunden, Herstellern und Lieferanten kennen und übernehmen vielseitige Aufgaben, wie beispielsweise die Abwicklung von Aufträgen, die Anlage von Artikeln im Warenwirtschaftssystem, die Rechnungskontrolle oder die Aktionsplanung.

Fachlagerist / Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)

 **STANDORT:**
Logistikzentrum Benteler

 **BERUFSSCHULE:**
2x wöchentlich | Ems-Berufskolleg Rheda-Wiedenbrück

AUFGABEN & ABLAUF:

Unsere Azubis lernen die logistischen Prozesse und qualitätssichernden Maßnahmen entlang der gesamten Prozesskette kennen und durchlaufen dabei die unterschiedlichen Lagerbereiche.

Vom Wareneingang, wo die Ware angenommen und anhand der Begleitpapiere auf Menge und Beschaffenheit geprüft wird, über die Kommissionierung unserer Kundenbestellungen, bis zum Warenausgang - unsere Azubis arbeiten in allen Abteilungen entlang der Prozesskette mit.

LET'S TALK

ABOUT...

AUSBILDUNG

Wir wollten wissen, wie der Start in die Ausbildung in den unterschiedlichen Unternehmensbereichen war - und haben bei unseren neuen Azubis nachgefragt.

Ihre Eindrücke und Erfahrungen aus den ersten Wochen teilen sie hier mit uns.



Wie war der Start in die Ausbildung für Dich?

Ich wurde vom Team im sb Delbrück herzlich empfangen und habe mich direkt wohlfühlt. Besonders schön war auch der Azubitag in Rietberg.

Welche Aufgaben übernimmst Du aktuell im Markt?

Ich arbeite in der Schreibwarenabteilung: Regale aufräumen, Ware verräumen und Lieferscheine bearbeiten. Bald kommt die Kassentätigkeit dazu – darauf freue ich mich.

Wie ist der Kontakt zu den Kunden?

Sehr positiv. Die Kunden waren bisher freundlich und dankbar, was mir große Freude bereitet.

Wie waren die ersten Tage in der Berufsschule?

Sehr gut. Spannend ist der Austausch mit Mitschülern aus verschiedenen Branchen, wie zum Beispiel aus Baumärkten oder Autohäusern.

Was darf in Deiner Frühstückspause nicht fehlen?

Butterbrote.

Team Frühaufsteher oder Langschläfer?

Frühaufsteher – so nutze ich den Tag besser.

Kaffee, Tee oder Kakao am Morgen?

Kakao.

Was ist Dein Ausgleich zur Arbeit?

Musik, Tennis und Schießsport.



LUKAS STALLEIN

18 JAHRE, SB LÜNING DELBRÜCK, AUSZUBILDENDER IM EINZELHANDEL NONFOOD

Wie bist Du auf die Ausbildung in der Logistik aufmerksam geworden?

Ich habe im Juli aktiv nach einer Ausbildung gesucht und mich wegen meines langjährigen Interesses für diesen Ausbildungsberuf entschieden. Über Jobportale fand ich schnell die Stelle bei LÜNING.

In welcher Abteilung bist Du zurzeit eingesetzt und was sind dort Deine Aufgaben?

Ich bin in der Tabakwaren-Abteilung und kommissioniere Ware, scanne Kartons und bringe sie zum Warenausgang. Dabei lerne ich täglich neue Abläufe kennen.

Welche Technik oder Abläufe findest Du besonders interessant?

Die Zusammenarbeit mit den Speditionen und die Abläufe im Warenausgang faszinieren mich besonders. Ich könnte mir vorstellen später in diesem Bereich zu arbeiten.

Was möchtest Du in Deiner Ausbildung unbedingt lernen?

Ich will selbstständiger werden, Verantwortung übernehmen und die logistischen Prozesse besser verstehen.

Was darf in Deiner Frühstückspause nicht fehlen?

Haferbrei mit Obst und ein Ei.

Team Frühaufsteher oder Langschläfer?

Frühaufsteher – 4:30 Uhr ist für mich okay, wenn ich Frühschicht habe.

Kaffee, Tee oder Kakao am Morgen?

Tee mit Honig.

Was ist Dein Ausgleich zur Arbeit?

Chatten mit Freunden, Spielen, Malen und Sport helfen mir, abzuschalten.

ARTEM SACHIAN

20 JAHRE, LOGISTIKZENTRUM BENTELER, AUSZUBILDENDER ZUM FACHLAGERISTEN



Was hat Dich an der Arbeit im Lebensmittel Einzelhandel gereizt?

Der Kundenkontakt und die Vielfalt haben mich besonders angesprochen. Durch meine Aushilftätigkeit im EDEKA center LÜNING Rietberg konnte ich bereits erste Einblicke gewinnen. Die Möglichkeit, verschiedene Abteilungen kennenzulernen und sich zu spezialisieren, gefällt mir sehr.



JACQUELINE GAJ

20 JAHRE, EDEKA CENTER LÜNING RIETBERG, AUSZUBILDENDE IM EINZELHANDEL FOOD

In welcher Abteilung bist Du aktuell eingesetzt und wie sieht Dein Arbeitstag aus?

Ich arbeite derzeit an der Fleischtheke und beginne meist um 6:30 Uhr. Zuerst räume ich die Wurstwaren ein und bereite stark nachgefragte Produkte vor. Danach folgt der Verkauf und die Kundenbedienung. Mehrmals täglich wird gründlich gereinigt – Hygiene ist hier besonders wichtig.

Was gefällt Dir besonders gut?

Die Kolleginnen und Kollegen sind sehr hilfsbereit und erklären viel. So lerne ich die Produkte besser kennen und kann unsere Kunden gut beraten. Nebenbei entstehen oft nette Gespräche mit den Kunden.

Hast Du ein Lieblingsprodukt?

Fleischwurst – sie ist meist vorgeschnitten und schnell verfügbar. Ich mag auch Steaks, Bratwurst und Hähnchen, besonders fürs Grillen.

Was darf in Deiner Frühstückspause nicht fehlen?

Müsli, Wraps oder Reste vom Vortag.

Frühaufsteher oder Langschläfer?

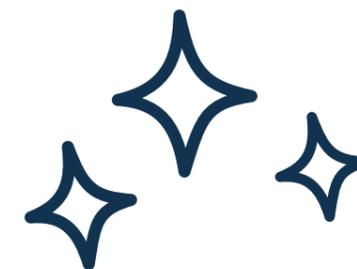
Ich bevorzuge die Frühschicht, auch wenn ich an freien Tagen gerne ausschlafe.

Kaffee, Tee oder Kakao am Morgen?

Früchtetee oder Kakao.

Was ist Dein Ausgleich zur Arbeit?

Ich lese gerne, schaue Serien oder fahre mit Freunden an den See.



Warum hast Du Dich für eine Ausbildung im LÜNING Großhandel entschieden?

Während meines Minijobs als Reinigungskraft im Logistikzentrum habe ich nebenbei schon viel über die LÜNING-Logistik gelernt. Das weckte mein Interesse für eine Ausbildung im Großhandel, durch die ich mein Wissen vertiefen möchte.

Wie waren Deine ersten Tage in der LÜNING Verwaltung?

Spannend! Zu Beginn war ich etwas nervös – ich wollte einen guten Eindruck machen. Die Kollegen haben mich herzlich aufgenommen und nehmen sich Zeit für Fragen, was mir Sicherheit gibt.

Was ist Deine erste Abteilung & welche Aufgaben machen Dir besonders Spaß?

Ich bin im Einkauf Nonfood und kümmere mich um die Artikelpflege. Besonders spannend finde ich das Auslisten alter und das Anlegen neuer Produkte

– zu sehen, wie sich das Sortiment entwickelt.

Was darf in Deiner Frühstückspause nicht fehlen?

Frisches Obst und Nüsse.

Team Frühaufsteher oder Langschläfer?

Definitiv Frühaufsteher – am Wochenende schlafe ich aber auch gerne mal bis 8:30 Uhr.

Kaffee, Tee oder Kakao am Morgen?

Chococino – Kakao mit einem Hauch Kaffee.

Was ist Dein Ausgleich zur Arbeit?

Kochen, Serien schauen und Zeit mit Freunden verbringen.



VIOLETTA KIRILLOW

21 JAHRE, VERWALTUNG RIETBERG, AUSZUBILDENDE ZUR KAUFFRAU FÜR GROSS- UND AUSSENHANDELSMANAGEMENT





Wir waren dabei!

Die LÜNING-Gruppe beim Grafschaftslauf 2025

Am letzten Augustwochenende war es wieder so weit: Der Grafschaftslauf verband die Städte Rietberg, Verl und Schloß Holte-Stukenbrock auf sportliche Weise – und wir als LÜNING-Gruppe waren Hauptsponsor dieses besonderen Events.

Unter dem Motto „Laufend Geschichte erleben“ führte die Strecke über knapp 30 Kilometer durch historische Ortskerne, grüne Landschaften und lebendige Fanmeilen. Ein Lauf, der nicht nur Ausdauer forderte, sondern auch Gemeinschaft und Begeisterung spürbar machte.

Neu in diesem Jahr:

Der Shake-Out-Run powered by LÜNING

Erstmals gab es dieses Jahr einen entspannten Shake-Out-Run, der gemeinsam mit den Koordinatoren des Grafschaftslaufs organisiert wurde und das mit prominenter Unterstützung der Vorjahressiegerin Annika Oettinger und dem Hermannslauf-Sieger Florian Bochert.

Rund sechs lockere Kilometer ging es durch Kaunitz, mit Start und Ziel direkt am Elli-Markt. Im Anschluss gab es hier eine kleine Stärkung in Form von Getränken und Snacks.

LÜNING läuft mit Herz

Besonders stolz sind wir auf die sechs LÜNING-Mitarbeiter, die sich der Herausforderung des Hauptlaufs gestellt und mit viel Teamgeist und Motivation teilgenommen haben. Unter ihnen war auch LÜNING Geschäftsführer Philipp Rieländer mit am Start und zeigte, dass sportlicher Einsatz und Führungskraft wunderbar zusammenpassen.

Als regional verwurzelt ist es der LÜNING-Gruppe ein Herzensanliegen, solche Veranstaltungen zu fördern und aktiv mitzugestalten. Der Grafschaftslauf steht für Bewegung, Begegnung und Begeisterung – Werte, die auch unsere tägliche Arbeit prägen.

Ein großer Dank geht an alle Teilnehmenden, Organisatoren und Helfer für ein rundum gelungenes Event. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste Ausgabe!



v.l.: Carl Philipp Tenge-Rietberg, Philipp Rieländer und Leon Meyer von Meyer Architektur nahmen als 3er Staffel erfolgreich am Grafschaftslauf teil.

Zur Einstimmung auf den Grafschaftslauf fand ein 5 km langer Shake-Out-Run statt, bei dem die LÜNING Mitarbeiter Benjamin Petzold, Jacco Kramer, Sarah Henkenjohann und Julia Meyer teilnahmen.



GRAFSCHAFTSLAUF-VIDEO!

Großer Spendenmarathon

im sb LÜNING Kaufhaus Delbrück



Zehn Vereine freuen sich über Spenden beim Katharinenmarkt

Der große Spendenmarathon am 6. September im sb LÜNING Kaufhaus Delbrück zugunsten ortsansässiger Vereine war ein voller Erfolg. Insgesamt 31 Vereine aus dem Delbrücker Land nahmen an der Aktion teil.

werfen konnten. Am Ende des Tages wurden die zehn Vereine mit den meisten Chips ermittelt – sie erhielten eine Spende aus dem Gesamtbetrag von 2.500 €.

Das Prinzip war einfach und wirkungsvoll: Für jeden Einkauf im Wert von 10 Euro erhielten die Kundinnen und Kunden am Aktionstag einen Einkaufswagenchip, den sie anschließend in das Röhrchen ihres Lieblingsvereins auf der Spendenwand im Markt

Die feierliche Übergabe der Spendenschecks fand am Samstag, den 20. September, auf der Bühne in Alt Delbrück im Rahmen des Katharinenmarktes statt. Unter großem Applaus nahmen die Vertreter der einzelnen Gewinnvereine ihre Schecks entgegen.

Dabei wurden die 2.500 € folgendermaßen aufgeteilt:

Platz	Spende	Verein	Vertreter der Vereine
1	1.000,00 €	Förderverein Kindergarten Bentfeld e.V.	Julia Lenzmeier, Katharina Mc Laughlin
2	500,00 €	Anreppener Karnevalsverein „Römerarren“ von 1993 e.V.	Laura Schnitzmeier, Kathleen Mollemeier, Hubertus Lenzmeier, Michael Schmidt
3	300,00 €	Harmonie Boke e.V.	Sonja Tanger
4	100,00 €	St. Johannes Schützenbruderschaft Delbrück 1929 e.V.	Volker Hagenhoff, Andreas Kemper
5	100,00 €	Musikfreunde Westenholz e.V.	Mareike Schalk, Jana Lummer
6	100,00 €	Förderverein Johannes-Schule Delbrück e.V.	Daria Mil
7	100,00 €	DLRG Ortsgruppe Delbrück e.V.	
8	100,00 €	Delbrücker Sport-Club e.V. – Jugendabteilung (DSC)	Heinz Mehlich
9	100,00 €	Haus der Vereine e.V.	
10	100,00 €	Pfiffikus Betreuungsverein im Grundschulverbund Westenholz-Hagen e.V.	Annelie Ritter, Nadine Ramsel

Die Vertreter der Delbrücker Vereine freuten sich über die Spenden, die ihnen sb LÜNING Marktleiter Wolfgang Lipsewers und sb LÜNING Spartenleiter Nonfood Marco Grunwald überreichten.

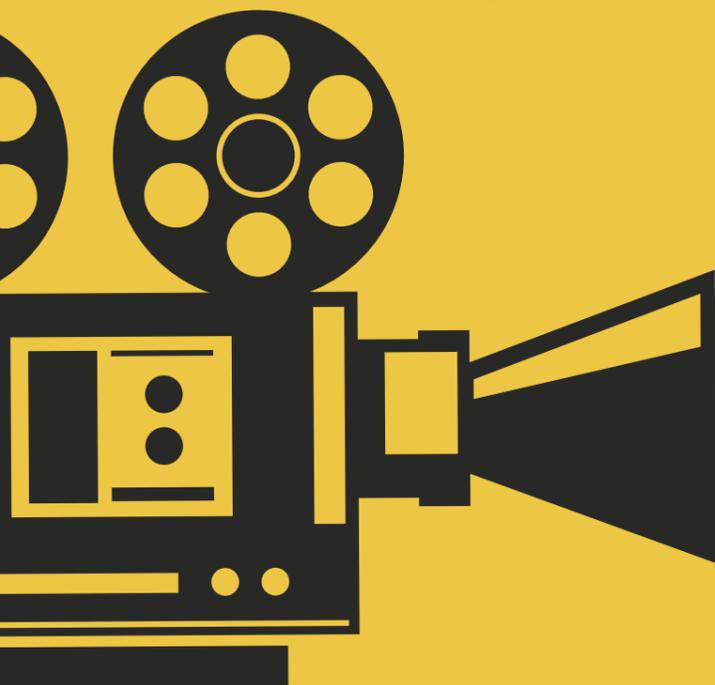
Von links: DEMAG Geschäftsführerin Britta Kuboth, Annelie Ritter, Nadine Ramsel, Volker Hagenhoff, Andreas Kemper, Sonja Tanger, Mareike Schalk, Jana Lummer, Julia Lenzmeier, Katharina Mc Laughlin, Daria Mil, Kathleen Mollemeier, sb LÜNING Spartenleiter Marco Grunwald, Heinz Mehlich, sb LÜNING Marktleiter Wolfgang Lipsewers, Delbrücks Bürgermeister Johannes Lindhauer, stv. Leitung Marketing & Werbung Julia Meyer, Hubertus Lenzmeier, Laura Schnitzmeier und Michael Schmidt.



„Wir sind begeistert von der großen Beteiligung und dem positiven Feedback unserer Kundinnen und Kunden. Der Spendenmarathon hat gezeigt, wie stark das Vereinsleben in Delbrück ist und wie sehr sich die Menschen für ihre Gemeinschaft einsetzen“, so sb LÜNING Marktleiter Wolfgang Lipsewers. „Mit dieser Aktion möchten wir uns bei allen Ehrenamtlichen bedanken, die tagtäglich einen wertvollen Beitrag leisten.“

HINTER DEN KULISSEN

EINSATZORT: SCHREIBWARENABTEILUNG
SB LÜNING VERL



Wie sind Sie zu LÜNING gekommen?

Geboren in Kasachstan, lebe ich seit 1993 in Deutschland. Nach meiner Ankunft in Rostock habe ich direkt einen Sprachkurs besucht, um mich schnell integrieren zu können. Anschließend bin ich gemeinsam mit meinem Mann nach Verl-Sürenheide gezogen, wo bereits Verwandte von uns lebten. 1998 folgte dann der Umzug nach Verl.

Nach meiner langjährigen Tätigkeit bis zum Jahr 2001 als Stationshilfe im Verler Altenheim St. Anna, suchte ich aufgrund krankheitsbedingter Probleme einen neuen Job. Beim Bildungswerk Gütersloh absolvierte ich einen Kurs, um mich beruflich umzuorientieren. So kam ich dann im Rahmen dessen zu meinem dreimonatigen Praktikum im sb LÜNING Kaufhaus in Verl, welches ich am 1. März 2002 begann. Dabei lernte ich die verschiedenen Abteilungen und Abläufe kennen und war Feuer und Flamme. Mir gefielen die vielfältigen Tätigkeiten und besonders der Kundenkontakt. So kam es, dass ich im Anschluss an mein Praktikum als Aushilfe im sb Verl startete.

Als Frau Masjosthusmann 2007 in Rente ging, übernahm ich die Leitung der Schreibwarenabteilung in Teilzeit. Ich hätte

damals nicht gedacht, dass ich so schnell diese Aufstiegsmöglichkeit bekomme. Mir macht die Arbeit viel Freude und das mittlerweile seit 23 Jahren!

Wie sieht ein typischer Arbeitsalltag bei Ihnen aus?

Wenn ich Frühschicht habe, stehe ich gegen 7:45 Uhr auf, frühstücke in Ruhe mit meinem Mann und dann geht es mit dem Rad zur Arbeit. Vor Ort ziehe ich dann meine Arbeitskleidung an und los geht's! Zuerst schaue ich am PC, welche neuen Aufgaben es vom Einkauf und Vertrieb für die Schreib- und Bastelwarenabteilung gibt. Dazu gehören beispielsweise Preisänderungen oder Modularbeiten, wenn Artikel ausgelistet werden oder neue hinzukommen.

Ansonsten prüfe ich erstmal den allgemeinen Zustand und die Optik der Abteilung und korrigiere entsprechend, indem ich die Ware vorziehe und Ware nachräume. Danach geht es an die Bestellungen, damit unsere Kunden immer alles finden, was sie benötigen. Gerade zur Schulanfangszeit herrscht hier Hochbetrieb. Da verfliegt die Zeit förmlich und ich freue mich, dass meine Kollegen und ich einen Teil zum gelungenen Start ins neue Schuljahr beitragen können.

Würden Sie LÜNING als Arbeitgeber weiterempfehlen?

Na klar. Ich denke meine 23-jährige Betriebszugehörigkeit spricht hier für sich. Im Jahr 2019 habe ich meiner Schwester unser Unternehmen empfohlen - sie bewarb sich daraufhin und ist seitdem im sb LÜNING Avenwedde tätig.

STARRING:

RAISSA FLAMING

Wir haben unsere Mitarbeiterin Raissa Flaming von der Schreibwarenabteilung des sb LÜNING Verl interviewt, um einen Blick hinter die Kulissen in diesem LÜNING Bereich zu werfen und mehr über Sie selbst und ihre täglichen Aufgaben zu erfahren.



ALTER:
61 Jahre

BEI LÜNING SEIT:
März 2002

WOHNORT:
Verl

POSITION:
Leitung Schreibwarenabteilung

FAMILIENSTAND:
Verheiratet, zwei Töchter

LIEBLINGSGERICHT:
Kohlrouladen

PRIVATE LEIDENSCHAFT:
Familienzeit, Fahrradfahren,
Kochen und Backen

REGIONAL.

Frisch, familiär und lecker – Hanna Feinkost aus Delbrück



Seit über einem halben Jahrhundert steht HANNA Feinkost für Qualität, Handwerk und Innovation – und das mitten im Herzen Ostwestfalens – genauer gesagt in Delbrück. Was heute ein modernes Veredelungsunternehmen mit über 250 Mitarbeitern und überregionaler Bedeutung ist, begann 1971/72 ganz bescheiden. Aus einer kleinen Brüterei und Hühnerzucht entstand auf nur 120 m² die erste Produktionsfläche, wo Heinz und Johanna Schnittker gemeinsam mit wenigen Mitarbeitenden die ersten Geflügel-spezialitäten herstellten. Dies waren zuerst verschiedene Feinkostsalate mit Geflügelfleisch. Relativ früh erkannten sie den Bedarf nach länger haltbaren Artikeln, sodass man die ersten tiefgekühlten Produkte produzierte.

Mit der hohen Nachfrage wuchs auch das Unternehmen. Bereits 1981 wurde die Produktionsfläche auf rund 3.000 m² erweitert. Mit dem Rückzug der Gründer 1997 und der Umfirmierung zur HANNA-Feinkost AG im Jahr 2007 begann eine neue Ära. Bis heute ist das Unternehmen im Besitz der Gründerfamilie und wird von Andreas Biermann geführt, der seit 2015 als Vorstand agiert.

„Die Verbindung von Tradition, Erfahrung und handwerklicher Herstellung mit modernen Fertigungstechniken und Trends

zeichnet uns und jedes unserer Produkte aus“, so der geschäftsführende Vorstand Andreas Biermann.

Das Sortiment reicht dabei von Klassikern wie Cordon Bleu bis hin zu ausgefallenen Kreationen wie köstlich gefüllten Spezialitäten. Der All-Time-Favorit sind nach wie vor die Chicken Crossies. Diese sind das Lieblingsprodukt der Kunden im Lebensmitteleinzelhandel.

In der „Versuchsküche“ arbeiten zwei ausgebildete Köche als Produktentwickler. Gemeinsam mit Abteilungsleiterin Simone Luckmann, die Diplom-Ingenieurin der Lebensmitteltechnologie ist, denken sie sich neue Kreationen aus und experimentieren mit Panaden und Füllungen.

„Unser technisches Know-how ist entscheidend für die Entwicklung neuer Produkte. Nur so können wir realistisch einschätzen, ob und wie eine Produktion möglich ist und welchen Personalaufwand sie erfordert. Die kreativen Spezialitäten werden anschließend vom gesamten



Firmenzentrale HANNA Feinkost



Die frühere HANNA Produktion

Team verkostet. Bis ein Produkt aus der Versuchsküche auf dem Teller der Kundinnen und Kunden landet, ist es ein weiter Weg. Wir verfeinern und optimieren die Rezepturen und Produktionsprozesse so lange, bis wir zu 100 % überzeugt sind“, erklärt Simone Luckmann.

Seit 2020 ist das gesamte HANNA-Sortiment halal-zertifiziert – ein Novum in der Branche und ein klares Zeichen für Qualität und Vielfalt. „Dank der Zertifizierung können alle Verwender ohne Mehraufwand Gerichte für gläubige Muslime als auch für alle anderen Gäste bedenkenlos anbieten“, betont Vertriebsleiter Michael Wittwer. Die Halal-Zertifizierung wird regelmäßig durch strenge Kontrollen überprüft, was gleichzeitig ein sehr wichtiges Qualitätsmerkmal für die Rohwaren und gesamten Prozesse bei HANNA Feinkost darstellt.

Mit den Marken Lades und Mahlzeit hat HANNA in den vergangenen zwei Jahren erfolgreich neue Märkte erschlossen. Lades steht für authentische Rezepturen und richtet sich gezielt an den ethnischen Markt, während die Mahlzeit-Produkte durch ihre Airfryer-optimierte Zubereitung im Lebensmitteleinzelhandel überzeugen. Gemeinsam mit den klassischen HANNA-Produkten bilden sie die vielfältige „HANNA-Markenwelt“. Heute umfasst das HANNA Premium-Sortiment über 40 verschiedene Produkte. Ergänzt wird es durch 15 Artikel der Marke Lades sowie sechs Produkte unter dem Label Mahlzeit. Darüber hinaus produziert HANNA auch Eigenmarken für Handelsketten im Foodservice, den ethnischen Markt und für Heimdienste. Auch in Sachen Nachhaltigkeit geht man bei HANNA voran: Mit einer Biogasanlage zur Abwasseraufbereitung, der E-Dienstwagenflotte und Ladesäulen zeigt das Unternehmen, wie moderne Lebensmittelproduktion verantwortungsvoll gestaltet werden kann.

Um das Unternehmen noch zukunftsfähiger auszurichten, wird derzeit ein Erweiterungsprojekt in Form eines Neubaus im ca. 15 km entfernten Geseke geplant.



HANNA Tapas-Platte

Ob für Gastronomie, Einzelhandel oder den heimischen Genuss – HANNA Feinkost steht für regionalen Geschmack, verlässliche Qualität und zukunftsorientiertes Denken. Ein echter Ostwestfale eben – mit Geschichte, Herz und Vision.



ZWIEBEL- VIELFALT

DIE WÜRZIGE WELT DER ALLESKÖNNER-KNOLLE

Sie bringt uns zum Weinen, macht jedes Gericht würziger und ist dabei auch noch richtig gesund: Die Zwiebel ist ein echter Küchenheld! Doch was steckt eigentlich hinter der scharfen Knolle?

URALTE HEILPFLANZE MIT GESCHICHTE

Schon im alten Ägypten wurde die Zwiebel kultiviert – heute ist sie weltweit verbreitet und aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Ihre Herkunft liegt vermutlich in Zentralasien.



SORTEN, DIE BEGEISTERN

ZWIEBELN GIBT ES IN VIELEN FARBEN UND FORMEN:



GELBE SPEISEZWIEBEL:
Der Klassiker – würzig und scharf, ideal zum Kochen.



ROTE ZWIEBEL:
Mild und leicht süßlich, perfekt für Salate.



GEMÜSEZWIEBEL:
Groß, mild und süß – ideal zum Füllen.



WEISSE ZWIEBEL:
Fein und mild, besonders in Südeuropa beliebt.



SCHALOTTE:
Edles Aroma für die gehobene Küche.



SILBER- & PERLZWIEBELN:
Klein, würzig – oft in Konserven oder als Beilage.



FRÜHLINGSZWIEBEL (LAUCHZWIEBEL):
Mild und frisch, beliebt in asiatischen Gerichten.



ZUTATEN

- 600 g Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 150 g Schinkenspeck (gewürfelt)
- 200 g Emmentaler (gerieben)
- 4 Eier
- 150 g Schmand
- 100 ml Milch
- 150 g Weizenmehl
- je 2 g Salz & Pfeffer
- Paprikapulver
- etwas Butter, für die Form
- Springform (24 cm)

SAISON & HERKUNFT

In Deutschland beginnt die Zwiebel-saison im Mai mit frischen Lauch-zwiebeln. Winterzwiebeln werden ab Spätsommer geerntet und bis ins Frühjahr gelagert. In der kalten Jahreszeit kommen auch Zwiebeln aus Ägypten oder Argentinien in die Märkte.

LAGERUNG LEICHT GEMACHT

Zwiebeln mögen es kühl, dunkel und trocken – ideal ist der Keller. Nicht in Plastikbeuteln lagern! Halbier-te Zwiebeln lassen sich mit der Schnittfläche nach unten in einem luftdichten Behälter oder mit etwas Salz oder Butter geschützt im Kühl-schrank aufbewahren. Frühlings- und rote Zwiebeln dürfen übrigens in den Kühlschrank – aber bitte luftig verpackt.

KÜCHENTIPP GEGEN TRÄNEN

Zwiebeln vor dem Schneiden kühlen oder unter Wasser schneiden – das mildert die reizenden Dämpfe.

ZWIEBELKUCHEN OHNE BODEN

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen. Die Springform (24 cm) mit Butter einfetten.

Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden. In Rapsöl mit Speck goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, etwas abkühlen lassen.

Eier verquirlen, Schmand und Milch unter-rühren. Mehl zugeben, glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Emmentaler und Zwiebel-Speck-Mischung unterheben.

Die Masse in die Form füllen und glatt-streichen. Ungefähr 35–45 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Anschließend nach Belieben mit frischen Kräutern servieren.

SAISONAL. EINFACH. LECKER.

KÜRBISSPÄTZLE

Im Herbst sind Kürbisspätzle als Beilage nicht nur lecker, sondern setzen auch einen attraktiven Farbtupfer. Entdecken Sie den schwäbischen Klassiker neu und bereiten Sie die Nudeln mit Hokkaidokürbis zu.



ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 400 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Bund Salbei
- 75 g Butter
- 40 g Kürbiskerne

UTENSILIEN:

- Spätzlehobel

ZUTATEN:

Kürbis mit einem Löffel vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit ausreichend leicht gesalzenem Wasser 15-20 Minuten weich kochen. Abgießen.

Kürbisstückchen mit einem Pürierstab zu feinem Mus verarbeiten. Mehl, Eier und Salz in eine Rührschüssel geben. Kürbispüree zugeben und alles zu einem zähflüssigen Teig vermengen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem homogenen Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank für 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Salbeiblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Butter im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Salbeiblätter hineingeben und für 1-2 Minuten auslassen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten.

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzleteig mithilfe eines Spätzlehobels in das siedende Wasser hobeln. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen und im Sieb kalt abschrecken. Abtropfen lassen.

Kürbisspätzle mit Salbeibutter vermengen und mit gerösteten Kürbiskernen garniert servieren.



RÖSTI-SCHNITZEL MIT LAUCH

Wir finden selbstgemachte Rösti belegt mit Schweineschnitzeln, Porree und würzigem Bergkäse sind eine super Idee für Ihr nächstes Abendessen und ruckzuck fertig!

ZUTATEN:

Die Kartoffeln schälen und in einer Schüssel mit reichlich Wasser abspülen. Die Kartoffeln mit einer Küchenreibe fein reiben, auf ein mit Küchenpapier bedecktes Backblech geben und vorsichtig abtrocknen.

Die geriebenen Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und ein Viertel der Kartoffelmasse hineingeben. Mit einer Palette glatt verstreichen und für 5-10 Minuten von beiden Seiten goldbraun rösten. Fertige Rösti auf ein Backblech geben.

Die Schnitzel unter fließendem Wasser abspülen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten je 3 Minuten scharf anbraten. Die Schnitzel auf den Rösti platzieren.

Den Porree in Ringe schneiden, waschen, trockenschleudern und auf den Schnitzeln verteilen. Den Bergkäse reiben und über den Porree streuen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Rösti-Schnitzel für 15 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit grobem Pfeffer bestreuen.

ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 4 Schweineschnitzel
- 2 EL Rapsöl
- 1 Stange Porree
- 1 Msp. Paprikapulver, edelsüß
- 1 Msp. Salz
- 1 TL groben Pfeffer
- 100 g geriebenen Bergkäse

FÜR DIE RÖSTI:

- 3 mehligkochende Kartoffeln
- je 0,5 TL Salz & Pfeffer
- 1 Msp. Muskatnuss
- 3 EL Rapsöl

LENDENTOPF

Zartes Schweinefilet, dazu Brokkoli und leckere Champignons. Bereiten Sie mithilfe unseres Lendentopf-Rezepts einen leckeren Auflauf für die ganze Familie zu und lassen Sie sich von unseren weiteren Rezeptideen inspirieren.

ZUTATEN:

Schweinelende in Medaillons schneiden, Zwiebeln und Knoblauch in feine Streifen. Fleisch im Bräter mit Rapsöl rundherum anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und goldbraun rösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Geputzte, halbierte Champignons, Sahne und grünen Pfeffer hinzufügen, mit Salz abschmecken.

Sauce aufkochen, Brokkoliröschen zugeben. Bräter abdecken und bei 165°C Umluft ca. 30 Minuten im Ofen garen. Mit Petersilie bestreuen und zu Pasta oder Reis servieren.

ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 400 g Schweinefilet
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 250 g weiße Champignons
- 200 g Sahne
- 2 TL grüner Pfeffer
- 0,5 Brokkoli
- 1 Bund Petersilie





SÜBKARTOFFEL-CURRY

Vorhang auf für das exotische und vegane Süßkartoffel-Curry! In der Hauptrolle: die Süßkartoffel. Als Nebendarsteller treten auf: grüne Bohnen, Karotten und Spinat. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

ZUTATEN:

Süßkartoffeln und Karotten schälen, waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Bohnen waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Spinat waschen und trocken schleudern. Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein hacken. Chilischote waschen und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden.

Kokosöl in einem Wok erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili hineingeben und anschwitzen. Gewürze zugeben und unter Rühren kurz mit anschwitzen. Süßkartoffeln, Karotten und Bohnen zugeben und kurz mit anbraten. Mit Kokosmilch und 200 ml Wasser ablöschen. Orangensaft zugeben und abgedeckt 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Spinat zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce abschmecken. Pekannüsse grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl anrösten.

Süßkartoffel-Curry mit gerösteten Pekannüssen garnieren und servieren.

ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 800 g Süßkartoffeln
- 200 g Karotten
- 600 g grüne Bohnen
- 150 g Spinat
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 3 cm Ingwer
- 2 EL Kokosöl
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 800 ml Kokosmilch
- 200 ml Orangensaft
- 2 EL Sojasauce, glutenfrei
- 40 g Pekannüsse

UTENSILIEN:

- Wok

PASTA MIT PILZ-TOMATENSAUCE

Sie haben Appetit auf Pasta, aber wenig Zeit? Dann probieren Sie unsere Spiralnudeln mit einer Soße aus Pilzen, Tomatenmark, Pesto, Erbsen und Frischkäse – fertig in 20 Minuten!

ZUTATEN:

Nudeln nach Packungsanleitung in 1 Liter Salzwasser garen. Dabei das Wasser nach dem Kochen auffangen.

Champignons gegebenenfalls von Erdresten befreien und in 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Pesto in eine Pfanne geben und mit einem Pinsel verteilen. Knoblauchzehen fein schneiden und zum Pesto geben. In das Pesto einen Tropfen Wasser geben, Pfanne erhitzen. Sobald der Tropfen anfängt zu brutzeln, die Erbsen hineingeben und 3 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Champignonscheiben zugeben und weitere 3 Minuten unter ständigem Hin- und Herbewegen der Pfanne anbraten.

Zwischenzeitlich 300 ml Kochwasser mit Frischkäse und Tomatenmark verrühren und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit grob geriebenem Parmesan bestreut zu den Nudeln servieren.



ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 250 g Champignons
- 2 EL Pesto alla Genovese
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Erbsen
- 4 EL Tomatenmark
- 4 EL Frischkäse, natur
- Salz & Pfeffer
- 50 g Parmesan
- 250 g Eliche oder Fusilli
- Salz

ENTDECKT!
NEU IM REGAL

NUTRIBULLET PORTABLE STANDMIXER

Der Portable Standmixer bietet kabellose Freiheit und eine 4-Punkt-Edelstahlklinge. Das leichte, akkubetriebene Gerät kann alle Lieblingsmischungen ganz ohne Kabel oder Stecker mixen. Ein USB-C-Ladegerät versorgt den Motor mit Energie für etwa 15 Mixvorgänge. Einfach aufladen, mitnehmen und einschalten. 475ml To-Go-Becher, BPA-freiem Tritan Becher mit Deckel.



MÜLLER MILCH HIGH PROTEIN - CALL OF DUTY EDITION

Müllermilch High Protein überzeugt mit 26 Gramm Protein pro Flasche und bringt damit nicht nur den gewohnt unwiderstehlichen Geschmack, sondern auch eine Extra-Portion Eiweiß mit. Der perfekte Begleiter für Deinen aktiven Lifestyle. Exklusiv gibt es nun eine Call of Duty Designedition. Erhältlich in den Geschmacksrichtungen, wie Vanille, Schoko, Banane oder Coco-Schoko.



DEVELEY CRISPY CHICKEN SAUCE

Goldgelb, cremig und voller Geschmack - diese amerikanisch inspirierte Sauce ist das Beste, was dein Chicken je schmecken wird. Überzeug dich selbst! Perfekt zu Nuggets, Wings, Pommes, auf dem Sandwich oder als Topping für Bowls, als Dip zum Ofengemüse, uvm.



CRUNCHIPS STACKERS

Crunchips Stackers - die neuen Stapelchips der Marke Crunchips. Mit den Crunchips Stackers hast du jede Menge Spaß - ob beim Feiern mit Freunden oder unterwegs. Erhältlich in den Sorten Sour Cream, Salted, Paprika und Western Style.

MAMBA BEACH MIX

Lass dich von der Vielfalt des Mamba Beach Mix begeistern! Die bunte Mischung sorgt für abwechslungsreichen Kauspaß mit spannenden Formen und fruchtigen Geschmacksrichtungen.



MAMBA KAUBONBONS BEACH STICKS

Erlebe den unwiderstehlich leckeren Kauspaß der Mamba Beach Sticks und hol dir das fröhlich fruchtige Strand-Feeling direkt nach Hause! Egal, ob du drehst, ziehst oder einfach nur genießt - jeder Bissen bringt dir den Sommer ein Stückchen näher. Starte jetzt dein mambastisches Beach-Abenteuer!

WAGNER PIZZERIA STYLE - DAS ITALIENISCHE PIZZERIA-ERLEBNIS FÜR ZUHAUSE

PIZZERIA STYLE ist inspiriert von Neapolitan Style Pizzen wie aus der Pizzeria. Sie vereint alles, was du von einer echten Pizzeria-Pizza erwartest: original italienischer Pizzateig, kurz und extra heiß auf Stein gebacken, ein fluffigrosser Rand sowie ein leckerer, dünner Boden. Und das natürlich belegt mit leckeren, hochwertigen Zutaten - einfach großartig! Erhältlich in den Sorten Tonno, Margherita, Ham & Mushroom und Salame Piccante.



WAGNER AIRFRYER SNACKS - DER TIEFKÜHL-SNACK FÜR ALLE AIR FRYER-FANS!

Der Air Fryer Snack ist speziell für die Zubereitung in der Heißluftfritteuse entwickelt - außen knusprig, innen saftig. Ideal für alle, die schnellen und unkomplizierten Pizzagenuss wollen, ohne auf Qualität zu verzichten. Erhältlich in den Sorten Salami, Mozzarella und Spinat.

SUCHARD EXPRESS KAKAOGENUSS

An einem anstrengenden Tag, nach erfolgreich abgeschlossener Arbeit oder einfach zwischendurch - mit Suchard Express drückst du auf die süße Pausentaste. Der intensive Schokoladengeschmack muntert dich mit jedem Schluck auf, sodass Du den stressigen Alltag für einen Augenblick vergisst. Ob warm oder kalt, ob zu Hause oder unterwegs - mit unserem Trinkgenuss hast du den Moment nur für dich. Neu in den Sorten Nougat Choco & Hazelnut Biscuit Crisp, Blonde Choc & Golden Caramel, Classic Choco & Cream Cookie Crumble sowie White Choc & Crème Brûlée Crunch.



MYMUESLI BIO KINDERMÜSLI

Entdecke unser fruchtiges Supermaus-Müsli mit Banane, Apfel und Zimt sowie ein schokoladiges Superelefanten-Müsli mit Erdbeeren und rosa Sternen! Inklusive leckerem Crunch und Bastelanleitung auf der Dose für noch mehr Müsli-Spaß. Super für Kinder ab 3 Jahren: Zu viel Zucker ist ungesund! Deshalb enthält unser Müsli sogar weniger Zucker, als die WHO für 100g Kinder-Müsli empfiehlt. Für ein bewusstes Frühstück, das besser schmeckt!

EDEKA HERZSTÜCKE KAFFEEPADS - GENUSS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

Entdecken Sie die neue Vielfalt der EDEKA Herzstücke Kaffeepads - aus 100 % edlem Arabica-Kaffee und mit Liebe zum Detail entwickelt. 16 Pads, passend für alle gängigen Maschinen.

Rainforest Alliance-zertifiziert - für nachhaltigen Kaffeegenuss.

- Balance - mild & ausgewogen
- Selection - vollmundig & aromatisch
- Strong - kräftig geröstet



NAMDONG NUDELN

Sie schmecken authentisch koreanisch und der Schärfegrad lässt sich dank des separaten Chili-Gewürzes selbst bestimmen. Namdong bietet reichhaltige, komplexe Aromen, wobei die Rezepte so konzipiert sind, dass sie eine dickere, eintopfähnliche Brühe bieten. Erhältlich in den Sorten Rindfleisch Jjigae, Kimchi Jjigae und Hühnchen Jjigae.



IM GROSSHANDEL

IM FOOD EINZELHANDEL



DEIN START
IN DIE ZUKUNFT
WIR BILDEN AUS...



IM NON-FOOD EINZELHANDEL

IM LOGISTIKZENTRUM

#NACHWUCHS-
TALENTE



Vorschau nächstes Heimatleben



LÜNING-LAUFGRUPPE GEHT AN DEN START



EINFÜHRUNG DER ERSTEN SCO-KASSE
IM SB LÜNING



AUTOMATISCHE ERKENNUNG VON
OBST & GEMÜSE – DANK KI-WAGEN



BUNT, GESUND & LECKER - EINFACHE REZEPTE FÜR DIE GANZE FAMILIE



VON HERZEN
Regional

Jetzt unser großes
regionales Sortiment
entdecken.

VON HERZEN REGIONAL – DAS NEUE EDEKA
KONZEPT FÜR REGIONALE PRODUKTE

UNSERE BENEFITS:



mind. 1.100 € Vergütung
im 1. Lehrjahr



Sportnavi-Abo oder
monatlicher Gutschein



iPad zum Ausbildungsstart*
*im Groß- & Einzelhandel



Individuelle Qualifizierungs-
& Weiterbildungsmöglichkeiten



Firmenevents



Urlaubs- sowie
Weihnachtsgeld



Exklusive
Mitarbeiterabbate



sehr gute
Übernahmehancen



Abschluss- &
Zeugnisprämien



Verantwortungsvolle
Aufgaben



Unsere Elli-Märkte:

Avenwedde
Benteler
Delbrück
Erwitte
Gütersloh
Hövelhof
Kaunitz
Lipperode



Unsere EDEKA LÜNING:

Burg-Nord
Burg-Mitte
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