

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 41 / November 2014

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

die Vorweihnachtszeit naht und schon in den nächsten Tagen gibt es das erste leckere Bio-Gebäck, Tees und mehr. Ein Teil ist schon eingetroffen, auch liegen ab sofort Vorbestelllisten für die entspannte Planung des Weihnachtsmenüs aus.

Bereits zum vierten Mal nehmen wir an der Aktion „Weihnachten im Schuhkarton“ teil – Jede/r kann mitmachen und einem Kind in Not eine unvergessliche Weihnachtsüberraschung bereiten.

Antje & Björn Seyler

Das steuerbegünstigte Jobrad

Neues Firmenfahrrad-Konzept bei Fair & Quer



Ihr Wunschrad, ein geländefähiges Mountainbike, hat dank des Firmenfahrrad-Konzepts auch Nathalie Dröscher, Marktleiterin bei Fair & Quer.

Immer mehr Menschen steigen aufs Rad um. Damit sind sie kostengünstig, umwelt-schonend und gesund mobil. Dank einer neuen Steuerregelung gilt das Dienstwagen-

privileg nun auch für Fahrräder. So ermöglicht es JobRad jedem Mitarbeiter, sein individuelles Wunsch-Fahrrad bequem über die monatliche Gehaltsabrechnung zu bezahlen und gleichzeitig durch die vorteilhafte Versteuerung Geld zu sparen.

Infos unter: www.jobrad.org

Der Föll-Biohof

Regionaler, sortenreiner Apfelsaft aus dem Landkreis Heilbronn

Äpfel sind geschmacklich sehr verschieden – entsprechend hat auch der daraus gepresste Saft seine eigene, individuelle Note. In der Regel kennt der Verbraucher die verwendete Apfelsorte nicht bzw. wird dieser aus einer Mischung verschiedener Apfelsorten gepresst. Anders beim Föll-Bio-Apfelsaft – der sortenrein gepresst wird und dadurch die charakteristische Note des Apfels enthält. Aktuell gibt es die Spezialitäten in drei Sorten:

Elstar – der Ausgewogene mit kräftig-aromatischem Geschmack. Die Früchte zeichnen sich durch ein besonders ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis aus.

Topaz – ein aromatischer Apfel mit angenehmer Säure. Topaz - aromatisch mit angenehmer Säure.

Gold Rush – geschmackvoll säuerlich-süße Variante.



Im Einklang mit der Natur erzeugen die Fölls schmackhaftes und gesundes Obst. Dies erreichen sie durch die gezielte Förderung und Erhaltung der Bodengesundheit, der pflanzeigenen Abwehrkräfte und der Vielfalt des Ökosystems.

Der von den Eltern übernommene, kleine Bauernhof entwickelte sich in den letzten 10 Jahren zu einem vielseitigen Obstbaubetrieb. Seit 1997 wird der Betrieb nach den Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Seit 2003 hat der Föll-Biohof zusätzlich die Anerkennung als Demeter-Betrieb. Heute werden ca. 24 ha Obstbaufläche nach den strengen Richtlinien beider führender Ökoverbände in höchster Qualität erzeugt. Begünstigt durch das milde Weinbauklima, den fruchtbaren Lösböden und den Einsatz biologisch-dynamischer Präparate ist es möglich eine große Vielfalt an Obst und Beeren von höchster Qualität zu erzeugen.

Die Schwerpunkte von Marion und Marcus Föll liegen in der Produktion von Obstspezialitäten wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Äpfel und Birnen sowie in der Produktion sortenreiner Apfelsäfte in Demeter-Qualität.

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. 8 – 19, Do.+ Fr. 8 – 20, Sa. 8 – 16 Uhr
Mo.-Fr. 9 – 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 41 / November 2014

Demeter zählt zu Lieblingsmarken der Deutschen

Aktuelle Forsa-Studie bestätigt Beliebtheit

„2014 ist das Jahr des endgültigen Durchbruchs der Bioprodukte“, sagt Markenexperte Andreas Pogoda, Auftraggeber der Forsa-Studie. „Dass sie in diesem Jahr zum ersten Mal ganz vorne bei den Lieblingsmarken auftauchen, zeigt: Die Deutschen haben Biomarken inzwischen über Jahre schätzen gelernt und wollen nicht mehr auf sie verzichten.“

Demeter steht für beste Bioqualität. Die von Rudolf Steiner begründete Form der ökologischen Landwirtschaft steht für beste Bioqualität. Biodynamisch gilt inzwischen als die nachhaltigste Form der Landbewirtschaftung, heißt es vom Demeter-Verband.

Weihnachten im Schuhkarton

Abgabefrist endet am 15.11.



Das kleine Mädchen, das 2013 einen Karton erhielt, wächst ohne Eltern auf. Die Republik Moldau, gelegen zwischen Rumänien u. der Ukraine, gilt als das ärmste Land Europas.

Wo stehe ich und wo geht's jetzt hin?

Adventlicher Abend mit Musik und Lesung am 3.12.



„Wo stehe ich und wo geht's jetzt hin? – Wie Sie den roten Faden im Leben finden.“ Zu diesem Thema stellt Fachbuchautorin und Ärztin Dr. Susanne Hofmeister die Biografiearbeit vor.

Sie überlegen, ob Sie Ihrem Leben eine neue Richtung geben wollen? Diese Frage könnte der Ausgangspunkt für eine Beschäftigung mit der Biografiearbeit sein. Sie ist eine Entdeckungsreise zu uns selbst und weist auf den roten Lebensfaden hin.

Termin: Mi. 3.12. 19.30 Uhr
19.30 Uhr: Punsch u. Gebäck
20.00 Uhr: Lesung

2015 entwickelt sich unser Vortragsprogramm weiter – welche Themen sind für Sie besonders interessant?

Nächste Termine

Verkostung Vegane Joghurt- und Drinkspezialitäten
15.11., 8 – 16 Uhr:
in der Filiale Steubenstr. 52
22.11., 8 – 17 Uhr:
in der Filiale Adlerstraße 1

Di. 25.11., 19.30 Uhr
Vortrag: Wasser - ein besonderer Informationsträger

Mi. 03.12., 19.30 Uhr
Adventlicher Abend mit Musik und Lesung (Information: s.o.)

Neu: Klassiker von Rapunzel – nicht nur für Veganer!

Jetzt gibt es zwei Rapunzel Klassiker auch als vegane Variante: Nirwana Schokolade und die Nuss-Nougat-Creme mit 33% frisch gerösteten, aromatischen Haselnüssen – schokoladiger Genuss ganz ohne Milch. Die Milchbestandteile sind durch Süßlupinenmehl ersetzt.

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

kontakt@fairundquer.de

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