

# DIE ERSTEN



Mucke (Monika) und Heinz, so werden die beiden Weichardts liebevoll genannt, haben 1977 die erste Demeter-Bäckerei gegründet. Die Regeln des anthroposophischen Verbandes gelten als die strengsten für bio-dynamische Landwirtschaft. Jedenfalls soll eine Schokosahnetorte in ihrer Beziehung eine große Rolle gespielt haben. Heute führen die beiden ein erfolgreiches Unternehmen mit vier Filialen, rund 28 Sorten Brot haben die beiden im Angebot – vom Leinsamenlaib bis zum Kartoffelbrot. Die Besonderheit: Jedes Korn wird mit jahrhundertealten Natursteinmühlen gemahlen und nach Möglichkeit werden die Zutaten mit der Hand verarbeitet.

---

**Weichardt Brot GmbH** Demeter-Vollkornbäckerei, Mehlitzstraße 7, Wilmersdorf, Tel. 873 80 99, [www.weichardt.de](http://www.weichardt.de); U-Bhf. Berliner Straße; Di-Fr 8-17 Uhr, Sa 8.30-13 Uhr; Filialen: Clayallee 333, Zehlendorf, Tel. 76 23 20 80; Bioladen im anthroposophischen Gemeinschafts-krankenhaus Havelhöhe, Kladower Damm 221, Spandau, Tel. 36 99 24 84; Windscheidstraße 15, Charlottenburg, Tel. 76 23 58 29