

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

der Frühling steht in den Startlöchern. Mit dem Bingenheimer Saatgut können wir die Vielfalt der Natur mitgestalten und etwas Eigenes schaffen. Die Tage werden wieder länger und wohlthuendes Sonnenlicht weckt neue Kräfte. Neues Licht ist, wie bereits Ende 2015 angekündigt, in unsere Wieblingler Filiale eingezogen. In diesem Newsletter lesen Sie außerdem, wie Sie mithelfen können, die beste Sojapflanze für den regionalen Anbau zu finden und warum es ab April keine Einwegbecher mehr bei uns geben wird.

Antje und Björn Seyler

Fair & Quer wird ins rechte Licht gerückt

Wenn man den Laden betritt, merkt man sofort, dass etwas anders ist als bisher. Das Licht ist präziser und freundlicher.



Auspacken der neuen Leuchtmittel. Daniel Noe und Johannes Ochs von Lumindo, Peter Kolbe von der Klimaschutz+ Stiftung e. V. gemeinsam mit Björn Seyler

Außerdem sparen wir ab sofort eine ganze Menge Strom ein. Da das gesamte Fair & Quer Unternehmen Ökostrom bezieht, wird der eingesparte Anteil frei. Dadurch muss an anderer Stelle kein zusätzlicher Strom aus nicht erneuerbaren Quellen eingespeist werden. Dies alles wäre nicht möglich gewesen ohne die Unterstützung der Heidelberger Klimaschutz+ Stiftung und des Wieblingler Lichtberatungshauses *Lumindo*.

Bereits seit 2014 arbeiten wir mit der Klimaschutz+ Stiftung zusammen. Nun wurde die Stiftung gemeinsam mit der Klimaschutz- und Energieberatungsgesellschaft Heidelberg Rhein-Neckar-Kreis gGmbH sowie den Partnern Fair & Quer Naturkost, Café Florian Steiner und Backshop Kettner für das 2014 gestartete Projekt *Climate Fair To Go*, mit dem Qualitätssiegel *Werkstatt N Projekt 2016* ausgezeichnet. Das Qualitätssiegel für nachhaltige Projekte und Impulse des Nachhaltigkeitsrats der Bundesregierung prämiert die 100 innovativsten Einreichungen. Bewerben können sich Projekte auf der ganzen Welt.

Zero Waste – Müll fasten

Wie viel Müll eine ganz normale Familie produziert, kann man eindrucksvoll sehen, wenn man mal zwei Wochen lang den Haushaltsmüll aufbewahrt. Es sind Kleinigkeiten, die dazu beitragen, den Müllberg nicht ganz so groß werden zu lassen. Die Zero-Waste-Bewegung geht noch weiter, hier wird kurzerhand gar kein Müll mehr produziert. Das geht doch gar nicht, werden Sie vielleicht denken. Sie haben Recht, es ist nicht

einfach. Das Gute ist jedoch, dass auch die vermeintlich kleinen Schritte etwas verändern. Schon beim Einkauf kann man sich für mehr Nachhaltigkeit einsetzen. Zum Beispiel indem man Unverpacktes einkauft. Gerade bei Gemüse und Obst kann man im Biosupermarkt und auf dem Wochenmarkt leicht auf zusätzliche Verpackungen verzichten. Warum müssen Bananen verpackt werden? Die Früchte haben doch bereits eine hübsche gelbe Verpackung. Erdige Kartoffeln können in einem Stoffbeutel transportiert werden und das Meiste kann lose in den Korb gelegt werden. Auch Brot und Backwaren sind in einem Stoffbeutel oder in ein Tuch eingeschlagen gut geschützt. In Kürze werden bei Fair & Quer wiederverwendbare Brotbeutel aus Stoff erhältlich sein. Außerdem gilt die Devise Mehrweg statt Einweg. Aus diesem Grund wird es bei Fair & Quer **ab April keine Einwegbecher für Getränke-to-go mehr** geben. Stattdessen dürfen unsere Kunden einen coffee-to-enjoy in unserem gemütlichen Bistro genießen oder sich ihr Getränk in einen Mehrwegbecher einfüllen lassen.



Im gemütlichen Fair & Quer-Bistro gibt es täglich Kaffeespezialitäten

Bio-Märkte – Wieblingen & Handschuhsheim – Lieferservice – Catering

Bio-Markt Wieblingen	Adlerstraße 1, 69123 Heidelberg	Tel. 06221 65 22 6 - 0	Mo. - Fr. 8 – 20 Uhr, Sa. 8 – 18 Uhr
Bio-Markt Handschuhsheim	Steubenstraße 52, 69121 Heidelberg	Tel. 06221 586 05 - 16	Mo. - Mi. 8 – 19 Uhr, Do. + Fr. 8 – 20 Uhr, Sa. 8 – 16 Uhr
Lieferservice + Webshop Catering	Adlerstraße 1, 69123 Heidelberg Adlerstraße 1, 69123 Heidelberg	Tel. 06221 65 22 6 – 11/12 Tel. 06221 65 22 6 - 0	Mo. - Fr. 9 – 15 Uhr (Sprechzeiten Büro)

Tofu aus heimischem Soja – Das Experiment

Tofu ist gesund, macht satt und schmeckt toll. Außerdem ist es äußerst vielseitig in der Küche einsetzbar. Optimal ist es, wenn die Sojapflanzen für die Tofu-Produktion aus der Region kommen und gentechnikfrei sind. Diese Kriterien sind für den Freiburger Hersteller von Tofu-Produkten *Taifun* selbstverständlich. Um die asiatische Frucht, als Pflanze und als Lebensmittel in Deutschland heimisch zu machen, ruft *Taifun* jetzt zur Mithilfe auf. Bisher ist Soja in Deutschland noch immer ein Exot. Ähnlich der Erfolgsgeschichte der Kartoffel: Auch sie war bei uns einst völlig unbekannt und ist heute vom deutschen Speiseplan nicht mehr wegzudenken. Sojapflanzen machen den Boden fruchtbar und lebendig und bereiten ihn optimal für nährstoffhungrige Pflanzen auf. Der Anbau von Sojabohnen direkt vor Ort spart Transportwege ein, unterstützt die regionale Landwirtschaft und leistet einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz. *Taifun* sucht deutschlandweit Hobbygärtner, Profigärtner und Landwirte, die sich an einem großangelegten Experiment beteiligen wollen. Die Teilnehmer erhalten zwölf Tütchen mit rund 100 Sojabohnen sowie eine genaue Anleitung. Auf der Website dokumentieren die Hobbyforscher die Entwicklung der Pflanzen an den unterschiedlichen Orten. Während der gesamten Projektlaufzeit werden sie bei Bedarf von Agraringenieuren betreut und beraten. Die Daten des Experiments werden von den

Experten bei Taifun und der Uni Hohenheim wissenschaftlich ausgewertet. Bis zum 28. Februar kann man sich online unter www.1000gärten.de anmelden. Dort sind auch Informationen und Teilnahmebedingungen einzusehen.



Neben der Pflege der Pflänzchen gehört auch dazu, diese von der Aussaat bis zur Ernte genau zu beobachten

Bingenheimer Saatgut

Die Bingenheimer Saatgut AG ist mit ihren zehn Jahren noch eine vergleichsweise junge Pflanze. Der Samen, aus dem alles gewachsen ist, wurde vor mehr als 30 Jahren gesät. Eine Gruppe aufgeschlossener und engagierter Demeter-Gärtnerinnen und -Gärtner schloss sich im „Initiativkreis für Gemüsesaatgut aus biologisch-dynamischem Anbau“ zusammen. Sie hatten schon in den 80er-Jahren erkannt, dass die Saatgutfrage zu einer Schlüsselfrage des Ökolandbaus werden würde. Sie erlebten mit, wie der Siegeszug der heute weit verbreiteten Hybridsorten zu einem drastischen Schwund von samenfesten Sorten führte und damit die natürliche Fähigkeit zur Vermehrung. Mit Besorgnis erkannte der Initiativkreis, dass die eher bio-technischen Züchtungstechniken die Grundlagen

der biologischen Gemüseerzeugung in Frage stellten.

Daher suchten sie einen neuen Weg und begannen damit, Saatgut von samenfesten Sorten aus biologischer und biologisch-dynamischer Vermehrung zu erzeugen. Bei Fair & Quer können Sie für Ihren Garten aus einem umfangreichen Saatgut-Sortiment wählen. Gemüse, Schnittblumen und Salat aus eigenem Anbau, das bedeutet Glück. Auch in unserer Obst- und Gemüseabteilung achten wir darauf samenfeste Sorten entsprechend zu deklarieren.



Wir wünschen einen schönen Februar!
Ihr Fair & Quer-Team

Impressum

Fair & Quer Naturkost
Inhaberin: Antje Seyler

Adlerstraße 1
69123 Heidelberg

Umsetzung: Madlen Isleib

Reichweite dieses
Newsletters: über 800

Fon: 06221 65 22 6 - 0
Fax: 06221 65 22 6 - 20

www.fairundquer.de
kontakt@fairundquer.de

Bio-Märkte – Wieblingen & Handschuhsheim – Lieferservice – Catering

Bio-Markt Wieblingen	Adlerstraße 1, 69123 Heidelberg	Tel. 06221 65 22 6 - 0	Mo. - Fr. 8 – 20 Uhr, Sa. 8 – 18 Uhr
Bio-Markt Handschuhsheim	Steubenstraße 52, 69121 Heidelberg	Tel. 06221 586 05 - 16	Mo. - Mi. 8 – 19 Uhr, Do. + Fr. 8 – 20 Uhr, Sa. 8 – 16 Uhr
Lieferservice + Webshop Catering	Adlerstraße 1, 69123 Heidelberg Adlerstraße 1, 69123 Heidelberg	Tel. 06221 65 22 6 – 11/12 Tel. 06221 65 22 6 - 0	Mo. - Fr. 9 – 15 Uhr (Sprechzeiten Büro)