

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 25 / Januar 2013

Liebe KundInnen, liebe GenießerInnen,

es gibt Neuigkeiten aus der Fair & Quer-Küche zu melden: ab sofort gibt es jeden Dienstag und Freitag in der Filiale Steubenstasse das leckere Catering aus unserer Küche in Wieblingen. Sehr zur Freude unserer Handschuhsheimer Kunden, die bisher nur freitags in den Genuss von Salaten und Quiches gekommen sind.

Lesen Sie über ein weiteres Highlight der Bio-Gourmet-Küche....

Antje & Björn Seyler

Fair & Quer- Gourmetküche

Anlässlich des 5-jährigen Bestehens der Filiale Adlerstraße

Die Fair & Quer-Gourmetköche haben es sich zur Aufgabe gemacht, möglichst viele Menschen von Geschmack und Qualität von Biolebensmitteln zu überzeugen. Die drei Kochprofis kochen für Bistro, Mittagstisch, in der Außer-Haus-Gastronomie und im Februar erstmalig exklusiv ein Gourmet-Menü für KundInnen.

Am Samstag, den 2. Februar 2013 um 19 Uhr lädt Fair & Quer zu einem exquisiten Gourmet-Menü in bester Bio-



Fair & Quer- Gourmetküche

Winterliche Blattsalate
mit Cranberry-Vinaigrette und
Lachs-Meerrettich-Mousse
oder
Ziegenfrischkäseperlen

Rote Bete-Suppe mit
Feldsalatpesto

Rehrücken an Juskirschen,
Maroni-Crêpe und Rosenkohl
oder

Gebackene Kräuterseitlinge
an Cayenne-Kirschsaucen,
Maroni-Crêpe und Rosenkohl

Tonkabohnen-Crème brûlée



Qualität im Bistro ein. Dazu werden korrespondierende Weine und alkoholfreie Getränke gereicht.

Da die Plätze begrenzt sind, können die Menü-Karten vorab zu einem Preis von € 49,- inklusive Getränke im Backshop erworben werden.

Seit im Jahr 2007 das Catering eingeführt wurde, ist die Fair & Quer-Küche beständig gewachsen. Aktuell beschäftigt das Unternehmen drei Köche. Neben Impulsgeberin und Küchenleiterin Ulrike Geisser gibt es zwei weitere Köche: den

31-jährigen Heidelberger Koch David Risse, der im ersten Sternerrestaurant in Heidelberg seine Ausbildung absolviert hat. Der 29-jährige Charalampos Tsiompanopoulos hatte unter anderem kulinarische Stationen im Hofgut Ruppertsberg und dem ersten Bio-Restaurant in Ludwigshafen.

Die Köche in Heidelberg bevorzugen regionale und saisonale Bioprodukte für die Gourmet-Küche, selbstverständlich auch anlässlich des 5-jährigen Bestehens der Filiale Adlerstraße/Wieblingen.

Bio-Fachhandel bietet Sicherheit beim Eierkauf



Sicherheit durch den Bezug regionaler Ware – bei Fair & Quer stammen Bio-Eier von Bioland-Höfen im Rhein-Neckar-Kreis und der Bergstraße

Der Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) und seine Mitgliedsunternehmen sind überzeugt, dass der Kauf von Bio-Eiern im Fachhandel den Kunden die größte Sicherheit bietet, dass Legehennen artgerecht und entsprechend den Richtlinien des ökologischen Landbaus gehalten

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 25 / Januar 2013

werden. Denn die bevorzugten Eier-Lieferanten sind selbstständige bäuerliche Betriebe in der Region, bei denen eine überschaubare und begrenzte Herdengröße eine gute Betreuung der Tiere ermöglicht.

Dank regelmäßiger Besuche kennen die Bio-Großhändler im BNN ihre Eier-Lieferanten sehr genau. Dabei stehen neben Betriebsbegehungen auch zusätzliche Tierarztbesuche auf dem Programm.

Diese Arbeitsweise im Fachhandel ergänzt die vorgeschriebenen Öko-Kontrollen und garantiert, dass nur verantwortungsbewusste Bio-Betriebe als Handelspartner Bestand haben. Bei diesen bewährten Lieferanten des Naturkosthandels versteht sich der Betriebsleiter als Tierhalter mit besonderer Verantwortung. Verbraucher können sich jederzeit in ihrem Bioladen oder Bio-Supermarkt erkundigen, woher ein Produkt stammt. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Produzenten persönlich kennenzulernen, zum Beispiel bei Betriebsbesichtigungen oder Hoffesten.

Fair & Quer handelt mit frischen Bio-Eiern von regionalen Hühnerhöfen – dem Wüsthäuser Hof in Hüffenhardt (Ferienparadies und Gutshof im Rhein-Neckar-Kreis) und von Bioland-Bauer Jährling in Bensheim an der Bergstraße.

Trinkwasser: Menschenrecht oder Handelsware?

Europäische Bürgerinitiative gegen die Privatisierung der Wasserwirtschaft



Alle Menschen brauchen sauberes Trinkwasser und eine qualitativ hochwertige sanitäre Grundversorgung.

Wasser ist Leben. Zugang zu Wasser ist von der UN zum Menschenrecht erklärt worden. In Deutschland gehört Wasser zumeist den Städten und Gemeinden, also uns allen - noch. Doch das könnte sich schon bald ändern. Die EU-Kommission plant den Markt für die Privatisierung der Wasserrechte freizugeben. Unter dem Titel *Geheimoperation Wasser: Wie die EU-Kommission Wasser zur Handelsware machen will* gibt es Hintergrundinformationen.

"Die wichtigsten politischen Veränderungen verbergen sich manchmal im Kleingedruckten. Klammheimlich, versteckt in einer Richtlinie, versucht die Europäische Kommission gerade ein Jahrhundertprojekt durchzusetzen. Es geht um die europaweite Privatisierung der

Wasserversorgung. Wenn sich die EU-Kommission durchsetzt, dürfte aus einem Allgemeingut ein Spekulationsobjekt werden, mit dem sich Milliarden verdienen lassen. Es wäre ein Sieg großer Konzerne, die sich für diese Privatisierung jahrelang eingesetzt haben. Die Folgen für uns Verbraucher könnten erheblich sein..."

Portugal wurde bereits dazu gezwungen und muss jetzt den 4-fachen Wasserpreis bezahlen.

Link zum Artikel:

www.wdr.de/tv/monitor/sendungen/2012/1213/wasser.php5

Link zur Unterschriftenaktion:

www.right2water.eu/de



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

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)