

## 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](http://www.fairundquer.de)

E-Mail [kontakt@fairundquer.de](mailto:kontakt@fairundquer.de)



AKTUELLES AUS HEIDELBERGS BIO-WELT

Ausgabe 19 / Juni 2012

## Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

von unseren Bio-Spezialitäten sind wir überzeugt – ob in der Käsetheke oder im Regal.

Heute informieren wir über die Beliebtheit unserer Ziegenkäse-Spezialitäten bei der deutschen Fußballnationalmannschaft, über einen Olivenölbauer, der uns mit seiner Philosophie überzeugt hat, über Streuobstsaft und aktuelle Vorträge bei uns.

Antje & Björn Seyler

## Ziegenkäse für die Nationalmannschaft

### Nußlocher Käsehof beliefert die Fußballer bei der Europameisterschaft

Stefanie Schott und Joachim Kamann betreiben seit über 25 Jahren den Nußlocher Ziegenkäsehof. „Bisher bieten wir unsere Produkte nur regional an“ - im Hofladen, auf Wochenmärkten und bei Fair & Quer. Für die Nationalelf gibt es eine Ausnahme.



Ziegenmilch ist sehr gut verträglich. Offenbar haben einige Nationalspieler eine Intoleranz gegen Kuhmilch.

Die Spezialitäten wurden vom Assistenten des Bundestrainers Joachim Löw entdeckt. Insgesamt dreißig Kilo Käse, Joghurt und Quark wurden in das Quartier der Fußballer nach Danzig geordert.



"Es ist eine ganz normale Bestellung, aber der Kunde ist sensationellerweise der Deutsche Fußball-Bund", erzählt Joachim Kamann.

Ziegenmilch und -käse sind leicht bekömmlich und belasten den Körper weniger als Kuhmilch – ein wichtiges Argument für die geforderten Fußballspieler.

Der Nußlocher Käsehof ist ein ca. zehn Hektar großer Betrieb, mit derzeit ca. 100 Edelziegen. Jede Ziege gibt pro Tag etwa dreieinhalb Liter Milch, die in der eigenen Hofkäserei verarbeitet wird.

## Saft mit Heimat

**Genau wissen, wo der Saft  
herkommt – aus der Region  
Bergstraße/Odenwald/  
Kraichgau**

Hinter „FÖG“ verbirgt sich die Fördergemeinschaft Streuobstanbau Bergstraße-Odenwald-Kraichgau e.V. Die Initiative unterstützt die Pflege artenreicher und

ökologisch wertvoller Streuobstwiesen.

Der gewonnene Saft wird ausschließlich aus Bio-Äpfeln hergestellt. Die Anbauer bekommen einen Aufpreis und müssen dafür – neben den Bio-Richtlinien – weitere Punkte einhalten, unter anderem die Nachpflanzung und Pflege der alten, regional bewährten Hochstamm-Apfelbäume.

Käufer und Konsumenten des Bio-FÖG-Apfelsaftes leisten einen wichtigen Beitrag zum Landschafts- und Bodenschutz.



Die hohe Qualität des Apfelsaftes spiegelt sich in DLG-Prämierungen und der Öko-Test Note „sehr gut“ wider.

Verfolgen Sie den Saft bis zur Streuobstwiese zurück unter [www.saft-mit-heimat.de](http://www.saft-mit-heimat.de).

Auch Antje und Björn Seyler haben bereits vor 15 Jahren die Initiative der Streuobstwiesen aktiv unterstützt und deren Anfänge begleitet – im Rahmen der Naturschutzpflege der BUND-Jugend. Diese Verbindung hat sich aktiv fortgesetzt... bis hin zum Angebot des Apfelsaftes bei Fair & Quer Naturkost seit Eröffnung im Jahr 1999.

## 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)

## Olivenöl "Biolivo" aus Kreta

### Arbeiten ohne industrielle Produktion



„Wir arbeiten in Ruhe und genießen den Moment. Mein Großvater sagte, der Blick des Bauers sei der beste Dünger für die Felder.“

Sandra Rosmaraki und Christos Aretakis pflegen auf ihrem Biohof auf Kreta ca. eintausend Jahrhunderte alte Olivenbäume der antiken Sorten Tsounati und Koroneiki. Es sind empfindliche Sorten mit einer limitierten Produktion, die eine Klasse für sich sind. Ihr „Biolivo“ Olivenöl ist ein reines Biohofprodukt.

Sie pflegen persönlich die Bäume, ernten die Oliven, pressen, lagern und füllen das Öl ab. Als Biobauern sind sie bemüht, fairen Handel zu praktizieren: sie möchten sicherstellen, dass der Konsument diese Spitzenqualität ohne Zwischenhändler zu einem guten Preis beziehen und genießen kann.

Bei Fair & Quer in Wieblingen kann dieses einzigartige Öl an zwei Stationen kostenlos probiert werden.

## Aktuelle Termine

### 27.6., 20 Uhr: Pfiffige Pausenbrote für Kinder

Laut einer Forsa-Studie geht jedes siebte Kind in Deutschland morgens ohne Frühstück in die Schule oder den Kindergarten. Die Folge: In den Pausen werden oft ungesunde Snacks verzehrt.

Die Expertin Claudia Marschner will Eltern, Schüler und Kindergartenkinder animieren, leckere Pausenbrote zu entdecken.

In der Adlerstraße findet ein Praxisvortrag von Claudia Marschner zum Thema „Pfiffige Pausenbrote“ statt. Frau Marschner ist staatlich geprüfte Diätassistentin und 2-fache Mutter.



Die Ernährung von Kindern ist in vielen Fällen geprägt von Schokolade und anderen ungesunden Pausensnacks. Hier möchte Fair & Quer gerne ansetzen und verändern.

Termin: 27. Juni, 20 Uhr  
Ort: Adlerstraße 1, Wieblingen  
Kostenfreie Teilnahme,  
Anmeldungen willkommen:  
Tel. 06221 – 65 22 60  
Fair & Quer ist Regionalpartner  
der Sarah-Wiener-Stiftung.

### 11.7., 20 Uhr: Vortrag "Wie gesund ist unser Wasser?"

Am Mittwoch, 11. Juli findet um 20 h in der Adlerstraße ein Vortrag zum Thema "Wie gesund ist unser Wasser?" statt. Heidi Kirschner wird zu folgenden Fragen referieren:

- Gesundheit durch Wasser
- Gutes und reines Trinkwasser
- Leitungswasser oder Mineralwasser?
- Mineralien im Wasser
- Schadstoffe im Wasser

Der Eintritt ist frei. Weitere Termine am 19.09., 17.10. und 14.11. (jeweils 19.30 Uhr)

### 21.07. Kostprobe: Leckeres für Ihre nächste Grillparty

In der Filiale Steubenstraße wird Leckeres rund ums Grillen verkostet: Bratwürstchen, Rusties, Dinkelbaguette, Ketchup, Grill- & Fonduesenf.

## Impressum

Fair & Quer Naturkost  
Inhaberin: Antje Seyler

Adlerstraße 1  
69123 Heidelberg

Realisation:  
Birgit Weiler-Thoma

Fon 0 62 21 – 65 22 6 - 0  
Fax 0 62 21 – 65 22 6 - 20  
[www.fairundquer.de](http://www.fairundquer.de)

Geschäftsführer:  
Antje und Björn Seyler

## 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)