

Wo die Mühlen langsam mahlen

Bäckerei Weichardt arbeitet in einem Gründerzeithaus

Wilmerdorf. Das Mehl stiebt, die Mühle malmt. Und zwischen den Säcken, die hier im Erdgeschoss eines Gründerzeithauses lagern, hantiert tatsächlich ein Müller.

Carsten Jürk-Mindach wiegt eine Handvoll Korn in seiner Rechten, sieht es kurz darauf als Pulver in den Bottich rieseln. Erst 20 Stunden später ist das Endprodukt fertig. Die Vollkornbäckerei Weichardt hat inzwischen vier Filialen. Aber am Wilmerdorfer Hauptsitz bei Müller Carsten nimmt die Reise eines jeden Korns ihren Anfang. „Es wird besonders schonend aufgebrosen. Spurenelemente bleiben erhalten“, erklärt Yvonne Neumann, die im Familienbetrieb die Strippen zieht. Heinz und Mucke Weichardt, ihre Eltern, haben sich zurückgezogen, helfen den 40 Mitarbeitern aber immer noch mit Rat und Tat.

Als die Weichardts ihre



In der Mietshaus-Mühle: Carsten Jürk-Mindach und Juniorchefin Yvonne Neumann.

Foto: Schubert

Heimat am Bodensee verließen und ihr Glück ab 1977 in Berlin versuchten, war noch nicht abzusehen, dass sich die Vollkornbäckerei dort zu einer festen Größe entwickeln würde. Erst verkauften sie ihre Produkte vor Waldorf-Kindergärten. Dann wurde man in der Onkel-Tom-Straße heimisch, bevor 1981 der Umzug in die Meh-

litzstraße 7 anstand. Ganz einfach ist der Betrieb von antiquierten Mühlen in einem Mietshaus freilich nicht: Nur von 8 bis 15 Uhr hört man sie rumoren, gekapselt von einer Schallschutzisolierung. Mühlensteine erzeugen aber nicht nur Geräusche, sondern auch Abrieb. „Mein Vater sagt, das ist gut für die Knochen“, so Neumann. tsc