

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 9 / Juni 2011

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

in den Medien und in der Tagespresse sind in den letzten Tagen viele Meldungen zum Thema EHEC präsent. Unsere Frischgemüse zeigen – weder bei uns noch in Qualitätstest bei Erzeugern – keinerlei Auffälligkeiten.

Wir sind überzeugt, dass Sie sich auf die einwandfreie Qualität der Erzeugnisse unserer Lieferanten jetzt und künftig verlassen können. Anbei informieren wir Sie mit Stellungnahmen unserer regionalen Erzeuger und Händler sowie Informationen über die strenge Prüfung von Bio-Lebensmitteln.

Wir versichern Ihnen, dass wir unsere regionalen Erzeuger und Händler sehr sorgsam auswählen und prüfen. Auch sind wir über aktuelle Tests und Analysen (von Erzeugern, Händlern und öffentlichen Behörden) ständig auf dem Laufenden.

Antje & Björn Seyler



Einwandfreie Qualität beim Frischgemüse: bei Fair & Quer in Heidelberg bestehen derzeit keine Bedenken

Regionale Händler sichern Vertrauen

Die Furcht vor dem EHEC-Erreger lässt den Umsatz bei Gurken, Salat und Tomaten vor allem im konventionellen Handel sinken.



Regionales Obst und Gemüse genießt großes Vertrauen. Seit 1999 arbeitet Fair & Quer ausschließlich mit regionalen Erzeugern und Lieferanten zusammen.

Fair & Quer bietet Ihnen bevorzugt Gemüse von regionalen Betrieben und Händlern an. Dazu zählen die Bioland-Gärtnerei Wiesenäcker aus Heidelberg, die Demeter-Gärtnerei Willmann aus Baden und der Biolandhof Morgentau in der Pfalz. Über unsere regionalen Erzeuger informiert die Internetseite www.regional1wahl.de.

Derzeit angebotene Salate stammen z.B. ausschließlich aus Deutschland und ausschließlich von Demeter- und Bioland-Betrieben aus regionalem Anbau.

Ein persönlicher Brief des langjährigen Lieferanten und überzeugten Antroposophen Gottfried Willmann, Geschäftsführer des Handelskontor

Willmann in Vaihingen/ Enz liegt in beiden Filialen aus.

Sprossen und Keime beziehen wir ebenfalls ausschließlich regional. Wenn Sie Fragen oder Bedenken haben, informieren wir Sie gerne persönlich.

Häufig gestellte Fragen zu EHEC

Antworten von Antje Seyler (Fair & Quer) und Gottfried Willmann (Regionalhändler, Schwerpunkt Verbandsware Demeter und Bioland):

Wie sicher sind Bio-Lebensmittel bei Fair & Quer?

Antje Seyler: *Zertifizierte Bio-Lebensmittel zählen zu den best-geprüften Lebensmitteln in Deutschland. Das strenge Kontrollverfahren und die lückenlose Rückverfolgbarkeit sind einzigartig beim Handel mit Bio-Lebensmitteln und sichern die hohe Qualität.*

Konkret wurden bundesweit bisher weder in Biomärkten, Naturkostläden noch bei regionalen Großhändlern eine positive Probe auf den EHEC-Erreger gefunden.

Was unternimmt Fair & Quer, um die Sicherheit der Produkte sicherzustellen?

Antje Seyler: *Wir beziehen unsere Waren ausschließlich direkt vom Erzeuger oder bei*

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. 8 – 14 Uhr

Mo.-Fr. 8 – 15 Uhr (Sprechzeiten Büro)

regionalen Händlern. Wir stehen in engem Kontakt zu den Anbauern.

Desweiteren setzen wir in unseren Filialen konsequent das Hygienekonzept HACCP um. Dieses bietet bei genauer Beachtung Kunden und Mitarbeitern größtmögliche Sicherheit.

Ein Übertragungsweg von EHEC ist die Düngung von Feldern mit Gülle oder Stallmist. Wie wird Bio-Gemüse gedüngt?

Gottfried Willmann: Das Pflanzenwachstum wird durch Anregen der Bodenfruchtbarkeit gefördert. Wertvoller Hofdünger wird vor der Bepflanzung ausgebracht und in den Boden eingearbeitet.

Im Freilandanbau erfolgt die Düngung meist durch eine Fruchtfolge. Der Boden erholt sich, Nährstoffe werden von speziellen Gründüngungspflanzen aufgeschlossen und stehen dann der folgenden Gemüsekultur zur Verfügung.

Es wird keine Gülle und Frischmist zur Düngung der Gemüsekulturen verwendet.

Kann verunreinigtes Wasser nach der Ernte zu einer Verunreinigung führen?

Gottfried Willmann: Bei der Gemüseaufbereitung wird sorgfältig mit Wasser – in

Trinkwasserqualität (!) – gewaschen.

Monitoring für Obst und Gemüse im Naturkosthandel

Zertifiziertes Bio-Obst und Bio-Gemüse aus dem Naturkosthandel werden systematisch auf Verunreinigungen untersucht. 28 Importeure und Exporteure und Großhandelsunternehmen der Naturkostbranche beteiligen sich am Monitoring unter dem Dach des Bundesverbandes Naturkost und Naturwaren und tauschen ihre Ergebnisse aus. Das Monitoring bietet entscheidende Faktoren für das Qualitätsmanagement im Biomarkt:

- Daten zur Belastung von ökologisch produziertem Obst und Gemüse werden systematisch aufbereitet.
- Kontaminationen mit konventionellem Erntegut können aufgedeckt und die Mängel beseitigt werden.
- Betrugsfälle lassen sich effizient aufklären und die Ware vom Markt fernhalten.

Das Monitoring bietet einen sicheren Schutz vor Verbrauchertäuschungen.

Jeder Rückstandsfund hat eine gründliche Ursachenforschung zur Folge. So können Anbau-



Zertifizierte Bio-Lebensmittel zählen zu den best-geprüften Lebensmitteln in Deutschland. Einzigartig sind das strenge Kontrollverfahren und die lückenlose Rückverfolgbarkeit.

fehler oder Lücken in Qualitätssicherung und Prozesskontrolle entdeckt und abgestellt werden. Dies bringt deutliche Verbesserungen in der Qualitätssicherung auf allen Ebenen.

Fazit

Antje Seyler: „Wir haben ein tiefes Vertrauen in die Arbeit unserer regionalen Lieferanten und Händler, die wir persönlich kennen und deren zuverlässige Arbeit und bestmögliche Qualität wir seit Gründung von Fair & Quer 1999 schätzen.“

Impressum

Fair & Quer Naturkost
Inhaberin: Antje Seyler

Adlerstraße 1
69123 Heidelberg

Realisation: Birgit Weiler

Fon 0 62 21 – 65 22 6 - 0
Fax 0 62 21 – 65 22 6 - 20

kontakt@fairundquer.de
www.fairundquer.de

Geschäftsführer:
Antje und Björn Seyler