

Bio-Adressen Online

Newsletter

Veranstaltungskalender

Verein

Mitglieder

Geschäftsstelle

Mitarbeit

Mitgliedschaft und Spende

Vorstand

Wissenswertes rund um Bio

Was steckt dahinter

Bio in der Region

Info-Broschüren bestellen

Aktuelle Projekte

Das Hühnermobil

Bio kann jeder

Bio-Ausflugstipps

Bio-Einkaufsführer

BioSpielBauernhof

Bio-Gemeinschaftsstand IGW

Bio-Marktplatz Heldenmarkt

Brandenburger BioFest

Gemeinschaftsstand BioFach

Kul. Bio-Inseln Pots. Platz

Rückblick

Presse

Meldungen der FÖL

Meldungen aus der Branche

Bio in den Medien

Bild-Archiv

Presse-Archiv

Detailansicht

07.01.2015 - Kleine Schwester vor großem Publikum (Weichardt-Brot)

Die Wilmersdorfer Familienbetrieb Bäckerei Weichardt-Brot präsentiert sich mit Verkostung und eigener Natursteinmühle auf der Grünen Woche.

Die erste Berliner Demeter-Vollkornbäckerei, Weichardt-Brot, gegründet 1977, präsentiert sich mit ihren Backwaren auf der Internationalen Grünen Woche vom 16.-25.01.2015 in der Bio-Halle 1.2b, Stand 217. Müller Carsten ist an mehreren Tagen vor Ort und vermahlt hochwertiges biologisch-dynamisches Getreide auf der Natursteinmühle. Und nebenbei beantwortet er die Fragen interessierter kleiner und großer Messebesucher. Wer mag, darf sich gerne eine Probe des Mehls mit nach Hause nehmen und natürlich die leckeren Brote und Kuchen verkosten.

Im Berliner Familienbetrieb des Konditormeisters und Bäckers Heinz Weichardt in der Wilmersdorfer Mehlietzstraße lässt der Müller täglich in drei großen Mühlen auf Natursteinen der Sextener Dolomiten frisches Getreide aus dem Umland schonend vermahlen. Durch die besonders niedrige Umdrehung der Steine wird das Mahlgut nicht erhitzt und wertvolle Vitamine, Spurenelemente und Enzyme bleiben erhalten. So garantieren die Mühlen mit ihren 800 Jahre alten Mahlsteinen und dem berlinweit einzigartigen Mahlverfahren die besonders hohe Qualität und Bekömmlichkeit des Brotes.

Die kleine Schwester der großen Mühlen ist jetzt am Stand auf der Grünen Woche in Aktion zu bestaunen. "Unser hauseigenes Backferment besteht aus Weizenschrot oder Maisschrot, Kichererbsenmehl, Honig, Salz und Wasser. Selbstverständlich backen wir ohne irgendwelche Zusätze", erklärt Geschäftsführerin Yvonne Neumann, gelernte Bäckerin und Tochter der Weichardts. In dem Bäckerei- und Konditoreibetrieb mit 40 Mitarbeitern werden täglich rund 600 Brote gebacken und feinste Kuchen, Torten und Gebäcke handwerklich hergestellt. Neben dem Hauptgeschäft in der Mehlietzstraße sind die Weichardt-Produkte in den Filialen in der Windscheidstraße, in der Clayallee, am Kladower Damm und auf Berliner Märkten zu bekommen.

Auf der Internationalen Grünen Woche in den Berliner Messehallen präsentiert sich die Bäckerei Weichardt-Brot gemeinsam mit ihren beiden Getreide-Lieferanten, den Brandenburger Demeter-Höfen Ökohof Kuhhorst und Ökodorf Brodowin. Ein weiteres Highlight ist die Premiere des ersten Berliner Demeter-Hot-Dogs, eine gemeinsame Kreation von Weichardt und den Kuhhorstern.