

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 37 / Juni 2014

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

ein weiterer Schritt zur Nachhaltigkeit ist getan – Fair & Quer ist dem Gemeinschaftsprojekt CLIMATE FAIR To Go der KLIBA (Klimaschutz- und Energie-Beratungsagentur Heidelberg) und der Klimaschutz+-Stiftung beigetreten. Lesen Sie mehr dazu!

Die Heidelberger Bio-Woche war ein voller Erfolg – unsere Verkostungsrallye wurde gut angenommen, zahlreiche Fragen rund um Bio konnten geklärt werden. Und die Siegerin unseres Preisrätsels haben wir auch gekürt.

Antje & Björn Seyler

CLIMATE FAIR To Go

**Ab 2. Juni bei Fair & Quer:
10 Cent-Spende für
Einwegbecher Coffee to go**



Mit der Entscheidung für CLIMATE FAIR To Go übernimmt jeder Verantwortung für die Umweltkosten des Coffee-to-go-Bechers

Für die weltweite Produktion von Coffee To Go - Bechern werden jährlich 9,4 Millionen Bäume abgeholzt, 5,7 Milliarden Liter Wasser und

293 Millionen Kilowattstunden Energie verbraucht: Das alles für ein Produkt, das meist nur wenige Minuten genutzt wird, bevor es im Müll landet.

Bei Fair & Quer werden ab 2. Juni in Café und Bistro Heißgetränke zum Mitnehmen mit einer Klimaschutzspende (=CLIMATE FAIR to go) von 10 Cent angeboten. Alternativ können Kunden einen eigenen (Mehrweg)-Becher mitbringen. Ziel der Klimaschutzspende ist es, die Verantwortung für die Klima- und Umweltkosten zu übernehmen.

Wohin fließen die 10 Cent pro Becher? Fair & Quer leitet die Spende treuhänderisch an die Klimaschutz+-Stiftung weiter. Im ersten Schritt dienen die Mittel der Förderung von Ökostromkraftwerken und Energieeffizienzprojekten in Heidelberg. Die Erträge dieser Projekte werden im zweiten Schritt vollständig an gemeinnützige Projekte in Heidelberg ausgeschüttet, die die Entwicklung und Verbesserung nachhaltiger Lebensqualität fördern.

Heidelberger Bio- Woche voller Erfolg

Eine gute Resonanz gab es auf die Fragen zum Thema „Bio drauf – Bio drin?“ Zusammengefasst die wichtigsten Antworten:

1. Grundlegend für den Bio-Anbau ist die Kreislauf-



Bio drauf – Bio drin? Mit dieser Frage beschäftigten sich zahlreiche Teilnehmer der ersten Bio-Woche in Heidelberg.

wirtschaft, d.h. ein gesunder Boden bringt gesunde Pflanzen hervor, gesunde Lebensmittel und gesunde Tiere nähren den Menschen und tragen zu dessen Gesundheit entscheidend bei.

2. Bio-Lebensmittel werden streng kontrolliert und sind darüber hinaus gesetzlich geschützt und definiert durch die EU-Bio-Verordnung. Im Jahr 1991 wurden die privaten Richtlinien der deutschen Öko-Anbauverbände gesetzlich normiertes Recht und geben seitdem Schutz vor „Trittbrettfahrern“. 2001 führte die damalige Verbraucherministerin Renate Künast das staatliche Bio-Siegel ein.

Bio-Lebensmittel stammen somit aus ökologisch kontrolliertem Anbau, dürfen nicht gentechnisch verändert sein und werden ohne Einsatz konventioneller Pestizide, Künstdünger oder Abwasser-schlamm angebaut. Tierische

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)

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 37 / Juni 2014



Die 23jährige Studentin Helena Hecht wusste alle Antworten beim Gewinnspiel und freute sich über den ersten Preis. Auf ihren Wunsch wurden die wasserdichten Fahrradtaschen mit rein veganen Bio-Spezialitäten gefüllt.

Produkte stammen von Tieren, die artgerecht gemäß EU-Verordnung und weniger mit Antibiotika und Wachstumshormonen behandelt sind. Sämtliche Produkte sind nicht bestrahlt und enthalten weniger Zusatzstoffe als konventionelle Lebensmittel.

3. Die ökologische Schweinehaltung unterscheidet sich beispielsweise von konventioneller Schweinehaltung u.a. durch ein höheres Platzangebot pro Tier, bei der Fütterung und in der Behandlung bei Krankheiten.

Bio-Zertifizierung

Bio aus Überzeugung – freiwillige Kontrolle und Selbstverpflichtung

Dass Fair & Quer mit zertifizierter Bioware handelt ist den meisten bekannt. Was nicht jeder weiß – Fair & Quer lässt sich darüberhinaus selbst freiwillig mit beiden Filialen, Lieferservice und Catering zertifizieren. Mit den Kontrollen

ist ein nicht unerheblicher Arbeitsaufwand verbunden. Jede Kontrolle nimmt einen Arbeitstag vor Ort in Anspruch, Produkte und Warenfluss werden überprüft. So wird beispielsweise evaluiert, ob die Menge an eingekauftem Käse mit der abverkauften Quote übereinstimmt. Auch im täglichen Ablauf werden Arbeitsschritte belegt unter anderem werden in Metzgerei und Bistro die Rezepturen begutachtet und Produktionsbücher geführt.

„Bio ist für uns kein Trend, der gerade in und modern ist, sondern eine Lebenseinstellung. So bieten wir bei Fair & Quer ausschließlich Produkte an, von denen wir selbst überzeugt sind“ so Antje Seyler.

Auf Bio-Honig ist Verlass

Gen-Honig muss künftig nicht deklariert werden

Die Bundesregierung hat kürzlich bei einer Abstimmung in Brüssel besiegelt, dass Honig mit Gen-Pollen nicht gekennzeichnet werden muss. Das gilt selbst für Honig, der vollständig von Gentech-Pflanzen stammt. Damit missachtet die Bundesregierung den Willen der Verbraucher und Imker.

Schon die Enthaltung Deutschlands und nur eines weiteren kleineren EU-Staates

hätte gereicht, um den ungekennzeichneten Gen-Honig zu stoppen.

Verbraucher, die auf Gentechnikfreiheit Wert legen, bleibt so nur noch die Entscheidung für Bio-Honig bzw. Bio-Lebensmittel, da diese grundsätzlich und gesetzlich geschützt ohne Gentechnik erzeugt werden.

Spende angekommen

Über 1.160 Euro für Hilfsgüter und Bildung



Damit Kinder unbeschwert aufwachsen können und vor Kinderprostitution geschützt sind – dafür macht sich das PREDa-Projekt in Thailand stark.

Die dwp Fairhandels-Genossenschaft war Empfängerin der letzten Spendenaktion von Fair & Quer-Kunden. Eine Vertreterin von dwp dankt: „Wir sind beeindruckt von der großartigen Solidarität Ihrer Kunden. Mit der Unterstützung schenken Sie Hoffnung und Zuversicht. Auch im Namen unseres Partners Preda: ein herzliches DANKE für Ihr Vertrauen! Mit Ihrer großzügigen Spende, die wir in vollem Umfang an Preda/Philippinen weitergeleitet haben, konnten

Bio-Märkte - Wieblingen & Handschuhshheim - Lieferservice – Catering

Bio-Markt Wieblingen

Bio-Markt Handschuhshheim

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)

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 37 / Juni 2014

Schäden und Zerstörungen, die der Taifun Haiyan angerichtet hat, behoben werden. Außerdem konnten Unterstützungsmaßnahmen für den Wiederaufbau ergriffen werden.“

Die PREDA-Stiftung ist weltweit für den Einsatz für Kinderrechte bekannt. Die vielen Erfolge im jahrzehntelangen Kampf gegen Kinderprostitution und

Menschenrechtsverletzungen basieren auf einem umfassenden Gesamtkonzept, das die Ursachen dieser Missstände bekämpft. Die Aktivitäten umfassen folgende Maßnahmen: Versorgung von Flüchtlingsopfern mit Lebensmitteln, Kinderkleidung und Hygieneartikeln; präventive Erziehungsarbeit, um vor sexuellen Übergriffen zu schützen; Selbstständigkeit von Kleinbauern möglich machen und weitere Projekte.

Neu: Smoothie der Woche



Frisch zubereitet, lecker und gesund – die Smoothie-Variationen im Bistro bei Fair & Quer.

Ab sofort gibt es bei Fair & Quer jede Woche einen neuen Smoothie - entweder einen grünen Smoothie oder einen Fruchtsmoothie - lecker und gesund.

Smoothie ist englisch und bedeutet fein, gleichmäßig, cremig. Es ist ein so genanntes Ganzfruchtgetränk, das im Gegensatz zu herkömmlichen Fruchtsäften die ganze Frucht bis auf die Schale und Kerne beinhaltet. Basis der

Smoothies ist also das Fruchtpüree, das je nach Rezept mit Säften oder auch Joghurts gemischt wird, um eine cremige Konsistenz zu erhalten.

Aktuelles

Verkostung am 23. Juni ab 10 Uhr: "Grillspezialitäten"
Adlerstraße 1, Wieblingen

Am Montag, 23. Juni können Sie ab 10 Uhr in der Adlerstraße Vegetarisches, Grillfleisch und -würstchen probieren, dazu gibt es Grillsaucen von Naturata.

Neu im Sortiment

Der Monatswechsel hat wieder viele Neuheiten im Gepäck: afrikanische Gewürze von Voodoofood, handwerklich hergestellte vegane Suppen von Wunsch-Dir-Mahl oder neue Eistee-Sorten von Sonnentor, ... da ist für jeden was dabei!

Impressum

Fair & Quer Naturkost
Inhaberin: Antje Seyler

Geschäftsführer:
Antje und Björn 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
kontakt@fairundquer.de

Der
Freiwilligentag
am
20.09.2014.



Mach mit!

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)