3 | 2023

HeimatLeben

MENSCHEN. GESCHICHTEN. REZEPTE.

GRATIS
FÜR SIE ZUM MITNEHMEN

AUS DER HEIMAT
Leckeres Bier von der Josefs Brauerei aus Bad Lippspringe

ERÖFFNET NACH UMBAU
Elli-Markt-Lippstadt erstrahlt in neuem Glanz

DA GEHT BALD DIE POST AB!
sb LÜNING Delbrück übernimmt die Deutsche Postfiliale

ES GEHT VORAN!
Baustelle des Supermarktes Springbach Höfe nimmt langsam Form an

Handeln mit **LEIDENSCHAFT.**

LÜNING seit 1853

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

beim Schlendern über den Weihnachtsmarkt kommt einem der Geruch von gebrannten Mandeln, leckerem Glühwein und weiteren Köstlichkeiten entgegen. Die gemütliche Zeit des Jahres beginnt – machen Sie es sich zuhause bequem und blättern Sie durch die neue Ausgabe unseres Heimatleben-Magazins.

Wie immer geben wir Ihnen einen kleinen Überblick über die LÜNING-Highlights der letzten Monate. In dieser Ausgabe zeigen wir Ihnen unseren frisch modernisierten Elli-Markt in Lippstadt, berichten von den Jubiläumsfeierlichkeiten in den sb LÜNING Märkten in Geseke und Wolmirstedt, stellen Ihnen die neue Postfiliale im sb LÜNING Delbrück vor und geben Ihnen ein Baustellenupdate zu unserem neuesten Projekt im Paderborner Quartier Springbach Höfe.

Bei einem Besuch unseres Heimatlieferanten der Josefs Brauerei in Bad Lippspringe durften wir mehr über die Inklusionsbrauerei erfahren und einen Blick in die Produktion des leckeren, ostwestfälischen Bieres werfen.

Bis Weihnachten sind es nur noch wenige Tage und die Vorfreude auf die Festtage steigt. Alle, die noch auf der Suche nach den perfekten Geschenkideen sind, lade ich ein sich bei uns in den Märkten umzuschauen. Von Spielwaren für die Kleinen bis hin zu Klassikern wie Bücher oder Pralinen für die Großen. Es ist sicherlich für jeden etwas dabei.

Ich wünsche Ihnen ein friedvolles Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Liebsten und einen guten Start ins neue Jahr 2024!

Herzlichst, Ihr

Philipp Rieländer

INHALT

AUS DEN MÄRKTEN

04 Neueröffnung vom Elli-Markt Lippstadt

06 Baustellenupdate Springbach Höfe

07 Bestenehrung LÜNING Azubis

08 Elli Delbrück unterstützt Apfelpause

09 sb LÜNING übernimmt die Delbrücker Post

10 sb LÜNING Jubiläen

AUS ALLER WELT

14 Wo kommst du denn wech?

AUS DEM UNTERNEHMEN

18 Neue LÜNING Nachwuchstalente

19 Interaktive Berufsorientierung

20 Vorstellung Finanz- und Rechnungswesen

22 Was ist Leidenschaft?

AUS DER HEIMAT

24 Die Josefs Brauerei

AUS DER KÜCHE

28 Kürbis - ein besonders vielfältiges Gemüse

30 Echte Klassiker aus Omas Küche

AUS DEM LEBEN

34 Einfach nachgemacht

36 Entdeckt - Neu im Regal!

38 Lebkuchenhaus

ES GEHT GUT VORAN!

ECHTE KLASSIKER AUS OMAS KÜCHE

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: Saskia Potthoff. Bildnachweise: LÜNING Werbung, Adobe Stock, Shutterstock, Edeka.de, folia, Frank Peterschröder, Julius Uelschen

Das Marktteam freut sich über die Neueröffnung: v.l.: Udo Tiegs, Silvia Knepper, Simone Karthaus, Elke Schmitt und Marc Rickel

Neu, modern & zukunftsfähig!

ELLI-MARKT LIPPSTADT ERÖFFNET NACH UMBAU

Seit Ende September erstrahlt der Elli-Markt Lippstadt nach 10-tägiger Umbauphase in neuem Glanz und hält einige Besonderheiten für die Kunden bereit. Das gesamte Layout des Marktes wurde modernisiert, sodass bereits beim Betreten die breiten Gänge, die schlicht-moderne Gestaltung und klaren Strukturen ins Auge fallen und ein neues Einkaufserlebnis mit sich bringen. Dabei sorgen warme Naturmaterialien in einer Kombination mit Stahl und angenehmen Farbkombinationen für eine einladende Atmosphäre.

„Unser Elli am Nordbahnhof ist seit über 40 Jahren ein beliebter Lebensmittelpunkt im Herzen von Lippstadt. Da die Innenausstattung als auch die Sortimentsaufteilung den Ansprüchen eines modernen Marktes nicht mehr entsprach, wurde von der Beleuchtung bis hin zur Ladeneinrichtung der gesamte Markt umgestaltet, um eine angenehme Einkaufsatmosphäre zu schaffen“, so Marktleiter Marc Rickel.

Auf der Verkaufsfläche von 1475 m² wird ein breites Lebensmittelsortiment mit über 20 000 Artikeln geboten. Gleichzeitig wurde die Produktpalette um Spezialitäten und Besonderheiten sowie eine größere Artikelauswahl im Preiseinstieg erweitert.

Nachhaltigkeit

„Der Elli-Markt bezieht seit längerer Zeit seinen Strom über eine Photovoltaikanlage. Um die Energiebilanz weiter zu senken, kommen nun stromsparende Kühlmöbel zum Einsatz, die den neuesten energetischen Standards entsprechen. Ebenso wurde die gesamte Beleuchtung auf modernste LED-Technik umgerüstet“, so Jens Krukenmeyer, Vertriebsleitung LEH.

Marktplatz & Heimatprodukte

Gleich zu Beginn werden die Kunden auf dem Marktplatz mit seinem frischen Obst- und Gemüsesortiment, inklusive großem BIO-Anteil und regionalen Produkten von über 50 Heimatlieferanten empfangen. Hier wurden einige Lieferanten neu ins Sortiment aufgenommen, darunter beispielsweise verschiedene Fruchtsäfte vom Fruchtwerk Milke aus Bad Sassendorf.

Sushi Circle

Ein echtes Highlight für alle Lippstädter ist die Sushi-Insel vom Sushi Circle in der Obst- und Gemüseabteilung, wo täglich handgerolltes frisches Sushi produziert wird. Neben klassischen Sushi-Produkten gibt es saisonale Specials, Salate, Snacks und Desserts, aber auch Sushi ohne Fisch als vegetarische und vegane Alternative.

Spezialitäten Bedientheke

Das Herzstück des Marktes ist der Bedienthekenbereich, der um 1,5 m erweitert wurde, um noch mehr Platz für Käse- , Fleisch- und Wurstspezialitäten zu schaffen. Ein weiteres Highlight ist der neue Reifeschrank für bestes Dry Aged Beef. Hier kann das Fleisch beim Reifeprozess seinen vollen Geschmack entfalten. Besonders beliebt sind das regionale Schweinefleisch der sogenannten „Strohschweine“ von landwirtschaftlichen Familienbetrieben aus NRW, das Rindfleisch der „Strohbullen“ aus Delbrück-Boke vom Hof Pahlsmeier sowie das Kikok-Hähnchenfleisch vom Heimatlieferanten Borgmeier aus Delbrück-Schöning. Dank reichlich Platz, viel Stroh im Stall und verschiedenen Beschäftigungsmöglichkeiten können die Tiere nach ihrem natürlichen Instinkt agieren, was dem Tierwohl zugutekommt. Durch das langsamere Wachstum ist das Fleisch von hoher Qualität, die man schmeckt.

„Als langjähriger Handelspartner in, mit und für Lippstadt freuen wir uns sehr, unsere Kunden nun in einem vollwertigen, modernen und zukunftsfähig aufgestellten Supermarkt zu begrüßen, wo sie eine große Produktvielfalt in allen Warenbereichen in einem attraktiven Einkaufsambiente finden“, so Marktleiter Marc Rickel.

HIGHLIGHTS DES ELLI-MARKTES LIPPSTADT

- 1475 m² Verkaufsfläche
- ca. 20 000 Artikel
- Jeden Donnerstag: 5 € Gutschein ab einem Einkauf von 75 €
- 90 % der Mitarbeiter aus Lippstadt und der direkten Umgebung
- 50 Lieferanten aus der Heimat
- Große O&G Abteilung inklusive Heimat- und Bioartikeln
- Große Marktbäckerei
- Große Fleisch-, Wurst-, Käsebedientheke
- Täglich frisch gerolltes Sushi in verschiedenen Variationen

ES GEHT GUT VORAN!

BAUSTELLENUPDATE ZUM SUPERMARKT SPRINGBACH HÖFE

Auf der Baustelle bei den Springbach Höfen im Osten Paderborns nimmt das geplante Nahversorgungszentrum immer mehr Formen an, sodass auch der Supermarkt der LÜNING-Gruppe bereits erkennbar ist. So haben die künftigen Bewohnerinnen und Bewohner einen kurzen Weg, um alle relevanten Dinge des Alltags fußläufig zu erreichen.

Der Markt mit einer Verkaufsfläche von 1400 m² wird sich im Erdgeschoss des zweigeschossig geplanten Gebäudes befinden. Bis zu 35 000 Artikel wird das Sortiment umfassen. **„Wir möchten eine Wohlfühlatmosphäre schaffen und werden neben zahlreichen Markenartikeln und Produkten im niedrigen Preissegment eine große Auswahl an Bio- und Heimatprodukten anbieten. Dazu kommen eine Fleisch- und Käsetheke sowie Getränke, Drogerie- und Non Food-Artikel. Das Angebot des Marktes orientiert sich am Bedarf der Bewohner der Springbach Höfe und der Umgebung. Dazu arbeiten wir eng mit regionalen Partnern zusammen“**, so Philipp Rieländer, Geschäftsführer der LÜNING-Gruppe.

ZUM VIDEO

Nachhaltiges und bewusstes Wohnen ist eine Idee der Springbach Höfe. Auch dort fügt sich der künftige Supermarkt bestens ein. Der Vollsortimenter wird durch Wärmerückgewinnungsanlagen, CO^2-Kühlungen und eine LED-Beleuchtung für die Innen- und Außenflächen den neuesten energetischen Anforderungen entsprechen. Ergänzt wird das Gesamtkonzept des als Niedrigeffizienzgebäude (KFW 40) geplanten Versorgungszentrums durch Photovoltaikanlagen auf dem Dach und verglaste Kühlungen im Kundenbereich.

Des Weiteren kooperiert die LÜNING-Gruppe bei allen Lebensmittelmärkten mit den Tafeln vor Ort, um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken. Der Vollsortimenter bei den Springbach Höfen wird fußläufig erreichbar sein und wie das gesamte Gebäude barrierefrei ausgerichtet werden. Über die Bergmann-Michel-Straße zu erreichende Parkplätze und Fahrradständer stehen ebenfalls zur Verfügung. Aufgrund des Geländes wird die Parkfläche in eine Tiefgarage mit 80 Stellplätzen sowie in ein ebenerdiges Parkdeck mit weiteren 90 Parkplätzen unterteilt. Über das Parkdeck erfolgt zudem die Zufuhr des Anlieferverkehrs. Um Lärmbelästigungen zu vermeiden, wird dieser im Gebäude abgewickelt. In der Tiefgarage sind zudem Plätze mit Ladestationen für E-Autos geplant. Sofern die Bauarbeiten weiterhin wie geplant vorangehen, ist eine Eröffnung des Marktes im Sommer 2024 geplant.

Wir feiern unsere Besten!

v.l. Emily Klassen freut sich mit Non-Food Spartenleiter Marco Grunwald über ihren erfolgreichen Abschluss.

v.l. Nils Wuttke (Marktleiter sb LÜNING Belecke) freut sich mit Manuel Arndt über den super Abschluss.

v.l. Axel Langejürgen (Geschäftsführer LÜNING Ladenbau) und Patrick Bischoff bei der offiziellen IHK-Ehrung

IHK ZEICHNET DIE ERFOLGREICHSTEN LÜNING-AZUBIS AUS

Im September und Oktober fanden die IHK-Ehrungen der besten Auszubildenden statt. Dazu werden jedes Jahr die Auszubildenden mit den besten Prüfungsergebnissen der jeweiligen IHK-Bezirke eingeladen. Von allen Prüfungen im Winter und Sommer wurden die Teilnehmer geehrt, die einen außergewöhnlich guten Abschluss erzielt haben und die Abschlussprüfung mit 92 Punkten oder mehr bestanden haben. Darunter befanden sich in diesem Jahr gleich drei Auszubildende der LÜNING-Gruppe!

Besonders gewürdigt wurde Emily Klassen bei der IHK Ostwestfalen zu Bielefeld für ihre zweijährige Ausbildung zur Verkäuferin im sb LÜNING Verl. Diese hat sie als beste Auszubildende in ganz OWL mit der Note sehr gut abgeschlossen. Für sie geht es im dritten Ausbildungsjahr mit der Ausbildung zur Kauffrau im Einzelhandel weiter.

Gleichzeitig konnte Manuel Arndt bei der IHK Arnsberg seine zweijährige Ausbildung zum Verkäufer im sb LÜNING Belecke mit der Note sehr gut abschließen. Beim Festakt im Rittergut Störmede überreichte IHK-Vizepräsident Ekkehart Schieffer ihm die Ehrenurkunde. Nun absolviert Herr Arndt im dritten Ausbildungsjahr den letzten Teil seiner Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel.

Besonders erfreut sind wir zudem über die Leistung von Patrick Bischoff, der seine Ausbildung zum Kaufmann im Groß- und Außenhandelsmanagement im LÜNING Ladenbau auf zweieinhalb Jahre verkürzen konnte und nun mit der Note sehr gut erfolgreich abgeschlossen hat. Bei der Bestenehrung der IHK Ostwestfalen zu Bielefeld nahm er seine Urkunde stolz in Empfang. Er bleibt LÜNING treu und verstärkt nun den Außendienst des Ladenbaus.

Apfelpause

Elli-Markt Delbrück unterstützt mit 1000 Äpfeln die „Apfelpause“ der Städtischen Gesamtschule Delbrück.

Ganz nach dem Motto „Von Herzen aus unserer Heimat“ sponserte der Elli-Markt Delbrück 1000 regionale Äpfel für das Projekt „Pausenapfel“ der Städtischen Gesamtschule Delbrück. Das regionale und soziale Engagement wird in der gesamten LÜNING-Gruppe großgeschrieben, sodass regelmäßig soziale Projekte, Organisationen und ortsansässige Vereine in der Heimat unterstützt werden.
„Wir freuen uns sehr darüber, dass den Schülerinnen und Schülern der regionale Bezug unserer täglichen Lebensmittel nähergebracht wird. Um so schöner ist es, dass wir bereits zum zweiten Mal mit unseren Äpfeln aus der Heimat einen Beitrag dazu leisten konnten“, so Elli-Marktleiter Bernd Westerhorstmann.
In der „Apfelpause“ am 26. und 28. September wurden während der ersten Pause kostenlos Äpfel an alle Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 5 bis 7 verteilt. Die Teilnahme war riesig und die Extraportion Vitamine hat allen gut geschmeckt.

Regelmäßig finden an der Gesamtschule Projekte, wie die des „Pausenapfels“, im Rahmen des Schulprogramms statt. Hiermit möchte man nicht nur Abwechslung in den Schulalltag bringen, sondern das Wissen um eine gesunde und ausgewogene Ernährung vermitteln und das im besten Fall mit einem nachhaltigen Effekt bei den Ernährungsgewohnheiten.

„Bei der erfolgreichen Premiere der Aktion im letzten Jahr, war der Anklang bei den Schülern so groß, dass schnell klar war, dass wir die Aktion wiederholen und erneut auf die Unterstützung des Elli-Marktes zählen konnten“, so Lehrerin Birgit Fraune-Engelmeier, die gemeinsam mit ihrer Kollegin Judith Gubitz die Aktion organisiert hat.

Die Schülerinnen und Schüler der Klasse 6f freuen sich mit ihrer Klassenlehrerin Theresa Heber (rechts), Schulleiter Marc Eigendorf (2. v. r.) sowie Lehrerin Birgit Fraune-Engelmeier (3. v. r.) über die Äpfel des Elli-Markts Delbrück.

Lehrerin Judith Gubitz (rechts) mit einigen SchülerInnen der Schülerfirma, die die Apfelaktion unterstützt haben.

sb LÜNING übernimmt die Delbrücker Post

AB JANUAR 2024

Grandiose Neuigkeiten für alle Delbrücker! Das sb LÜNING Kaufhaus an der Rietberger Straße übernimmt ab Januar 2024 die bisherige Postfiliale und erweitert dieses Serviceangebot um das einer Lottostation. Nach Bekanntwerden, dass die bisherige Post zum Ende des Jahres schließt, trat die LÜNING-Gruppe kurzerhand in Verhandlungen mit der Deutschen Post, um sich als Kooperationspartner vorzustellen. Umso schöner sind die erfreulichen Ergebnisse. So können alle Delbrücker auch in Zukunft ihre Pakete, Briefe und Päckchen direkt im Ort aufgeben.

Hierfür wurde bereits die Haushaltswarenabteilung verlegt, um im hinteren Teil des Kaufhauses Platz für bis zu zwei Postschalter zu schaffen. Im angrenzenden Lager dahinter wird eine weitere Fläche geräumt, um den Postautos die Anlieferung und Abholung der Pakete und Briefe über den Parkplatz zu ermöglichen. Die Öffnungszeiten der bisherigen Post werden übernommen, sodass weiterhin montags bis freitags von 9 bis 12 Uhr und von 14:30 bis 18 Uhr sowie samstags von 9 bis 13 Uhr die Schalter besetzt sein werden.

„Delbrück ohne Post wäre für uns undenkbar gewesen. Daher wollten wir als Kaufhaus im Ort den Fortbestand der Postdienstleistungen sichern. So stärken wir gleichzeitig die regionale Infrastruktur und den lokalen Arbeitsmarkt. In dem Zusammenhang suchen wir derzeit noch Teamverstärkung für unseren Postservice. Nähere Infos erhalten Interessierte auf unserer Website oder direkt im Markt“, so Marco Grunwald, Spartenleiter Nonfood.

Das sb LÜNING Kaufhaus in Delbrück ist seit 46 Jahren ein fester Bestandteil des Ortes und Anlaufpunkt Nummer Eins, wenn es um Schreibwaren, Spielwaren, Haushaltselektronik sowie Fahrrad- und Autozubehör geht. Das ganze Jahr über erfüllt der Fachhändler vor Ort nahezu jeden Wunsch und lädt mit regelmäßigen Angeboten und Schnäppchen zum Bummeln und Stöbern ein. Ob Partyzubehör, praktische Haushaltsgeräte, saisonale Highlights oder Mode für Sie & Ihn, für jeden Anlass ist das passende Produkt zu finden.
„Wir freuen uns sehr, dass wir mit der Integration der Poststelle inklusive Lottostation unseren sb LÜNING Kunden ab nächstem Jahr einen weiteren Service bzw. gleichzeitigen Mehrwert bieten können. Nun bereiten wir uns entsprechend darauf vor, einen reibungslosen Übergang in den bestehenden Betrieb zu ermöglichen und damit die Tradition einer verlässlichen Postversorgung in Delbrück fortzuführen“, so sb LÜNING Marktleiter Wolfgang Lipsewers.

25 und 30 Jahre Erfolgsgeschichte!

sb LÜNING Geseke & Wolmirstedt feierten ihre Jubiläen mit tollen Aktionen und Angeboten

Das sb LÜNING Geseke feierte im September sein 25-jähriges Bestehen und lud alle Kunden herzlich ein, gemeinsam dieses Ereignis zu feiern. Gleichzeitig wurde im sb LÜNING in Wolmirstedt das 30-jährige Jubiläum bejubelt. Beide Kaufhäuser sind seit ihrer Eröffnung als Anlaufstelle Nummer 1 für Haushaltswaren, Schreibwaren, Spielwaren und Mode nicht mehr wegzudenken. Schließlich erfüllen die umfangreichen Produktpaletten nahezu jeden Wunsch und entsprechen den Bedürfnissen der Kunden.

„25 Jahre sb LÜNING Geseke sind ein großer Meilenstein, den wir als Team mit viel Engagement erreicht haben. Unser sb LÜNING Kaufhaus hat sich beständig weiterentwickelt, sodass wir unseren Kunden auch in den kommenden Jahren ein besonderes Einkaufserlebnis mit erstklassigem Service und großartigen Produkten bieten möchten. Dank der engen Zusammenarbeit mit bewährten Marken und Herstellern sind die neuesten Produkttrends garantiert bei uns zu finden“, so Marktleiterin Gabi Rauen.

Zeitgleich mit dem Kaufhaus feierte Gabi Rauen ihr 25-jähriges Jubiläum. Sie ist seit Beginn der Kaufhausgeschichte mit viel Leidenschaft dabei und dafür gilt ihr ein ganz besonderer Dank.

Auch in Wolmirstedt war die Freude bei Marktleiterin Janet Weller anlässlich des 30-jährigen Jubiläums groß: **„Wir sind stolz, mit unserem sb LÜNING Kaufhaus seit so vielen Jahren ein fester Bestandteil hier im Ort zu sein und wollten uns bei unseren Kunden für ihre langjährige Treue bedanken.“** Daher wurden in beiden Kaufhäusern einige Aktionen für die ganze Familie in der Jubiläumswoche umgesetzt.

Neben einer Marktrallye für Kinder, gab es weitere Jubiläumsaktionen, wie beispielsweise ein Glücksrad oder das große Weckerklingeln. Wer sich an dem Tag zum Zeitpunkt des Weckerklingelns im Kassiervorgang befand, erhielt den gesamten Einkauf gratis! Da waren strahlende Gesichter garantiert. Außerdem gab es exklusive Rabatte und Sonderangebote für die Kunden.

Passend zur Jubiläumswoche wurden einige Sortimente im sb LÜNING Geseke optimiert, sodass die Haushaltswarenfläche um Marken wie Tupperware und Koziol erweitert wurde. Zudem gibt es nun noch mehr Spielwaren und Partyzubehör für jeden Anlass im Markt.

In Wolmirstedt wurden die Fashionflächen der Marken Street One und Cecil modernisiert, sodass die neuen Outfits in bestem Licht präsentiert werden. Weitere modische Saisonhighlights bieten die Marken Lerros, Tom Tailor, Heimatliebe, Jack & Jones, Vila und ONLY. Zudem wurde Tiernahrung und diverses Tierzubehör neu im Sortiment aufgenommen.

IM GROSSHANDEL

IM FOOD EINZELHANDEL

IM NON-FOOD EINZELHANDEL

IM LOGISTIKZENTRUM

#NACHWUCHS-TALENTE

BEWIRB DICH JETZT ZUM AUSBILDUNGSSTART 2024!

...als Kaufmann für Groß- & Außenhandels-management (m/w/d)

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

...als integrierter Handelsfachwirt (m/w/d)

...als Frischespezialist (m/w/d)

...als Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)

...als dualer Student im Bereich Wirtschafts-ingenieurwesen Logistik (m/w/d)

MEHR INFOS & DEIN WEG ZUR BEWERBUNG

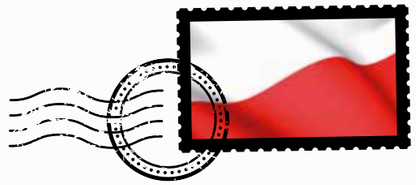
EDEKA LÜNING | sb LÜNING | elli ...frisch, gesund & lecker! | EDEKA center LÜNING | LÜNING seit 1853

Wo kommst du denn wech?

Wir Handelsleute sind ein buntes Völkchen und arbeiten mit interessanten Kolleginnen und Kollegen aus aller Welt zusammen. In dieser Ausgabe unserer „Heimatleben“ erzählt uns Malwina Kaim, Mitarbeiterin im sb LÜNING Hövelhof, von ihrer Heimat Polen und schenkt uns ein traditionelles polnisches Rezept.

Malwina Kaim

MITARBEITERIN IM SB LÜNING IN HÖVELHOF



LÜNING

SEIT DEZEMBER 2021

VERHEIRATET

36 JAHRE

DELBRÜCK-SUDHAGEN

Unsere Mitarbeiterin Malwina Kaim gehört zum Team des sb LÜNING Kaufhauses in Hövelhof und stammt gebürtig aus Langanki, einem kleinen Dorf im Nordosten von Polen. Hier leben an die 200 Einwohner. Damals gehörte das Dorf zum Deutschen Reich und hieß noch Langanken. 1945 wurde es dann in Langanki umbenannt und ist seitdem ein Teil Polens.

Malwinas Eltern leben heute noch in ihrem Haus in Langanki. Hier ist Malwina mit ihren drei Schwestern und ihrem Bruder groß geworden. Da die nächstgrößere Stadt Bartoszyce etwa 30 km entfernt liegt, hat sich die Familie komplett selbst versorgt. Nebenan auf dem Acker wurden Getreide und Gemüse für den Eigenbedarf angebaut. Ebenso hielt man sich Schweine, Kühe und Pferde.

In Langanki gab es damals für kurze Zeit einen Kindergarten, der jedoch geschlossen wurde, als Malwina im passenden Alter dafür war. Der nächste Kindergarten war 30 km entfernt, sodass sich die Mütter des Dorfes abwechselten, um auf die 15 Kinder aufzupassen. Malwina erinnert sich noch gerne an diese Zeit zurück: „Wir haben die meiste Zeit draußen an der frischen Luft verbracht und wurden beim Spielen kreativ, indem wir nutzten, was die Natur zu bieten hatte.“

Im Alter von sieben Jahren besuchte sie für sechs Jahre die Grundschule in Langanki. Mit 13 Jahren ging sie für drei Jahre lang auf ein Gymnasium in Bartoszyce. Hierhin fuhr sie täglich mit dem Bus. Danach folgten drei Jahre Oberschule, sodass sie mit 19 Jahren ihr Abitur erfolgreich absolvierte. Malwina hatte schon immer den Wunsch eine Karriere beim polnischen Militär zu starten, doch aufgrund einer Knieverletzung beim Volleyball und einer darauffolgenden OP, wurde sie leider ausgemustert. Ihr Traum war zerplatzt und sie war wütend auf sich selbst und wusste nach ihrem Abschluss nicht so recht, was sie mit ihrem Leben anfangen sollte. Ein Studium kam für sie nicht infrage, sie wollte lieber direkt arbeiten.

Ganz spontan entschied sich Malwina daher im Dezember 2006 nach Deutschland zu reisen. Ihre Eltern waren auf der einen Seite traurig, wollten jedoch, dass Malwina glücklich wird und sagten ihr, dass sie jederzeit zuhause mit offenen Armen empfangen wird, falls ihr Plan scheitern sollte. Malwinas Opa hatte ihr schon von Kindestagen an viel Gutes über Deutschland erzählt, sodass Malwina sich vorstellen konnte, selbst hier zu leben. Sie fuhr mit dem Bus nach Bremen, da sie diesen Ort aus den Erzählungen besonders positiv im Sinn hatte. Hier lernte sie direkt ein paar polnische Leute kennen, darunter auch ihr heutiger Mann Jaroslav. Nachdem sie sich bei der Stadt gemeldet hatte, erhielt sie ihre Arbeitserlaubnis. Malwina und ihre Bekannten nahmen sich eine gemeinsame Wohnung und fanden einen Job in einer Lebensmittelfabrik.

Nach vier Monaten in Bremen, beschlossen die fünf, in Rheda-Wiedenbrück beim Schlachtbetrieb Tönnies anzufangen. Hier ging Malwina einem Job am Fließband nach. Im Juli 2011 heiratete Malwina ihren Jaroslav, Ende des Jahres kam ihr gemeinsamer Sohn Oliver zur Welt. Die kleine Familie wohnte zu der Zeit in einer Wohnung in Rheda-Wiedenbrück. 2014 zogen sie dann nach Delbrück, wo sie seit fünf Jahren ein eigenes Haus im Delbrücker Ortsteil Sudhagen haben. Nach einem Jahr Elternzeit bot Malwinas Chef ihr einen Job im Qualitätsmanagement an, sodass sie vom Fließband ins Büro wechselte. Sie freute sich über diesen Karrieresprung und war hier drei Jahre tätig, bis 2015 ihr zweiter Sohn Xaver zur Welt kam. Die Zeit nach Xavers Geburt war für die Familie sehr herausfordernd, da er direkt operiert werden musste und zudem

Jaroslav sich kurze Zeit später einer Herz-OP unterziehen musste. Heute ist Malwina daher besonders dankbar, dass alle wieder gesund sind und genießt jeden Tag mit ihrer Familie in vollen Zügen. Ob beim Fußballspielen, Volleyball oder bei Wanderungen im Sauerland.
Nach dem ganzen Trubel hatte Malwina den Wunsch, endlich einen Job zu finden, der ihr richtig Spaß bereitet. Sie wandte sich an die damalige Integrationsbeauftragte der Stadt Delbrück, die ihr vorerst empfahl einen Deutschkurs zu absolvieren, um bessere Jobchancen zu haben. Malwina hatte ein paar Deutschkenntnisse aus Schulzeiten, wollte jedoch auch die grammatikalischen Hintergründe verstehen. Nach dem erfolgreichen Abschluss im Juni 2020 wurde sie auf die Stellenausschreibung vom sb Delbrück aufmerksam. Sie war dort schon öfter einkaufen und die stets kundenorientierte Arbeitsweise der Mitarbeiter war ihr in positiver Erinnerung geblieben, sodass sie sich daraufhin bewarb. Nach drei Tagen Probearbeiten erhielt sie die Zusage. Im Oktober 2020 hatte das sb LÜNING Hövelhof eröffnet und hier war der Bedarf an Mitarbeitern recht groß, sodass Malwina vorgeschlagen wurde, das Team dort zu unterstützen. Hier ist sie seit Januar 2021 für die Fashionfläche verantwortlich und hat zudem schnell verantwortungsvolle Aufgaben im Kaufhaus übernommen. **„Meine Familie und ich fühlen uns in Sudhagen sehr wohl. Manchmal fehlen mir jedoch die Kochkünste meiner Mama. Aber bei regelmäßigen Urlauben in Polen komme ich wieder in den Genuss. Gerade an Boże Narodzenie, was Weihnachten auf Polnisch heißt, wird immer richtig aufgetischt, sodass es 12 verschiedene fleischlose Gerichte gibt und Barszcz - eine Rote-Bete-Suppe - ist dabei der absolute Klassiker“,** so Malwina Kaim.

Malwina am Nikolaustag in der 1. Klasse an der Grundschule

Malwina und ihre Schwester mit den eigenen Pferden

Rote-Bete-Suppe mit Uszka

Fein und deftig zugleich schmeckt die Rote-Bete-Suppe aus Polen. In die sorgsam abgeschmeckte Brühe kommen handgemachte kleine Teigtaschen – Uszka genannt –, die mit Pilzen und Sauerkraut gefüllt werden.

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Suppe:
1 kg Rote Bete
1 Zwiebel
1 Karotte
½ Sellerieknolle
½ TL Salz
4 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1 unbehandelte Zitrone, davon der Saft
1 TL Zucker
1 Prise gemahlenen Pfeffer

Für die Uszka:
200 g Weizenmehl
½ TL Salz
2 Eier
150 g gemischte Pilze
150 g Sauerkraut
1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Für die Dekoration:
½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung:
Für die Suppe die Rote Bete waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse in einen großen Topf geben, mit 1 Liter Wasser bedecken, Salz, Pimentkörner und Lorbeerblätter hinzugeben und aufkochen. Für 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend Hitze reduzieren und weitere 30 Minuten garziehen lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Zitronensaft zur Rote-Bete-Suppe geben und 2 Stunden abkühlen lassen.

Inzwischen die Uszka zubereiten. Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz vermischen. In die Mitte eine Mulde formen, ein Ei hineingeben, 70-80 ml Wasser dazu geben und vom Rand her nach und nach Mehl mit den flüssigen Zutaten verkneten. So lange kneten, bis ein geschmeidiger, elastischer Teig entstanden ist, der sich gut von der Schüssel löst. Teig zu einer Kugel formen und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Pilze waschen und klein schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen. Zwiebel pellen und fein hacken. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin 3-4 Minuten bei geringer Hitze goldbraun braten. Pilze hinzugeben, mitbraten und anschließend alles in eine Schüssel geben. Sauerkraut mit der Füllung vermengen und abkühlen lassen. Das Ei hinzugeben und alles zu einer kompakten Masse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und dünn ausrollen. Mit einem Teigroller in Quadrate von 4 x 4 cm schneiden. Mittig jeweils einen gehäuften Teelöffel von der Füllung auf die Teigquadrate geben und diese zu einem Dreieck umschlagen. Die Enden mit den Fingern leicht zusammendrücken. Den Zeigefinger mittig auf dem Teigdreieck platzieren, die unteren beiden Ecken leicht mit Wasser benetzen, um den Finger herum übereinanderschlagen und andrücken. Die Teiglinge können nun wie ein Hut aufgestellt werden. So verfahren bis der Teig und die Füllung verbraucht sind.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Hitze auf kleine Flamme reduzieren, Teigtaschen ins Wasser geben und 5-6 Minuten ziehen lassen, bis diese an die Oberfläche steigen. Inzwischen die abgekühlte Rote-Bete-Suppe durch ein Sieb gießen und nochmals im Topf erwärmen. Die Suppe mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Uszka auf Suppenteller verteilen, mit heißer Rote-Bete-Suppe übergießen und mit Petersilie garniert servieren.

Fabian Niesmialowski, Amina Hasani, Lena Höcker, Erika Seibel, Chantal Kleinoth, Levin-Elias Cernohous, Kelvin Block
Hinten von links: Carina Buschsieweke (Lüning Aus- und Weiterbildung), Joanna Rode, Philipp Rieländer (geschäftsführender Gesellschafter), Marie-Sophie Arndt, Eric Hergert, Luca Petrelli, Berkay Özdemir, Berkan Polat, Lukas Knerr, Dominik Rohde, Ina Schmidt (Personalleiterin)
Es fehlen: Rozhan Ismail, Franziska Betz, Jasmin Zeuch, Laurin Schild und Benita Kolwes

20 NACHWUCHSTALENTE STARTEN BEI DER LÜNING-GRUPPE IN IHRE BERUFLICHE ZUKUNFT

In diesem Jahr konnte die LÜNING-Gruppe aus Rietberg unternehmensweit 20 neue Auszubildende für sich gewinnen. Sowohl im Einzelhandel als auch im Großhandel und der Logistik freut man sich auf die neue Teamverstärkung.

Traditionell fand am Freitag vor dem 1. August der LÜNING-Azubitag statt, bei dem alle neuen Auszubildenden herzlich willkommen geheißen wurden und sich bereits untereinander kennenlernen konnten.

Begrüßt wurden die neuen Auszubildenden von Carina Buschsieweke, die innerhalb der LÜNING-Gruppe für die Aus- und Weiterbildung zuständig ist. Nach einer ersten Vorstellungsrunde gab Geschäftsführer Philipp Rieländer den Nachwuchstalenten bei einer Unternehmensvorstellung einen Überblick über die vier Geschäftsbereiche und das Handeln der LÜNING-Gruppe.

Da der Beginn einer Ausbildung aufregend und spannend zugleich ist und es im Vorfeld noch ein paar offene Fragen gab, konnten diese bei einer Fragerunde mit den Azubis der anderen Lehrjahre geklärt werden.

Eine Führung durch das LÜNING-Logistikzentrum rundete das ganze Programm perfekt ab. Anschließend klang der Nachmittag nach einem kurzen Kennenlernspiel in lockerer Atmosphäre bei einem Eis aus. Am Ende des Tages erhielten alle Nachwuchstalente ein LÜNING-Starterpack mit vielen Goodies zum Ausbildungsstart.

„Unsere Auszubildenden dürfen sich auf einen abwechslungsreichen Alltag mit vielen spannenden Herausforderungen freuen. Unser Team freut sich darauf, die neuen Azubis in die Welt des Handels zu begleiten“, so Carina Buschsieweke.

Die Bewerbungsphase zum Ausbildungsjahr 2024 ist gestartet. Schon jetzt freut sich die LÜNING-Gruppe über interessante und spannende Bewerbungen. Nähere Informationen unter www.luening.de/karriere

INTERAKTIVE BERUFSORIENTIERUNG

BEIM E CENTER RIETBERG MIT DEM EDEKA TALENTE-TRUCK

Rund 120 Schüler der Gesamtschule Rietberg sowie der Konrad-Zuse-Schule aus Langenberg durften eine Berufsorientierung der besonderen Art beim EDEKA Talente-Truck auf dem Parkplatz des EDEKA centers Rietberg erleben.

Der Truck ist deutschlandweit unterwegs, um Schülerinnen und Schülern im Rahmen des Berufsorientierungs-Unterrichts einen Einblick in die verschiedenen Ausbildungsberufe des Lebensmitteleinzelhandels zu geben und das spannend und informativ zugleich.

An den verschiedenen interaktiven Stationen des Trucks konnten die Schüler die Aufgaben eines Auszubildenden hinter der Frischetheke, an der Kasse und auf der Verkaufsfläche nachempfinden, indem sie verschiedene Aufgaben lösen konnten. Dazu wurde beispielsweise Ware an der Kasse gescannt, das Gewicht von Fleisch, Obst und Fisch geschätzt oder Brot an der Backstation gebacken. **„Ein echtes Highlight ist der Smoothie-Rider, wo die Schüler mittels VR-Brille auf einer Plattform virtuell den Weg eines Smoothies verfolgen können – von der Frucht auf dem Feld bis zur Flasche im Supermarktregal“,** erzählte Sascha aus dem Team des EDEKA Talente-Trucks. Im Food-Express, einem 4D-Kino, hieß es anschnallen und abheben. Die Schüler erfuhren so auf unterhaltsame Weise mehr über den Anbau und die Herkunft verschiedener Lebensmittel, inklusive realer Temperatur- und Wetterumschwünge. Zudem gab es im Anschluss die Möglichkeit sich per Video direkt vor Ort zu bewerben.

v.l.: Vanessa Peters, Millane Schiewer, Carina Buschsieweke sowie Sascha und Lasse vom EDEKA Talente-Truck.

FINANZ- UND RECHNUNGSWESEN DER LÜNING-GRUPPE

Der Bereich „Finanz- und Rechnungswesen“ der LÜNING-Gruppe ist eine der wichtigsten Abteilungen im Unternehmen, da hier sämtliche buchhalterische Fäden zusammenlaufen. Die Aufgaben sind vielfältig und erfordern stets ein hohes Maß an Genauigkeit und Sorgfalt.

Im Allgemeinen unterscheidet man zwischen Warenrechnungen und Kostenrechnungen.

Warenrechnungen werden für Einkäufe und Verkäufe von Waren erstellt und Kostenrechnungen für alle im Unternehmen anfallenden Kosten, wie beispielsweise die Reinigung, Wartung, Reparatur oder Anschaffung von Einrichtungsgegenständen in den Märkten.

Abteilung Sachkontenbuchhaltung
hintere Reihe v.l.: Katharina Scheer, Eva-Maria Hillemeyer, Christel Rübbelke, Petra Merla, Ralf Austerschmidt (Leiter Finanz- & Rechnungswesen)
vordere Reihe v.l.: Thomas Wittköpper, Ulla Mense

Rechnungskontrolle

Unsere Kolleginnen und Kollegen der **Rechnungskontrolle** bearbeiten alle eingehenden **Warenrechnungen** der LÜNING-Gruppe für den Bereich Großhandel und die eigenen Einzelhandelsmärkte: Elli-Märkte, EDEKA LÜNING, EDEKA center LÜNING und sb LÜNING Kaufhäuser sowie die Großhandelskunden, die Waren in großen Mengen direkt vom LÜNING Lager beziehen. Das sind insgesamt etwa 260 000 Rechnungen pro Jahr!

Alle Rechnungen werden digital bearbeitet. Zum Großteil treffen diese inzwischen per E-Mail ein, sodass lediglich einzelne per Post eingehende Rechnungen noch eingescannt werden müssen. **Dies hat den großen Vorteil, dass wir in den letzten Jahren 90 % Papierausdrucke einsparen konnten!** Zur Prüfung und Weiterberechnung an unsere Kunden und die unternehmenseigenen Märkte werden die Rechnungen dem jeweiligen Markt bzw. dem Großhandel automatisch zugeordnet. Sollten Rechnungsdifferenzen auftauchen, werden die entsprechenden Mengen und Preise nochmals geprüft.

Abteilung Finanz- & Rechnungswesen
hintere Reihe v.l.: Annette Roggenkamp (Assistenz Finanz- & Rechnungswesen), Susie Brummel, Martina Stallmeister, Steffi Austerschmidt, Gudrun Ewers, Birgit Wiedermann, Sarah Meyer (Auszubildende), Susanne Hünemeier (Controlling), Silvia Beckervordersandforth, Daniela Jürgenhake
vordere Reihe v.l.: Juri Boldt (stv. Leiter Finanz- & Rechnungswesen), Bettina Theilmeier

Kostenrechnungen

Anfallende **Kostenrechnungen** der LÜNING-Gruppe werden mit Hilfe der Software „ReWo-Manager“ verwaltet. Somit erfolgen die Prüfung, Freigabe, Buchung und Archivierung der Rechnungen hierüber digital. Das sind ca. 32.000 E-Mail-Eingangsrechnungen pro Jahr! Der Bearbeitungsstand einer Rechnung kann dadurch jederzeit eingesehen werden.

Rechnungen an Großhandelskunden

Unser LÜNING Großhandel beliefert selbstständige Einzelhändler, Tankstellen und internationale Kunden. Für die Warenlieferungen an unsere Großhandelskunden werden somit jährlich ca. 150 000 Rechnungen digital bereitgestellt und automatisch gebucht. Fällige Rechnungsbeträge werden hier überwiegend im SEPA-Lastschriftverfahren belastet.

Sachkontenbuchhaltung

Alle Rechnungen des Unternehmens fließen in die **Sachkontenbuchhaltung**, wo sie automatisch aufgrund der vorherigen Kontierung auf die entsprechenden Sachkonten gebucht werden. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in diesem Bereich arbeiten mit Hilfe des **„Kontoauszugsmanagers“,** der die Kontoauszüge zu allen Geschäftsvorfällen zu 70 % automatisch verbucht. Im Bereich der **Anlagenbuchhaltung** werden langlebige Vermögensgegenstände der LÜNING-Gruppe erfasst und verwaltet. Zudem werden für den Einzelhandel alle Kassenberichte der einzelnen Märkte verbucht. Hier leistet der **Kassenberichtsmanager** wertvolle Hilfe.

Controlling und Bilanzerstellung

Die Analyse und Aufbereitung betriebswirtschaftlicher Kennzahlen, die Vorbereitung der Unterlagen für die Jahresplanung im Groß- und Einzelhandel, die unterjährige Überwachung relevanter Plandaten sowie die Bereitstellung spezifischer Kennzahlen zur Unterstützung der Vertriebsbereiche gehören zu den täglichen Aufgaben unserer Mitarbeiterinnen im Bereich Controlling. Diese Kennzahlen sind von großer Bedeutung für die Entscheidungsfindung relevanter Unternehmensprozesse. Durch das Zusammenwirken der unterschiedlichen Bereiche in der Abteilung Finanz- und Rechnungswesen werden am Jahresende nach Prüfung durch unsere Wirtschaftsprüfer die Bilanzen für die 13 Firmen der LÜNING-Gruppe erstellt.

Abteilung Rechnungskontrolle
hintere Reihe v.l.: Heike Krämer, Beate Timmermann, Ingrid Mertensotto, Beate Timmer, Mechthild Bohnensteffen, Manuel Steffens (stv. Leiter Finanz- & Rechnungswesen für Reko), Julia Steppeler, Manuela Schulz
vordere Reihe v.l.: Mathilde Höber, Claudia Puls

WAS IST LEIDENSCHAFT?

> Zusammen mit meinen Kolleginnen und Kollegen vom Finanz- und Rechnungswesen alle Bilanzen der LÜNING-Firmen optimal vorzubereiten.

Name: Ralf Austerschmidt

Bereich bei LÜNING: Leitung Finanz- und Rechnungswesen

Jahre bei LÜNING: 35

Sternzeichen: Widder

Lieblingsgericht: Pasta Arrabiata

Lieblingstätigkeit: Die Liquiditätsplanung für die 13 Firmen der LÜNING-Gruppe und die Kontenabstimmungen in der Buchhaltung

Worauf können Sie verzichten? Rechnungsdifferenzen, Zahlungsausfälle, unnötige Bürokratie

Wie sind Sie zu LÜNING gekommen?

1988 beendete Ralf Austerschmidt nach der 10. Klasse am Gymnasium seine schulische Laufbahn mit dem Realschulabschluss und bewarb sich initiativ für eine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann bei LÜNING in der Rietberger Firmenzentrale. So begann er am 1. August 1988 seine Ausbildung. Besonders in Erinnerung geblieben sind ihm hier die ersten sechs Wochen im Großhandelslager, die er im damaligen „Käsekeller" des heutigen EDEKA centers verbrachte. Hier wurden Molkereiprodukte und Trockensortimentsartikel gelagert, sodass er für die Kommissionierung und Überprüfung der Daten und Gewichte der Ware zuständig war. Im Nachhinein eine wertvolle Erfahrung, um die Prozesse des Handels besser zu verstehen, auch wenn er es damals noch nicht so sah. Danach wechselte er zur Buchhaltung, wo er den Großteil seiner dreijährigen Ausbildungszeit verbrachte. Schnell merkte er, dass ihm genaues, exaktes Arbeiten besonders viel Spaß macht. Die perfekte Liquiditätsplanung aller LÜNING-Firmen sowie die Organisation sämtlicher Abläufe im Finanz- und Rechnungswesen sind bis heute seine große Leidenschaft. Nach seinem einjährigen Bundeswehrdienst arbeitete Ralf Austerschmidt wieder bei LÜNING in der Buchhaltung und bildete sich nebenher zum Bilanzbuchhalter weiter. Als im Jahr 2012 sein damaliger Chef Herr Linnenbrink in den Ruhestand ging, übernahm Ralf Austerschmidt die Leitung des Bereichs Finanz- und Rechnungswesen. In seinem Job trägt er eine hohe Verantwortung, denn seine Zahlen bilden die Grundlagen für richtungsweisende Entscheidungen in der LÜNING-Gruppe. Den perfekten Ausgleich dazu findet er in seiner Freizeit als Spieler, Trainer und Fan beim Fußball.

HEIMAT

• Von Herzen aus unserer Heimat •

Die JOSEFS Brauerei aus Bad Lippspringe

JOSEFS

Fair gebraut! JOSEFS Bier aus Bad Lippspringe

DER PRIESTER HEINRICH SOMMER GRÜNDETE IM JAHR 1904 IN BIGGE IM HOCHSAUERLAND DIE JOSEFS-GESELLSCHAFT. ER HATTE ES SICH ZUR AUFGABE GEMACHT, DIE LEBENSBEDINGUNGEN JUNGER MENSCHEN MIT BEHINDERUNG ZU VERBESSERN - VOR ALLEM DURCH EINE BERUFSAUSBILDUNG.

Die JOSEFS Brauerei hat eine echte Vorreiterrolle! Als erste Inklusionsbrauerei in Deutschland bzw. erste Firma für Menschen mit Behinderung zur Getränkeherstellung in Europa wurde sie im Jahr 2000 gegründet und ist damit DIE Inklusionsbrauerei! Seitdem bietet das Unternehmen Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung an. So produzieren Menschen, mit und ohne Assistenzbedarf, unter der Marke JOSEFS Bräu gemeinsam Biere und stellen alkoholfreie Getränke her. Dabei wird das Produktportfolio stets erweitert.

Dieser Gründungsgedanke prägt heute umso mehr das unternehmerische Handeln, um Menschen mit Behinderung eine Integration in den Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Unter dem Dach der Josefs Gesellschaft wurde im Jahr 2000 die JOSEFS Brauerei eröffnet. Daher ziert auch heute noch das Gesicht von Heinrich Sommer die Flaschenetiketten. Ganz nach dem Motto „Gutes trinken. Gutes tun!" sind die Getränke der JOSEFS Brauerei ein deutschlandweit einzigartiges Produkt. Als Endverbraucher unterstützt man durch den Genuss von leckerem JOSEFS Bräu ein Projekt von sozialer Bedeutung. So macht Gutes tun richtig Spaß!

Bei der JOSEFS Brauerei sind sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung entstanden. Nach einer Qualifizierungsphase erhalten die Mitarbeiter die Möglichkeit einer festen Tätigkeit unter realen Marktbedingungen nachzugehen.

Die Aufgaben in der Getränkeproduktion sind vielfältig und abwechslungsreich zugleich, ob am Biersieder, im Gär- und Lagerkeller, an der Flaschenwaschmaschine, in der Fassfüllerei oder bei der logistischen Tätigkeit des Vollgut-Leergut-Managers. Derzeit sind 9 Arbeitsplätze individuell und behindertengerecht gestaltet, die Zahl wird stetig erweitert, um noch mehr Menschen mit Behinderung einen Arbeitsplatz zu ermöglichen.

Nach einer dreijährigen Aufbauphase ist das Unternehmen seit dem Jahr 2004 eigenständig. Von 2004 bis 2011 firmierte es unter dem Namen JOSEFS-Brauerei gGmbH und seit dem 1. Januar 2012 unter dem Namen duplio gGmbH / JOSEFS Brauerei. Als „gemeinnützige Gesellschaft mit beschränkter Haftung" (gGmbH) handelt die Brauerei als gemeinnütziges Unternehmen, das einen gemeinwohlorientierten Zweck verfolgt.
Im Jahr 2019 wurde deutlich, dass eine Neuausrichtung des Unternehmens notwendig war, um die Brauerei auch weiterhin wirtschaftlich zu führen. Aus dem Grund suchte man nach einem neuen Betreiber, der den inklusiven Gedanken fortführen wollte. Nach den Gesprächen mit dem heutigen Geschäftsführer Ralf Eckel, wurde schnell klar, dass durch die Betriebsverlagerung von Bigge nach Bad Lippspringe eine bestmögliche Lösung gefunden war. So gründete er mit Guido Hentze, Andreas Spreier, Patric Danzer, Markus Kleineheismann und Christian Hafer eine neue Besitzgesellschaft und sorgte für den Fortbestand der Brauerei sowie den Neubau der Produktionsstätte in Bad Lippspringe.

NEUER PRODUKTIONSSTANDORT

Im Sommer 2021 hat die Brauerei ihren neuen Standort in Bad Lippspringe bezogen, wo nun alle Biersorten und alkoholfreien Getränke produziert und abgefüllt werden. Besonders wichtig war es den neuen Gesellschaftern, den bisherigen Inklusionsbetrieb zu 100 % aufrechtzuerhalten.

Am neuen Standort sind alle Arbeitsplätze in der JOSEFS Brauerei behindertengerecht gestaltet. Gebraut wird das Bier in einer 20-Hektoliter-Brauanlage mit Drei-Geräte-Sudwerk der Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz aus Bamberg. Diese besteht aus einer Maische-Würz-Pfanne, einem Läuterbottich und einem Whirlpool.

BESTE ZUTATEN

JOSEFS Bier wird nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Dafür werden nur die besten Zutaten verwendet. Das Malz wird frisch in der Schrotmühle gemahlen, bevor es in der Maischepfanne zur Maische weiterverarbeitet wird. Dabei wandeln die in den Malzkörnern enthaltenen Enzyme die wasserlösliche Stärke des Getreides in Malzzucker um, sodass die für den Brauvorgang wichtigen Inhaltsstoffe des Malzes in die Lösung übergehen.

DAS SUDHAUS

Im Läuterbottich werden die festen Bestandteile der Maische von der Flüssigkeit getrennt. Diese sog. Würze enthält alle löslichen Stoffe des Malzkorns. In der Sudpfanne wird sie mit Hopfen etwa 1,5 Stunden gekocht. Je mehr Hopfen vom Braumeister hinzugegeben wird, desto herber schmeckt später das Bier. Nach dem Kochen gelangt die Würze in den Whirlpool, wo weitere Trübstoffe entfernt werden. Anschließend wird die Würze gekühlt.

GÄR- UND LAGERKELLER

In den Gärtanks wandelt nun Hefe den in der Würze enthaltenen Malzzucker in Kohlensäure und Alkohol um. Bei untergäriger Hefe passiert dies bei einer Temperatur zwischen 8 und 10 Grad, bei obergäriger Hefe sind 15 bis 20 Grad erforderlich. Nachdem die Hefe ihre Arbeit verrichtet hat und sie abgezogen wurde, ist das Bier fertig. Bevor es jedoch abgefüllt wird, reift es etwa vier Wochen in der Brauerei.

ABFÜLLUNG

Im letzten Schritt der Abfüllung kommt das Bier nochmal so richtig auf Touren. Bei der Filtration werden die letzten Hefereste entfernt, bevor das Bier dann in Flaschen oder Fässer abgefüllt wird. Das naturtrübe Helle bleibt jedoch unfiltriert.

SORTIMENT

Inzwischen umfasst das Sortiment diverse Biersorten: Josefs Pils, Helles, naturtrübes Helles, Märzen, Dunkelbier, Bockbier und Weizenbier sowie alkoholfreies Weizen. Zudem werden auch nicht alkoholische Getränke fair produziert. Dazu zählen faires Wasser, faire Zitrone, faire Orange, faire Cola und faire Cola light sowie fairer Eistee in den Sorten Pfirsich, Zitrone und Granatapfel. Das Wort „fair" steht hierbei nicht nur für den gemeinnützigen und inklusiven Gedanken, sondern auch für das nachhaltige und umweltfreundliche Handeln der Brauerei, wie beispielsweise durch die Photovoltaikanlage auf dem Dach.

Kürbis

EIN BESONDERS VIELFÄLTIGES GEMÜSE

Gerade zur Herbstzeit gibt es sie von groß bis klein und in den unterschiedlichsten Farben – Kürbisse! Die Saison beginnt im Herbst und weltweit sind rund 800 verschiedene Sorten bekannt. Kürbisse können mehrere Kilogramm schwer werden, sodass es mancherorts Wettbewerbe für die Suche nach dem schwersten Exemplar gibt.

HERKUNFT & SAISON

Die ersten Kürbisse wurden in Mittel- und Südamerika und dem Süden Nordamerikas angebaut und das etwa 8000 bis 10 000 Jahre v. Chr.
Heutzutage werden sie weltweit in allen warmen Regionen angebaut. Die Saison reicht von September bis November, wobei einige Arten wie beispielsweise der Hokkaido-Kürbis auch weit bis ins Frühjahr hinein geerntet werden. Ihr Geschmack variiert von recht neutral bis leicht parfümiert.

HALTBARKEIT

Kleine Kürbisse können im Ganzen im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden. Größere Sorten halten sich perfekt für mehrere Wochen im Keller. Wenn ein kleines Stück Stiel stehen bleibt, verlängert sich ihre Haltbarkeit. Angeschnittene Kürbisse sollten möglichst schnell verbraucht werden. Sie halten sich in Folie gewickelt im Gemüsefach des Kühlschranks höchstens eine Woche.

SOMMER- UND WINTERKÜRBISSE

Bei Kürbissen unterscheidet man zwischen Sommer- und Winterkürbissen. Winterkürbisse haben eine harte bzw. dichte Schale, Sommerkürbisse, zu denen auch die Zucchini zählt, sind eher zart.

BUTTERNUT-KÜRBIS

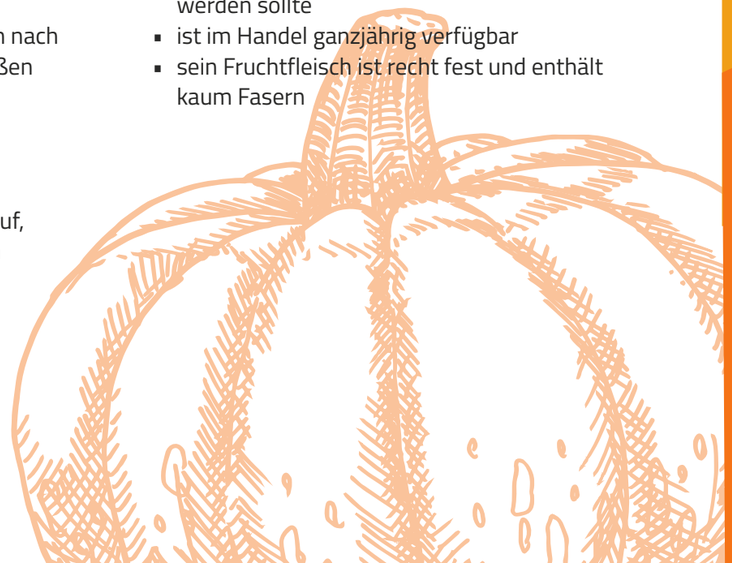
- zählt zu den Moschuskürbissen und ist birnenförmig
- sein cremiges Fruchtfleisch setzt sich farblich in etwas dunklerer Farbe zur cremefarbenen Schale ab
- stammt ursprünglich aus dem mittelamerikanischen Raum
- der Name lässt auf den nussigen, herrlich nach Butter schmeckenden Geschmack schließen
- seine Konsistenz ist weich und cremig

MUSKAT-KÜRBIS

- fällt durch seine kräftig gerippte Schale auf, die sich im Laufe des Reifeprozesses von grün zu orangebraun verfärbt
- das Fruchtfleisch hat, wie der Name vermuten lässt, eine leichte Muskatnote
- er kann bis zu 18 kg schwer werden und eignet sich gut zum Schnitzen eines Halloweenkürbisses

HOKKAIDO-KÜRBIS

- stammt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika und dem Süden Nordamerikas
- er schmeckt nussig-aromatisch und zählt zu den beliebtesten Sorten
- kann mit Schale verzehrt werden, die vor der Zubereitung lediglich gründlich gewaschen werden sollte
- ist im Handel ganzjährig verfügbar
- sein Fruchtfleisch ist recht fest und enthält kaum Fasern



ZIERKÜRBISSE

- sind für den Verzehr nicht geeignet, da sie kaum Fruchtfleisch haben und zum Teil schädliche Inhaltsstoffe enthalten
- eignen sich perfekt weg zum Basteln und Dekorieren
- wenn ihre Schale mit Wachs eingerieben wird, verlängert sich die Haltbarkeit

SPAGHETTIKÜRBIS

- er wird auch als Orangetti bezeichnet
- stammt nicht wie der Name vielleicht vermuten lässt aus Italien, sondern aus Asien
- erst in den 70er Jahren wurde er auch in Europa bekannt
- langfaseriges Fruchtfleisch zerfällt beim Garen in längliche Stränge, die an die Form von Spaghetti erinnern
- hat ein mildes Aroma

Kürbis-Curry

ENTDECKEN SIE DIE EXOTISCHE SEITE DES KÜRBISSES MIT UNSEREM ORIENTALISCHEN KÜRBIS-CURRY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g rote Linsen
Salz
400 ml Kokosmilch
3 EL gelbe Currypaste
300 ml Gemüsebrühe
4 EL Sojasoße
5 Limettenblätter
70 g Rohrzucker
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Möhren
200 g festkochende Kartoffeln
400 g Hokkaido-Kürbis
3 EL Kokosöl
2 Limetten, davon der Saft
4 Stiele Basilikum

ZUBEREITUNG:

Linsen abspülen und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. In der Zwischenzeit 3 EL vom dickcremigen Anteil der Kokosmilch und Currypaste in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange unter Rühren erhitzen, bis sich das Öl der Currypaste trennt. Restliche Kokosmilch, Brühe und Sojasoße angießen und aufkochen.
Limettenblätter waschen. Mit dem Zucker zugeben. Fond ca. 10 Minuten köcheln, damit er die Aromen aufnehmen kann. Linsen abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Spalten, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Kürbis gründlich waschen und halbieren. Kerne und faseriges Inneres mit einem Esslöffel entfernen. Fruchtfleisch ebenfalls in Würfel schneiden.
Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2 Minuten glasig dünsten. Kartoffeln und Möhren zugeben, ca. 4 Minuten mitbraten. Mit den Kürbiswürfeln in den Curryfond geben und abgedeckt ca. 10 Minuten garen. Anschließend Linsen zugeben. Mit Limettensaft, eventuell noch etwas Sojasoße und Salz abschmecken.

Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und eventuell grob hacken. Über das Curry streuen. Dazu schmeckt Reis oder Fladenbrot.

Echte Klassiker
AUS OMAS KÜCHE

Klassische Rinderrouladen

Rouladen haben alles. Sie vereinen zartes, intensiv geschmortes Fleisch mit einer aromatischen Sauce, würziger Füllung sowie leckeren Beilagen. Große Kochkunst, ganz leicht gemacht.

Zutaten für 4 Portionen:
4 Rinderrouladen
Salz & Pfeffer
3 EL mittelscharfer Senf
100 g Gewürzgurken
100 g Zwiebeln
12 Scheiben durchwachsenen, geräucherten Speck
80 g Karotten
60 g Petersilienwurzel
80 g Staudensellerie
80 g Lauch
2 EL Rapsöl
20 g Tomatenmark
130 ml trockenen Rotwein
400 ml Rinderfond
100 g Butter

Zubereitung:
Die Rouladen einzeln zwischen Frischhaltefolie platzieren und mit dem Plattiereisen gleichmäßig flach klopfen bis die Rouladen ca. 0,5 cm dick ist. Die Rouladen nebeneinanderlegen, salzen und pfeffern und mit dem Senf bestreichen.
Die Gewürzgurken längs in etwa 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel pellen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Rouladen mit je zwei Scheiben Speck, Gurken- und Zwiebelscheiben belegen.
Die Rouladen an den Seiten einschlagen und von der schmalen Seite her aufrollen. Die gefüllten, aufgerollten Rouladen mit Küchengarn binden.
Karotten und Petersilienwurzeln schälen, Staudensellerie und Lauch putzen, Gemüse klein würfeln.
In einem Schmortopf das Öl erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten, dann aus dem Topf nehmen. Das klein gewürfelte Gemüse in den Topf geben und anschwitzen. Tomatenmark einrühren, alles leicht braun rösten, dann mit Rotwein ablöschen und diesen kurz einkochen lassen. Den Rinderfond zugießen, die Rouladen wieder einlegen und bei geringer Hitze zugedeckt 45 bis 60 Minuten köcheln lassen.
Rouladen nach dem Ende der Garzeit wieder herausnehmen und im Ofen bei 80 °C warmhalten. Die Schmorflüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, etwas einkochen lassen. Mit kalten Butterwürfeln leicht binden. Die Rouladen wieder einlegen und mit der Soße servieren.

Kartoffelsalat mit Crème fraîche

Omas Kartoffelsalat darf an Weihnachten nicht fehlen. Mit gerösteten Walnüssen, frischen Kräutern und Crème Fraîche wird dieser Klassiker besonders schmackhaft.

Zutaten für 4 Portionen:
1 ¼ kg festkochende Kartoffeln
1 große Zwiebel
½ Bund Schnittlauch
½ Bund krause Petersilie
100 g Gewürzgurken
60 g Walnusskerne
200 g Crème fraîche
80 g Mayonnaise
2 EL Olivenöl
300 ml Gemüsebrühe
je 1 Prise Salz & Pfeffer

Zubereitung:
Kartoffeln waschen und für 20 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen.
Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Gewürzgurken abgießen und dabei 3 EL der Flüssigkeit auffangen. In Scheiben schneiden. Walnusskerne klein hacken und in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.
Crème fraîche, Mayonnaise und Olivenöl glattrühren. Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Gewürzgurkenwasser zugeben.
Kartoffeln abgießen, pellen und abkühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden und für 30 Minuten in der Brühe ziehen lassen. Gewürzgurken, Walnusskerne, Kräuter und die Crème fraîche-Mischung zugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Omas Lummerbraten

Zart, saftig und vor allem lecker – so landet Omas Lummerbraten auf Ihrem Teller. Ob kalt oder warm: Das ist ganz allein Ihre Entscheidung.

Zutaten für 4 Portionen:
1 kg Schweinerückenbraten
1 TL Senfkörner
1 TL Korianderkörner
1 TL Pfefferkörner
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Prise gemahlenen Piment
2 EL Butterschmalz

Utensilien
Bräter

Zubereitung:
Backofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 110 °C) vorheizen.
Schweinerücken trocken tupfen. Die Gewürze im Mörser zerstoßen und vermischen. Das Fleisch mit der Würzmischung einreiben.
Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum scharf anbraten. Im vorgeheizten Backofen 2,5 Stunden garen.
Den Lummerbraten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und vollständig auskühlen lassen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und als Aufschnitt genießen.

Rindfleischsuppe

Eine warme Suppe mit kräftiger Einlage sättigt nicht nur, sie spendet Wärme und schafft Zufriedenheit. Gerade wenn Sie die Rindfleischsuppe von Grund auf selbst ansetzen, Suppenfleisch sowie Knochen erhitzen und später mit leckeren Einlagen wie Kartoffeln, Lauch und Pastinaken verfeinern.

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Rindfleischsuppe:
2 Rinderbeinscheiben
4 Rindermarkknochen
1 Zwiebel
2 Möhren
300 g Sellerieknolle
1 Stange Porree
2 Lorbeerblätter
3 Nelken
3 Pimentkörner
3 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
1 TL Salz

Für die Einlage:
400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 Pastinaken
1 Kohlrabi
3 Möhren
1 Stange Porree
1 Bund glatte Petersilie
1 Prise Salz

Zubereitung:
Beinscheiben unter fließendem Wasser abspülen, ggf. Knochensplitter entfernen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Markknochen ebenfalls gut waschen, zum Suppenfleisch geben und aufkochen. Für 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Den entstehenden Eiweißschaum abschöpfen.
Zwiebel halbieren, die Hälften auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie fast schwarz sind. Karotten und Sellerie schälen, Porree waschen. Gemüse grob zerkleinern, mit der Zwiebel sowie den Lorbeerblättern und den Gewürzen zum Rindfleisch in den Topf geben. Abgedeckt für eine Stunde bei geringer Hitze köcheln lassen.
In der Zwischenzeit die Suppeneinlage vorbereiten. Kartoffeln schälen, wässern und in kleine Würfel schneiden. Pastinaken putzen, ggf. schälen, die Enden abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Kohlrabi schälen und würfeln. Möhren schälen, Enden abschneiden und in feine Scheiben schneiden. Porree waschen, Enden abschneiden und in Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
Das Fleisch, die Markknochen sowie das Suppengemüse mit einer Siebkelle aus dem Topf schöpfen. Trübstoffe abschöpfen. Brühe durch ein feines Sieb oder Passiertuch gießen. Suppenfleisch aus den Beinscheiben herauslösen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Rinderbrühe nochmals aufkochen. Suppeneinlage hineingeben und alles für weitere 20-25 Minuten bei geringer Hitze abgedeckt köcheln lassen. Mit Salz abschmecken und servieren.

Linseneintopf mit Würstchen

Echte Klassiker halten meist, was sie versprechen – so auch Omas Rezept für Linseneintopf mit Würstchen. Das deftige Gericht schmeckt super lecker und lässt sich ohne großen Aufwand zubereiten.

Zutaten für 4 Portionen:
150 g Knollensellerie
200 g Karotten
120 g Lauch
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Tellerlinsen
2 EL Olivenöl
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Koriandersamen
½ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL Cayennepfeffer
2 EL Tomatenmark
1,5 Liter Gemüsebrühe
2 EL Weißweinessig
1 EL Zucker
1,5 TL Salz
200 g Wiener Würstchen
½ Bund Petersilie

Zubereitung:
Sellerie und Karotten schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch pellen und fein hacken. Linsen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.
Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln hineingeben und bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Kreuzkümmel- und Koriandersamen im Mörser zerstoßen und zusammen mit dem Paprikapulver, Cayennepfeffer und dem Tomatenmark mit in den Topf geben und eine Minute anrösten. Restliches Gemüse dazu geben und 1-2 Minuten mit anrösten. Linsen dazu geben, mit Gemüsebrühe ablöschen. Für 20-25 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
Würstchen in den Linseneintopf geben. Für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Essig, Zucker und Salz abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Herrencreme

Die cremige Nachspeise aus Vanillepudding, Sahne, Zartbitterschokolade und etwas Rum schmeckt nicht nur zu festlichen Anlässen einfach lecker.

Zutaten für 4 Portionen:
500 g Milch
1 Packung Vanillepudding-Pulver
50 g Zucker
100 g Zartbitterschokolade
4 cl Rum
200 ml Sahne

Zubereitung:
8 EL Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker glattrühren. Restliche Milch in einem Topf unter Rühren aufkochen. Puddingpulvermischung zugeben und einrühren. Unter Rühren etwa 1 Minute köcheln lassen. Von der Herdplatte ziehen, in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken. Vollständig abkühlen lassen. Schokolade mithilfe einer Reibe fein raspeln. Rum in den abgekühlten Pudding einrühren. Sahne mit dem Mixer steif schlagen. Schokoraspel und Schlagsahne unter den Pudding heben.
Herrencreme in Dessertschälchen füllen und für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Einfach nachgemacht!
SIMPLE TIPPS FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT

REINE SODA – LEISTUNGSSTARK & NATÜRLICH

Reine Soda ist ein günstiges Reinigungsmittel, das vielseitig einsetzbar ist und daher in jedem Haushalt zu finden sein sollte. Gleichzeitig schont es die Umwelt. Auf natürliche Art entfernt das Mineral namens Natriumcarbonat Fett, Flecken, Schmutz und unangenehme Gerüche. Grünbelag von Steinplatten und eingebranntes Fett sowie Verkrustungen in Töpfen oder auf Backblechen können mit Soda problemlos beseitigt werden.

BAD & KÜCHE

In Kombination mit Wasser ergibt Soda eine effektive Lauge, die Seifenreste, Fett und Gerüche entfernt. Zudem eignet sich die Lauge zum Durchspülen von unangenehm riechenden Ausgüssen. Dafür einfach Soda und heißes Wasser nutzen.

SPÜL- UND PUTZMITTEL

Kühlschränke und Thermoskannen werden durch die Reinigung mit Soda wieder hygienisch frisch. Verfärbungen lassen sich lösen, indem die Sodalauge direkt im Spülbecken oder Gefäß angemischt wird und etwa 15 Minuten einwirkt.

EINGEBRANNTES

Töpfe und Pfannen können mit der Soda-Wasser-Lauge aufgekocht werden, sodass sich Fett und Eingebranntes im Anschluss einfach lösen lassen.

GARTEN

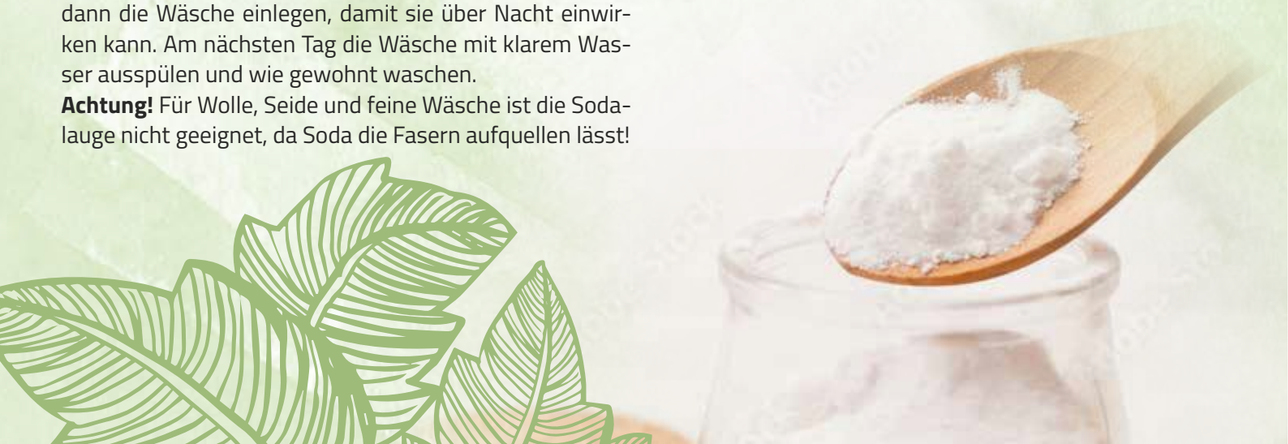
Holzgartenmöbel und Steinplatten werden mit der Sodalösung wieder strahlend schön und lassen Grünbelag weichen. Zudem verschwinden so auch Kalkränder an Tontöpfen.

WÄSCHEPFLEGE

Stark verunreinigte Kleidung, wie Handtücher, Bettwäsche oder Socken sollten über Nacht in der Sodalösung einweichen. Dafür kaltes Wasser und Soda in einer Schüssel oder Wanne anmischen, 30 Minuten warten und erst dann die Wäsche einlegen, damit sie über Nacht einwirken kann. Am nächsten Tag die Wäsche mit klarem Wasser ausspülen und wie gewohnt waschen.
Achtung! Für Wolle, Seide und feine Wäsche ist die Sodalauge nicht geeignet, da Soda die Fasern aufquellen lässt!

REINIGUNG VON HOLZSCHNEIDEBRETTERN

Kochlöffel und Schneidebretter aus Holz werden beim Spülen mit heißer Sodalösung wieder hygienisch sauber. Das Ganze mit dem positiven Nebeneffekt, dass unangenehme Gerüche verschwinden.



Entdeckt! Neu im Regal!

Lavazza Cafè Crema Special Edition

Entdecken Sie Caffè Art: Die neue Lavazza Caffè Crema Forte vereint intensiv-schokoladigen Kaffee-Genuss mit einem von Kunst inspirierten Design. Genießen Sie die Special Edition und holen Sie sich ein echtes Barista-Erlebnis mit italienischer Röstkunst nach Hause!

Dr. Oetker - LoVE it

Dr. Oetker loVE it! bietet klassischen Pudding-Genuss auf pflanzlicher Basis. Neben vertrautem lecker vanilligem oder schokoladigem Geschmack ist es seine besondere Cremigkeit, die ihn unwiderstehlich macht. Die einzigartige vegane Rezeptur enthält neben cremigem Mandelmark aus süßen Mandeln auch braunen Rohrzucker und ausgewählte sortentypische Zutaten wie echte Bourbon-Vanille oder vegane Schokolade. Erhältlich als Karamellpudding, Grießbrei, Schokopudding und Süßer Reis.

Dr. Oetker - Smoothie Bowl

Dr. Oetker Smoothie Bowl - Der erste Smoothie zum Löffeln! Egal ob zum Frühstück oder als Snack für zwischendurch. Lecker & fruchtig-frisch kommt er in den Sorten Mango-Ananas-Banane und Erdbeere-Banane-Aronia.

Dr. Oetker - High Protein Coffee Drink

Die neuen High Protein Coffee Drinks von Dr. Oetker in den Sorten Latte Macchiato und Caramel Macchiato bringen erfrischenden Trinkgenuss ins Kühlregal. Mit 20 g Protein pro Becher, fettarm und ohne Zuckerzusatz (enthält von Natur aus Zucker) sind sie ideal für den Start in den Tag, vor dem Training oder als erfrischender Genuss für zwischendurch.

Sonnen Bassermann Kartoffel mal anders

Mit den Saucen lässt sich mit wenig Aufwand ein leckeres und cremiges Kartoffelgratin zaubern. Erhältlich in den Sorten Käse, Kräuter-Knoblauch und Speck-Zwiebeln.

La Mia Grande Formaggi du Bufalla

Sie ist die erste Pizza mit Mozzarella aus Büffelmilch im Dr. Oetker Sortiment und damit ein echtes Highlight. Neben cremigem Mozzarella aus Büffelmilch gehören Cherrytomaten und feines Pesto zur Auflage dieser Tiefkühlpizza-Neuheit.

Die Ofenfrische Kebab Style Vegan

Macht Spaß, ist aber kein Witz: Die Ofenfrische Kebab Style Vegan in der exklusiven Ruthe Edition sorgt für noch mehr pflanzliche Auswahl im Pizza-Sortiment. Mit ihrer Auflage aus einer veganen Kebab-Alternative auf Basis von Erbsenprotein, fruchtiger Cocktailsauce, einer pikanten Käse-Alternative aus Kokosöl sowie Zwiebeln und grünen Peperoni verspricht die neue, limitierte Sorte vollen Pizza-Genuss.

Ristorante Würstel E Patatine

Der knusprig-dünne Boden, die reichhaltige Auflage und ausgewählte Zutaten, machen diese Pizza für alle unwiderstehlich, die Pizzagenuss wie beim Italiener lieben. Belegt mit Brühwurstscheiben, pikanten Kartoffelchips und frittierten Zwiebeln, versehen mit fruchtiger Tomatensoße.

funny-frisch Popchips

Was macht popchips so besonders? Ganz einfach - die einzigartige Herstellungsmethode! Anstatt die Chips in Öl zu frittieren, werden sie unter Hitze und Druck "gepoppt". Dadurch behalten sie den vollen Geschmack der besten Zutaten bei und enthalten bis zu 40 % weniger Fett als herkömmliche Chips. Erhältlich in den Sorten Red Paprika, Sour Cream & Onion sowie Sea Salt & Black Pepper.

Pom-Bär Crizzlies

Die Chips in Bärenform in der coolen Snackdose sind knusprig-dünn und lecker gewürzt. Die mild-würzige Paprika-Note und die beliebte POM-BÄR Form der Chips sorgen für jede Menge Extraspaß beim gemeinsamen Snacken - egal ob zu Hause oder unterwegs. Erhältlich in den Sorten Original, Sour Cream und Paprika.

Paderborner Hell

Mild im Geschmack, nach deutschem Reinheitsgebot mit besten Zutaten gebraut. Die goldgelbe Farbe mit einer feinporigen, weißen Schaumkrone – ein besonderer Genuss.

Wichteltüren

Mit den süßen Wichteltüren in den Sorten „Elf Edition", „Nature Edition", und „Original Version" ist bei Kindern in der Adventszeit die Freude groß! Einfach aufstellen und schon kann der Wichtel einziehen!
Erhältlich im

sb LÜNING

Lebkuchenhaus

Eine schöne Idee für die Adventszeit ist das Backen und Verzieren eines Lebkuchenhauses. Daran haben sowohl Groß als auch Klein ihren Spaß.

Zutaten für den Teig:
250 g Honig
150 g Butter
250 g brauner Zucker
200 g gemahlene Mandeln
400 g Mehl
1 TL Zimtpulver
2 TL Lebkuchengewürz
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 EL Kakao
1 Ei

Zubereitung des Teiges:
Den Teig am Vortag vorbereiten! Honig, Butter und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen.
Mandeln, Mehl, Zimt, Lebkuchengewürz, Zitronenschale, Kakao und das Ei in einer Schüssel verrühren, die flüssige Mischung hinzugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes gründlich durchkneten. Bei Bedarf etwas Mehl zugeben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Zuschnitt des Hauses:
Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mithilfe der Schablonen die einzelnen Teile mit einem spitzen Messer ausschneiden und auf die Backbleche legen. Aus dem übrigen Teig kann ein etwa quadratisches Haus-Fundament geformt werden. Nun alle Teile nochmals für etwa 15 Minuten kühlstellen. Den Lebkuchen im vorgeheizten Ofen 20 bis 30 Minuten backen, bis die Lebkuchenhaus-Teile in der Mitte fest sind.

Für den Zuckerguss:
500 g Puderzucker
2 Eiweiß
Spritzbeutel

Für die Verzierung:
Süßigkeiten nach Belieben zum Verzieren, z. B. Schokolinsen, Gummibärchen, Fondantringe, kleine Plätzchen,...

Aufbauanleitung:
Beim Zusammenbau ist viel Zuckerguss ein Muss! Dieser dient als Klebstoff für das Haus und die Deko. Dafür den Puderzucker mit dem Eiweiß in einem hohen Rührbecher mit dem Mixer eines Handrührgeräts dickcremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.
Zuerst eine Zuckergusslinie auf das Fundament des Lebkuchenhauses auftragen und darauf die Unterkante eines Seitenteils setzen. Das Ganze für ca. 5 Minuten festhalten und z. B. mit einem Kaffeebecher von der Innenseite her abstützen. Nacheinander alle weiteren Seitenteile des Hauses mit Zuckerguss auf das Fundament kleben und untereinander alle Kanten zusammenkleben. Immer erst einige Minuten antrocknen lassen, bevor es zum nächsten Teil übergeht. Anschließend nochmal alle Ecken und Kanten mit Zuckerguss ausspritzen und eine Stunde aushärten lassen.
Danach können die Kaffeebecher entfernt werden. Nun Zuckerguss entlang der Ränder der ersten Dachhälfte spritzen sowie entlang der Seitenteile, auf denen das Dach aufliegt. Das Dachteil aufsetzen, so dass es sauber oben mit den Giebeln abschließt. 5 Minuten festhalten und wieder Zuckerguss entlang der Mauern zur Befestigung spritzen. Mit der zweiten Dachhälfte genauso verfahren. Die Schornsteinteile ebenfalls mit Zuckerguss zusammenfügen und auf dem Dach befestigen. Nachdem das Haus ausgehärtet ist, kann es nach Belieben mit Süßigkeiten dekoriert werden. Für die Befestigung wieder Zuckerguss nutzen.

Direkt zur Vorlage

Direkt zum Video

Vorschau Heimatleben 1 | 2024

WARENKUNDE:
Frühlingszwiebeln

FRÜHSTÜCKSZEIT!
Müsli, Brötchen und Smoothies für den guten Start in den Tag

DEMNÄCHST!
E-Ladesäulen beim EDEKA center Langenberg & Elli-Markt Kaunitz

Unsere Elli-Märkte:
Avenwedde
Benteler
Delbrück
Erwitte
Gütersloh
Hövelhof
Kaunitz
Lipperode
Lippstadt
Marienfeld
Mastholte
Schloß Holte
Sürenheide

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

Unsere EDEKA center LÜNING:
Hövelhof
Rietberg
Langenberg
Wanzleben

Unsere sb LÜNING Kaufhäuser:
Anröchte
Avenwedde
Asemissen
Ballenstedt
Belecke
Delbrück
Geseke
Hiddenhausen
Haldensleben
Herzebrock
Hövelhof
Lübbecke
Mellendorf
Tangermünde
Verl
Wolmirstedt

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

Handeln mit **LEIDENSCHAFT.**

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

www.luening.de