

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

die weltgrößte Fachhandelsmesse BioFach in Nürnberg beschert uns jedes Jahr eine Vielzahl an neuen Produkten. Einige hiervon erwarten wir schon in den nächsten Tagen. Der Hit sind eine 92% feine Bitterschokolade, Gewürzmischungen, Fleur de Sel-Varianten, Würz- und Dip-saucen und viele Neuprodukte von Weleda, Speick, Hauschka & Co. und und und... Mehr dazu lesen Sie auf der nächsten Seite. Spannende Geschmackserlebnisse, die unbedingt probierenswert sind!

Auch ökologisches Saatgut ist ein aktuelles, spannendes Thema.

Antje & Björn Seyler

Spendenaktion für benachteiligte Kinder

**€ 600,- an gemeinnützigen
Verein Kinderreich e.V.
übergeben**



Die großzügige Spende nahm Rene Richter entgegen. Der gemeinnützige Verein schafft damit Klettergeräte für den Außenbereich an.

Öko-Saatgut ein weltweites Thema

Gemüse, Kräuter und Blumen aus samenfestem* Kulturgut

Ökologische Pflanzenzüchtung beruht auf dem Respekt vor dem Leben und dem Vertrauen in die Kreisläufe der Natur. Die Qualität der Pflanze steckt im Samen: Hochwertiges biologisches Saatgut ist die Grundlage für eine kräftige Ernte – und somit für die nachhaltig gesunde Ernährung des Menschen.

Auch für die kommende Gartensaison hat Fair & Quer ökologisches Saatgut der Bingenheimer Saatgut AG gelistet. Das hessische Unternehmen bietet ausschließlich ökologische Saaten samenfester Sorten von Gemüse, Kräutern und Blumen für den Erwerbs- und Hobbyanbau an.

Im Unterschied zu weltweit agierenden Saatgutkonzernen arbeiten Öko-Züchter gezielt für den ökologischen Landbau und dessen Bedürfnisse. Vitalität von Pflanze und Saatgut, Ernährungsqualität und Geschmack sind dabei entscheidende Ziele. Ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal zur konventionellen Züchtung ist die Einstellung der Öko-Züchter zum Thema Besitzrechte. Für sie sind Sorten ein Kulturgut, das gemeinnütziges und nicht



Die Qualität der Pflanze steckt im Samen: hochwertiges biologisches Saatgut ist die Grundlage für eine kräftige Ernte.

privates Eigentum ist und allen Menschen für künftige Züchtungen zur Verfügung stehen soll.

Besonders kritisch betrachtet Petra Boie, Vorstand bei Bingenheimer Saatgut, den Wandel des Saatguts vom Kulturgut zum Wirtschaftsgut. „Wenige mächtige Konzerne kontrollieren unsere Lebensmittelproduktion – über die Verlagerung der Zucht in die Labore. Gentechnisch veränderte Pflanzen werden patentiert und bieten Konzernen neue Möglichkeiten, den Lebensmittelmarkt zu beherrschen.“

***samenfest** sind Sorten dann, wenn aus ihrem Saatgut Pflanzen wachsen, die dieselben Eigenschaften und Gestalt wie die Mutterpflanzen haben. Wichtig ist, dass die Sorten noch natürlich (!) vermehrt werden können. Durch ihre Vermehrung werden sie erhalten, die Bestäubung erfolgt durch Wind und/oder Insekten.

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)

Aktiv gegen das Bienensterben

Blütenmischungen als Nahrungsgrundlage für Honig- und Wildbienen

Aktuelle Studien belegen - Bienen werden von Pflanzenschutzmitteln krank. Das massive Bienensterben der letzten Jahre liegt u.a. an der fehlenden (natürlichen und gesunden) Nahrungsgrundlage.

Bienen spielen eine wichtige Rolle bei der Fortpflanzung vieler Pflanzen. Wenn sie als Bestäuber ausfallen, schadet dies nicht nur der Umwelt sondern auch der Nahrungsmittelproduktion. Speziell in der Filiale Steubenstraße wird daher ein Bienensortiment im Saatgutregal angeboten, mit dem Jede/r etwas aktiv für die Bienen tun kann.

Die Blütenmischungen sind eine Komposition aus Kräutern, Duft- und Blütenpflanzen-samen und dienen als Nahrungsgrundlage für Honig- und Wildbienen, Hummeln, Schmetterlinge & Co – ideal für kleine Freiflächen und Blüteninseln im Garten, für sonnige bis halbschattige Standorte. Besondere Ansprüche an den Boden gibt es keine. In der Mischung enthalten sind beispielsweise: Buchweizen, Kornblume, Ringelblume, Borretsch, Dill und Phacelia (botanischer Name: „Bienenfreund“).

Genießer-Highlights

Neue Produkte und Trends von der Biofach

Auf der BioFach – der Weltleitmesse für Bioprodukte – gab es neben kulinarischen Highlights eine Vielzahl an Neuprodukten. Das Team von Fair & Quer hat sich umgesehen und wird in Kürze die Heidelberger Biowelt mit überzeugenden Neuheiten begeistern – einige davon sind



Der Bio-Trend 2013 geht unter anderem zu veganen und vegetarischen Speisen, Rohkostprodukten und regionaler Ware

bereits eingetroffen, beispielsweise eine gesunde Schokolade für echte Kakaoliebhaber, die trotz eines 92%-igen Kakaoanteils angenehm mild im Geschmack ist; gesüßt mit hochwertigem Kokosblütenzucker. Dieses Süßungsmittel weist einen niedrigen glykämischen Index (Wirkung auf den Blutzuckerspiegel) auf und ist daher die gesündere Alternative zu Zucker.

Verbraucher mit Laktoseintoleranz erwarten Neuheiten bei laktosefreiem Naturjoghurt, Fruchtjoghurt und Schlagrahm. Die Produkte stammen von der Traditionsmolkerei Berchtes-

gadener Land, die Milch von bäuerlichen Betrieben entlang der Alpenkette verarbeitet.

Umjubelte Geschenkkaktion

Päckchen an bedürftige Kinder in Osteuropa

Seit 1990 zum ersten Mal Päckchen an rumänische Waisenkinder überreicht wurden, wuchs „Weihnachten im Schuhkarton“ zu einem globalen Weihnachtsprojekt heran. Zum zweiten Mal hat sich Fair & Quer an der Spendenaktion „Weihnachten im Schuhkarton“ beteiligt.



Danke an alle Unterstützer der Geschenkkaktion für Kinder in Not. Hier freuen sich bulgarische Kinder aus Novo Panitcharovo.

Impressum

Fair & Quer Naturkost
Inhaberin: Antje 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 & 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)