

Fair & Quer Naturkost

Adlerstr. 1 • 69123 Heidelberg

Tel. +49 - (0)6221 - 65 22 6-0

Fax +49 - (0)6221 - 65 22 6-20

Internet www.fairundquer.de

E-Mail kontakt@fairundquer.de



AKTUELLES AUS HEIDELBERGS BIO-WELT

Ausgabe 12 / Dezember 2011

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

Wir stoßen an – auf Ihr Wohl,
ein gutes Jahr 2012 und auf
weiterhin vertrauensvolle
Begegnungen. Prost!

Herzlichen Dank für Ihr
Vertrauen...



Antje & Björn Seyler

Lieferservice feiert 10jähriges Bestehen

Erfolgreiches Konzept mit Bio-Vollsortiment

2001 starteten die ersten
Auslieferungen von Fair & Quer
– damals noch mit dem Privat-
auto der Seylers und einem
Praktikanten, der die Kisten
packte.

In den vergangenen 10 Jahren
ist der Lieferservice fester
Bestandteil des Angebotes
geworden und beständig ge-
wachsen. Mittlerweile werden
an vier Tagen pro Woche
Touren im Großraum Rhein-



Weit mehr als eine Gemüsekiste - bundesweit
einmalig ist die Belieferung mit dem
kompletten Sortiment eines Bio-Supermarktes
aus einer Hand.

Neckar und darüber hinaus
gefahren. Eine Mitarbeiterin
nimmt Bestellungen entgegen,
zwei Mitarbeiter packen Kisten
und ein Fahrer bringt die
Waren direkt an die Haustüre.
Von Obst über Brot, Wurst-
/Fleisch-, Tiefkühlwaren zu
Getränken, Nudeln etc. – das
gesamte Sortiment der
Biosupermärkte ist verfügbar.
Bestellungen werden bequem
über den Onlineshop, per
Telefon, Fax oder Mail
angenommen.

Der komfortable Lieferservice
ist auch vor Weihnachten bis
zum 23.12. regulär verfügbar.
Der Mindestbestellwert liegt
bei attraktiven € 15,-.



Dem lästigen Weihnachts-Einkaufsstress ent-
gehen – der Lieferservice von Fair & Quer macht
es möglich. Nähere Informationen unter
www.fairundquer.de

Nachhaltiges Wirtschaften

Konkrete Umsetzungen



Nachhaltiges Wirtschaften – Fair & Quer ist mit
seinen Grundsätzen Vorreiter innerhalb der Bio-
Branche.

Vor genau einem Jahr wurde
Fair & Quer mit dem Grünen
Einkaufskorb für verant-
wortungsvolles Handeln
ausgezeichnet.

Das erfolgreiche Unternehmen
gibt sich damit jedoch nicht
zufrieden und baut seine
Vorreiterrolle in der Branche
weiter aus. Seit zwei Monaten
überprüft das Heidelberger
Bio-Unternehmen seine nach-
haltige Ausrichtung mit dem
Programm Ecofit der Stadt
Heidelberg.

Konkrete erste Schritte
innerhalb des Projektes ist
unter anderem die
Anschaffung einer Papier-
Presse, um Transportwege für
Altpapier und Kartonagen zu
minimieren. Auch Mitarbeiter
und Auszubildende sind
eingebunden und tragen zur
Weiterentwicklung bei. Zudem
hat sich eine Kooperation mit
dem Kindergarten Dreikäse-
hoch in Handschuhsheim
ergeben, in deren Folge ein
Kräutergarten angelegt wird.
Weitere Umsetzungen folgen.

Bio-Märkte - Wieblingen & Handschuhsheim - Lieferservice – Catering

Bio-Markt Wieblingen
Bio-Markt Handschuhsheim
Lieferservice + Webshop
Catering

Adlerstr. 1, 69123 Heidelberg
Steubenstr. 52, 69121 Heidelberg
Adlerstr. 1, 69123 Heidelberg
Adlerstr. 1, 69123 Heidelberg

Tel. 06221 – 65 22 6 – 0
Tel. 06221 – 586 05 – 16
Tel. 06221 – 65 22 6 – 11/12
Tel. 06221 – 65 22 6 – 0

Mo.-Fr. 8 – 20 Uhr, Sa. 8 – 18 Uhr
Mo.-Mi. 9 – 19, Do.+ Fr. 9 – 20, Sa. 9 – 16 Uhr
Mo.-Fr. 8 – 14 Uhr
Mo.-Fr. 8 – 15 Uhr (Sprechzeiten Büro)

Produktnachrichten

Stevia als Süßungsmittel zugelassen



Stevia süßt etwa 300mal stärker als Zucker, ist kalorienfrei, verursacht kein Karies und gesundheitlich unbedenklich.

Die süß schmeckenden Auszüge der Stevia-Pflanze sind eine natürliche und gesunde Alternative zu herkömmlichem Zucker. Stevia-Extrakte werden vor allem in Diätprodukten verwendet. Seit Dezember 2011 sind Stevia-Extrakte als Lebensmittelzusatzstoff erlaubt und werden unter E-Nummer 960 deklariert.

Die südamerikanische Stevia-Pflanze enthält je nach Sorte bis zu zwölf verschiedene Glycoside. Diese Inhaltsstoffe sind für die enorme Süßkraft verantwortlich. Die Sorte Stevia rebaudiana ist auch unter dem Namen „Honigkraut“ bekannt und wird schon seit Jahrhunderten als Süßstoff genutzt. Man kann entweder die ganzen Stevia-Blätter, einen Teeaufguss der Blätter oder eben Extrakte als Süßungsmittel verwenden.

In den Regalen der Biosupermärkte von Fair & Quer findet sich Stevia unter anderem in den Bio-Joghurts der Andechser Molkerei Scheitz (Sorten: Orange-Sanddorn und Maracuja-Banane).

Bio-Mineralwasser mit Zertifizierung bestätigt

Das Angebot an Trink- und Mineralwässern ist riesig. Die Unterschiede in der Wasserqualität sind groß – ohne dass diese klar ersichtlich sind. Die Qualitätsunterschiede beruhen auf Schadstoffbelastungen und Umweltverschmutzung. Diese Belastungen müssen auf dem Etikett nicht ausgewiesen werden.

Für die Kaufentscheidung sind präzise Informationen über die Produktions- und Distributionsbedingungen hilfreich. Dazu zählen beispielsweise Informationen zum Transportweg (große Distanz = ungünstige Klimabilanz).

Die Qualitätsgemeinschaft Biomineralwasser e.V. hat fünfzig Qualitätskriterien definiert, die ein Biomineralwasser erfüllen muss. Die Kriterien sind strenger gefasst als für Mineral- und Trinkwasser. Folgende Kriterien gelten für ein „Bio-Mineralwasser“:

- Zusammensetzung des Wassers, Schadstoffgehalt
- schonender Umgang mit der Mineralquelle
- umweltfreundliche Verpackung
- Vermeidung langer Transportwege, etc.



Ein Biomineralwasser muss für die ganze Familie sicher sein. Es muss strengen Qualitätsstandards genügen, damit es täglich in unbegrenzter Menge getrunken werden kann.

Juristisch wurde nun geklärt, dass die Kennzeichnung "Biomineralwasser" zulässig ist. Das Mineralwasser "BioKristall" von Neumarkter Lammsbräu darf somit weiter vertrieben werden.

Impressum

Fair & Quer Naturkost
Inhaberin: Antje Seyler

Adlerstraße 1
69123 Heidelberg

Realisation: Birgit Weiler

Fon 0 62 21 - 65 22 6 - 0
Fax 0 62 21 - 65 22 6 - 20

kontakt@fairundquer.de
www.fairundquer.de

Geschäftsführer:
Antje und Björn Seyler

Bio-Märkte - Wieblingen & Handschuhsheim - Lieferservice – Catering