

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 44 / Februar 2015

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

mit Neuheiten im Gepäck, vielen Eindrücken und guten Kontakten zu Herstellern kehren wir beschwingt von der BioFach-Messe in Nürnberg zurück an unsere Arbeit.

Heute starten wir damit, Ihnen – neben Wissenswertem aus der Biowelt – gelegentlich Mitarbeiter von Fair & Quer vorzustellen. Unser Team umfasst sechzig interessante Menschen, die das tägliche Miteinander in unseren Biomärkten, Lieferservice, Catering und Büro aktiv und lebendig mitgestalten.

Antje & Björn Seyler

Eindrücke von der BioFach

2348 Aussteller bei BioFach und zahlreiche Neuheiten



Zahlreiche Neuheiten wurden auf der BioFach dem Fachpublikum vorgesellt.

Vor einer Woche war Nürnberg wieder Biometropole: die Fachmesse BioFach öffnete ihre Tore. 2348 Aussteller aus 76 Ländern stellten hier die

neuesten Trends in Bio-Ernährung und Naturkosmetik vor. Im Mittelpunkt standen vor allem vegane Produkte und Lebensmittel, die frei von Allergenen wie zum Beispiel Gluten, Laktose oder Ei sind. Die Mitarbeiter von Fair & Quer waren dort und haben einige Neuheiten entdeckt, zum Beispiel neue Fruchtsäfte, Gewürzmischungen und Mond-Kräutertees von Sonnentor, Fruchtsäfte, Cashew-, Macadamia- und Kokos-Mandeldrinks.

Bio-Branche stellt „Nürnberger Erklärung“ vor

Für mehr Bio aus Europa, gegen eine Totalrevision der EU-Öko-Verordnung!

Europas Bürger wollen immer mehr Bio. Doch die deutschen Öko-Flächen wachsen längst nicht so stark wie die Nachfrage. Dennoch hält die EU-Agrarkommission an den Plänen für eine komplett neue EU-Öko-Verordnung fest, die den Ökolandbau in Europa massiv schrumpfen würde.

Die völlige Neufassung des Öko-Rechts, die zuletzt erst 2007 erfolgte, bringt nur Rechtsunsicherheiten. Mit den aktuellen Plänen würden Öko-Produzenten für das Verhalten ihrer Nachbarn in Haftung genommen. Das stellt das Verursacherprinzip auf den

Kopf und verhindert massiv Umstellungen, da ein solch hohes Risiko kaum ein Landwirt eingehen will. Die Bio-Branche ist ein blühender Wirtschaftsbereich, der für viele Arbeitsplätze sorgt und den ländlichen Raum stärkt. Der Bio-Sektor sorgt auch dafür, dass Lebensmittel umweltschonend hergestellt werden, Grundwasser sauber und Artenvielfalt erhalten bleiben.



Nach den Plänen der EU-Agrar-Kommissin würden Öko-Produzenten für das Verhalten ihrer Nachbarn in Haftung genommen.

Mit der „Nürnberger Erklärung“ fordern Bio-Verbände anlässlich der BioFach eine Abkehr von der Totalrevision der EU-Öko-Verordnung.

Die neue Lust auf Essbares aus dem Garten

Vortrag am 25.02. über neue & alte Gemüsesorten

Urban gardening, Permakultur, Selbstversorgung - eine neue Gartenlust zieht durchs Land.

Gartenplaner und Gärtner verstehen sich als Teil dieser Entwicklung und gestalten

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)



Alles beginnt mit einem guten Plan: ob (Um-) Gestaltung eines bestehenden Gartens, eines „essbaren“ Gartens oder das Herzensprojekt.

naturnahe und essbare Land- und Stadtgärten, die das Herz berühren. Zum Beispiel im eigenen Garten, auf dem Balkon oder in der Stadt Gemüse und Obst, ausdauernde Stauden und Kräuter anzubauen, wie es zurzeit überall geschieht.

Die Referentin Andrea Hutwagner ist selbstständige Staudengärtnerin, Gartenarchitektin und verfügt über eine Geomantieausbildung bei Marco Pogacnik.

Vortrag: Mi. 25. Febr., 19 Uhr

Ort: Bistro bei Fair & Quer, Adlerstraße 1, HD-Wieblingen
Der Abend ist kostenfrei, Reservierungslisten liegen aus.

Nächste Termine

Transformation – ein Abend voller Tai Chi-Geheimnisse

Mi. 4. März, 19 Uhr

Qi Gong

Di. 17. März, 19 Uhr

Feng Shui - Die Wohnumgebung als Spiegel der Seele

Di. 24. März, 19 Uhr

Menschen bei Fair & Quer

Der Allround-Mitarbeiter für alle Fälle: Lars Lessel

Der 48jährige startete bei Fair & Quer mit einer Aushilfstätigkeit. Die damaligen Arbeitszeiten an den Wochenenden trafen genau die Vorstellungen des Handels. 2009 folgte die Festanstellung, mit der er bis heute hochzufrieden ist. Er schätzt das herzliche Verhältnis zu den Kunden und betont, dass auch in persönlich herausfordernden Situationen Antje Seyler und das Team für ihn da ist.

Seine kommunikativen Fähigkeiten sind geprägt durch seine Kindheit im Gasthaus, später dem Einzelhandel der Mutter. Diese setzt er gelegentlich auch im regen Kassenbetrieb ein, wenn mal die Zweitkasse unbesetzt ist, um die gefühlte Wartezeit zu verkürzen.

Sein Aufgabenbereich gibt ihm eine Struktur vor, doch ist er auch jederzeit für neue und unvorhergesehene Aufgaben offen – ob als Fahrer für das Catering, dem Fliesen-Abtransport während der Umbauphase oder als Nikolaus bei der Weihnachtsfeier.

Wenn man ihn nach seiner Ausbildung fragt, so hat er eine abgeschlossene Ausbildung als Raumausstatter, ein Studium der Religionspädagogik und

Berufserfahrung in den erlernten Berufen in unterschiedlichen Unternehmen und Gemeinden vorzuweisen. Die Offenheit im Umgang mit Menschen prägt seinen Weg. Und mit der 2jährigen Elternzeit für seine – heute 16 Jahre alte – Tochter Larissa war er seiner Zeit weit voraus.



„Hier stehe ich und kann nicht anders...“ – er trägt sein Herz auf der Zunge und wird wegen seines lebendigen Wesens von Kunden und Kollegen geschätzt.

In seiner Freizeit agiert sich der 48jährige körperlich beim Krafttraining aus oder verschlingt er Science Fiction- oder Fantasy-romane (der aktuelle Tipp: „Blackout“, ein Wissenschaftsthiller über die Folgen eines Stromausfalls).

Impressum

Fair & Quer Naturkost

Inhaberin: Antje Seyler

Adlerstraße 1
69123 Heidelberg

Realisation: Birgit Weiler-Thoma

Fon: 0 62 21 – 65 22 6 – 0

www.fairundquer.de

kontakt@fairundquer.de

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)