

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

unsere Suche nach einem ökologisch vertretbaren Kassenbon scheint ein Ende zu haben. Außerdem blicken wir hinter die Kulissen von Foodsharing Heidelberg. Wir präsentieren Ihnen die puristischen mundgeblasenen Glaswaren von GEPA und weitere Neuigkeiten. Sommerloch? Nicht bei uns!

Antje und Björn Seyler

Neu: Recyclinggläser aus Vietnam



Die zeitlosen Trinkgläser von GEPA sind mundgeblasen und spülmaschinengeeignet. Altglas bildet den einzigen zentralen Rohstoff für die Produktion in der vietnamesischen Firma *Dragon Top*. Der Partner von GEPA ist aber nicht nur freundlich zur Umwelt, sondern auch zu seinen Angestellten. Ho Chi Minh Stadt ist eine boomende Stadt – aber eine mit Schattenseiten. So gibt es insbesondere in den Vorstadtbezirken viele Viertel, in denen es wenige Arbeitsplätze gibt. *Dragon Top* ist eine schon seit 1932 (unter anderem Namen) existierende Firma, die ihren mittlerweile rund 86 Angestellten eine Alternative bietet. Die festangestellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (etwa die Hälfte sind

Frauen) erhalten Gehälter, die 70 Prozent oder mehr über dem nationalen Mindestlohn liegen und jedes Jahr ansteigen. Die Angestellten bekommen Krankengeld, bezahlten Urlaub, Zugang zu zinslosen Krediten und eine Absicherung, die unserer Krankenversicherung ähnelt.



Mitarbeiterin in der Glasbläserei *Dragon Top*

Unser Sortiment umfasst Wassergläser und Weingläser jeweils im 2er Set, ist ja auch sinnvoll – schließlich kann man mit zwei Gläsern besser anstoßen. Ein Glaskrug komplettiert das Angebot.

Foodsharing Übriggebliebenes sinnvoll verwerten und fairteilen

Jeden Abend kommt ein Mitarbeiter des Foodsharing-Vereins mit dem Fahrrad bei Fair & Quer vorbei und holt unsere Obst- und Gemüsereste ab. Was steckt dahinter? Bei einem Kurzurlaub in Köln ist Nicoletta Hilger auf die Arbeit des *Foodsharing*-Vereins aufmerksam geworden. Kurzerhand brachte die Foodsharing-Botschafterin das Projekt 2013 mit nach Heidelberg und begann zunächst vor ihrer eigenen Haustür mit dem ersten *Fair-Teiler*. Heute gibt es fünf Stationen, an denen Lebensmittel abgegeben und

abgeholt werden können. Das System ähnelt dem der Büchertauschregale. Über die Internetplattform *foodsharing.de* wird das Verteilen von überschüssigen Lebensmitteln koordiniert. Selbstverständlich darf nur das angeboten werden, was man noch selbst essen würde. Heikle Lebensmittel wie Fleisch, Fisch und Milchprodukte sind in den *Fair-Teiler*-Regalen tabu, denn eine angemessene Kühlmöglichkeit fehlt. Dinge die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, sind willkommen, denn meist sind sie noch wunderbar genießbar. Auf der genannten Internetseite kann man sich als *foodsharer* eintragen und so Essenskörbe online anbieten. Wenn man in den Urlaub fährt und der Kühlschrank noch gefüllt ist, oder wenn man Marmelade eingekocht hat und merkt, dass die Augen größer waren als der Vorratsschrank, kann man die Reste abholen lassen. Die zweite Variante geht noch einen Schritt weiter, nach einem kleinen Quiz kann man *foodsaver* werden und so aktiv Lebensmittel einsammeln, behalten was man mag und den Rest an einem der *Fair-Teiler* für andere abgeben. Was nichts kostet ist nichts wert? Stimmt nicht! Ziel des Vereins ist die Sensibilisierung der Gesellschaft für die alltägliche Lebensmittelverschwendung. 82 kg genießbare Lebensmittel pro Person landen allein in Deutschland jährlich in der Mülltonne. Ganz zu schweigen von den genießbaren Speisen, die in Supermärkten, Lebensmittelabriken und der Gastronomie entsorgt werden. Sind die kostenlosen

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)

Lebensmittel für Bedürftige gedacht? *Foodsharing* ist für alle Menschen da. Alleinstehende, Studenten, ältere Menschen und Familien. Die Nachfrage ist groß, das Angebot meist größer. Wer mehr erfahren möchte und mitmachen will, der sei auf folgende Termine hingewiesen: Am 31. Juli um 16 Uhr verarbeiten die *foodsharer* im Rahmen der „Hol den Oberbürgermeister Aktion“ gerettete Lebensmittel mit Eckart Würzner auf dem Wilhelmsplatz in der Weststadt. Jeden Samstag um 19 Uhr trifft sich der Verein zum großen Salat- und Antipasti-Essen (Im Neuenheimer Feld 304a, Appel un`Ei). Neue Gesichter sind willkommen!



Obst und Gemüse an einer Fair-Teiler-Station

Welche Rolle spielt Bisphenol?

Auch wir haben umgestellt auf Kassenbons aus Thermopapier, aus Mangel an einer vertretbaren Alternative. Unser Thermopapier enthält zumindest kein Bisphenol A. Warum sind Phenole gefährlich? Bisphenol – aus der Familie der Phenole – kann Erbgutschäden und Krebs hervorrufen. Daher wurde die Verwendung von Bisphenol in Babyflaschen bereits europaweit verboten. Das Papier, das wir zurzeit in unsere Bondrucker einlegen, ist

aber trotzdem nur eine Notlösung. Wir suchen nach einer Alternative, die auf giftige Chemikalien verzichtet, FSC-zertifiziert ist und vorzugsweise in Deutschland hergestellt wird. Nachdem wir nun verschiedene Produkte getestet haben, sieht es so aus als hätten wir eine gute Lösung für unser Anliegen gefunden.



Der nachhaltige Rollenwechsel steht an, sobald unser Vorrat an alten Bonrollen verbraucht ist. Die Rollen von Rollenland, werden in Deutschland ressourcenschonend hergestellt. Das Papier trägt das FSC-Label für verantwortungsvolle Forstwirtschaft und selbstverständlich enthält das Produkt keine Phenole. Der Kassenbon kann über das Altpapier entsorgt werden (herkömmliche Bons gehören übrigens in den Sondermüll). In den meisten Fällen ist ein Ausdruck unnötig, ressourcenschonend par excellence wäre der Satz: „Ich brauche keinen Bon“, aber wenn Sie einen brauchen, dann bekommen Sie einen Ökobon.

Fair & Quer Strand-Garten

Unser Fair & Quer Garten blüht und strotzt von grüner Kraft. Bienen und Hummeln kommen regelmäßig vorbei. Bald bekommen sie ein Insektenhotel, damit sie bei uns sesshaft werden können. Wer weiß,

womöglich gibt es dann irgendwann echten Fair & Quer Honig – welche schöne Zukunftsmusik. Sesshaft werden, im wahrsten Sinne des Wortes können unsere Kunden und Besucher übrigens ab sofort. Wir haben einen Strand angelegt, mit Liegestühlen und Sonnenschirm. Bald wird ein Sonnensegel aufgehängt und die Mauer neu gestaltet.



Ein Ort zum Durchatmen – unser Strand-Garten

Ihr Fair & Quer Team wünscht einen schönen Juli!

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)