

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

Viele Menschen haben uns in den letzten 14 Jahren begleitet und unterstützt. Kurz vor unserem 15jährigen Jubiläum im April 2014 stellen wir uns für Alle vor, die uns persönlich vielleicht noch nicht so gut kennen.

In dieser Ausgabe lesen Sie über Björn Seyler, Naturfreund, Selfmademan und zwischenzeitlich gefragter Berater für Jungunternehmer und Existenzgründer.

Lesen Sie über samenfeste Gemüsesorten und unseren aktuellen Filmtipp "Leben mit der Energiewende". Der Film überzeugt mit zahlreichen Argumenten, Statistiken und Belegen, dass Ökostrom letztlich doch günstiger ist.

Antje & Björn Seyler

Kostbares Saatgut

Wann ist eine Gemüsesorte samenfest?

Obst und Gemüse aus biologischem Anbau werden immer mehr geschätzt. Landwirte und Hobbygärtner legen großen Wert auf Bio-Saatgut.

„Samenfest“ sind Sorten dann, wenn die Pflanze selbst im natürlichen Lebensrhythmus ihre eigenen Samen ausbildet. Der Gärtner selbst kann die Samen der Mutterpflanze ernten und im nächsten Jahr

wieder aussäen. Dadurch ist eine natürliche Vermehrung im eigenen Garten möglich. Die Samen haben dieselben Eigenschaften und Gestalt wie die Mutterpflanzen. Das bedeutet, die Sorten können noch natürlich vermehrt werden. Sie werden durch Wind oder Insekten bestäubt.

Vom Naturfreund zum Self-made-man

Ansichten von Fair & Quer- Impulsgeber Björn Seyler

Die Aussage klingt vielleicht überraschend, doch hat Heidelberg die gut ausgebaute Versorgung von Bio-Lebensmitteln durch Fair & Quer eher einem glücklichen „Zufall“, einer Impulsgruppe am Rande eines BUND-Kongresses zu verdanken. Antje und Björn Seyler hatten, damals engagiert im BUND Heidelberg gemeinsam mit anderen Akteuren, eine große Vision – hochwertige Bio-Lebensmittel für jeden verfügbar machen. Heute ist das der Fall, doch zwischen Planung und dem und heutigen Warenangebot in zwei Biomärkten, Lieferservice, Bistro und Catering liegen 15 ereignisreiche Jahre.

„Man kann nicht mit großen Mitteln klotzen, wenn man nur kleine zur Verfügung hat. Also haben wir mit dem gestartet, was damals möglich war – mit einem 70 qm großen Bioladen

in Bergheim“, so Björn Seyler rückblickend, „doch wir wussten schon damals, dass mehr daraus werden kann.“ Geschäftspartner und Kunden schätzen diesen realistischen Blick für das Wesentliche und Machbare. Wen wundert es da, dass Björn Seyler auch heute in der Geschäftsführung unter anderem die betriebswirtschaftliche Seite und das Controlling im Blick hat.



„Unsere Vision war von Anfang an groß“, so Björn Seyler rückblickend.

„Jeder macht, was er am besten kann“, so die Überzeugung des erfolgreichen Geschäftsführers und 2-fachen Familienvaters. Arbeit, an der man Freude hat, ist keine Belastung sondern führt unweigerlich zum persönlichen Erfolg. „Das Fair & Quer-Team ist deshalb so erfolgreich, weil wir herausfinden, was jeder am besten kann und ihn dort einsetzen. Ohne die unterschiedlichen Stärken von Antje und mir wäre vieles nicht möglich gewesen – unser Erfolg ist ein Gesamtpaket. Auch unsere Kinder sollen

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 32 / September 2013

beruflich selbst entscheiden, was Ihnen liegt. Freude an der Arbeit und Anerkennung führen zum Erfolg. Das gibt Kraft und führt zu einer Spirale nach oben, von der Alle profitieren.“ Diese Worte stammen nicht von einem ausgebildeten Management- und Motivationstrainer, sondern von einem bodenständigen Unternehmer, der sich diese Kompetenzen Stück für Stück selbst erarbeitet hat.

„Früher lief es anders als jetzt“, erzählt der 41jährige, „Wir haben unsere Erfahrungen gemacht und daraus gelernt. Heute wissen wir, dass z.B. viele Marketingaktionen für uns uninteressant sind.“ Man habe in den Jahren viele Beratungsgespräche mit Experten geführt, doch treu an der eigenen Linie festgehalten. Oftmals seien sie von Beratern enttäuscht gewesen und hätten sich als Querdenker ihr eigenes Konzept entwickelt, das nachhaltig und erfolgreich ist. Dieser Erfahrungsschatz wird heute von Handelspartnern sehr geschätzt und auch gerne von Existenzgründern in Anspruch genommen. „Man muss sich eben auf seine Kernkompetenzen konzentrieren.“

Seine berufliche Laufbahn begann er 1996 mit einer Ausbildung zum Koch in der Hotelküche des Crowne Plaza in Heidelberg. Doch dann kam es über das Ladenprojekt zur

Veränderung und Björn Seyler entwickelte sich weiter – die Fähigkeit zur guten Organisation und der Perfektionismus sind geblieben.



Für Björn Seyler ein großartiges Erlebnis – mit seiner Pfadfindergruppe mit Gitarre am Lagerfeuer.

Von Kindesbeinen an sei er stark von Naturerlebnissen geprägt, erzählt Björn Seyler. Als Naturbursche war er immer draußen im Wald, kernig und sein Jugendzimmer war auch im Winter unbeheizt. Durch die Förderung seines Vaters kam er zu den Pfadfindern, wurde Gruppenleiter und Schützer von Natur und Umwelt beim BUND. Als Pfadfinder ist er auch heute noch aktiv und mittlerweile der Ältere „...mit der Gitarre am Lagerfeuer“. Heute nutzt er den (derzeit knappen) privaten Freiraum gerne in der Natur, im Garten und fühlt sich beim Sport im Wasser wohl.

Aktueller Termin

Verkostung am 11.10.

Am Freitag, den 11. Oktober verkostet Herbert Braukmann von Govinda in der Adlerstraße

Chufli Yoga, Erdmandeln, Gewürzspezialitäten, Produkte aus Lupinen und den veganen Käse Veggibelle.

Ökostrom letztlich günstiger

Filmtipp: „Leben mit der Energiewende“

Kurz und kompakt widerlegt Frank Farenski ein offenbar nicht auszurottendes Vorurteil: Ökostrom wäre teurer als andere Energie und daher nicht finanzierbar. Materialreich belegt er mit stringenter Argumentation das Gegenteil und liefert eine höchst brauchbare Diskussionsvorlage. Ein wichtiger Beitrag und Dokumentarfilme zur aktuellen Energie-Debatte. Der Film kostenfrei verfügbar bei www.youtube.de (Stichwort „Leben mit der Energiewende“, empfohlene Version 1.1).

Die neue Herbst-/Winter-Kollektion ist in der Adlerstraße eingetroffen!!!

Impressum

Fair & Quer Naturkost

Geschäftsführer:

Antje und Björn Seyler

Adlerstraße 1, 69123 Heidelberg

Realisation: Birgit Thoma

Fon: 0 62 21 – 65 22 6 – 0

www.fairundquer.de

kontakt@fairundquer.de

Bio-Märkte - Wieblingen & Handschuhshaus - Lieferservice – Catering

Bio-Markt Wieblingen

Bio-Markt Handschuhshaus

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)