BEST OF BERLIN

Butter drauf und fertig

In Berlin gibt es viele Läden, die der Stulle huldigen. Eine Auswahl

Bei Bäckermeister Heinz Weichardt wird nach alter Handwerkstradition gebacken SERGEJ GLANZE

Wilmersdorf Hier wird noch selbst gemahlen

1 „Ich bin Brot", sagt Heinz Weichardt, der als erstes Brot für seine Bäckerei ein Weizenschrot-Vollkornbrot gebacken hat. Das ist fast 40 Jahre her, bis heute gibt es diese Sorte. Das Mehl in der 1. Demeter-Bäckerei wird immer noch selbst gemahlen und mit viel Zeit gebacken. „Klappstullen" kosten 1,95 Euro.

Weichardt Brot Mehlitzstraße 7, U7, 9 Berliner Straße, Mo.–Fr. 7.30–18.30, Sbd. 7.30–14 Uhr, Tel. 873 80 99, www.weichardt.de

Kreuzberg Stullenservice mit dem Rollermobil

2 Dienstags zwölf Uhr in Kreuzberg. Für zweieinhalb Stunden öffnet Vera Bürkle ihren mobilen Stullenservice auf dem Ape-Dreirad. Das Brot kommt von Berliner Bio-Bäckern, die wöchentlich wechselnden Bio-Aufstriche macht sie selber: „Erdnussbuttercrème mit Parmesansplittern oder pikante Ricotta-Pistazien-crème", zählt sie zwei Varianten auf, die sie auf die Stullen (3,30–3,40 Euro) streicht.

Stullenwerkstatt Höfe am Südstern, Hasenheide 54, U7 Südstern, Di. 12–14.30 Uhr, Tel. 0176/83 23 62 79, www.stullenwerkstatt.de

Prenzlauer Berg Die älteste Bäckerei der Stadt

3 „Natursauerteig, Mischbrot, knusprig gebacken, 1- bis 1,5-Kilo-Laiber, nach alter

Pankow Geröstete Stulle zwischen Antiquitäten

4 Erst waren es belegte Brötchen. Vor zwei Jahren aber begann Roberto Kummetz selber Brot zu backen. Seitdem bietet er in seinen Antiquitäten-Café mit knapp 20 Plätzen die „Schicke Stulle im Grünen" (4,10 Euro) an. „Sie wird geröstet, in Dreiecke geschnitten und wahlweise mit Salami, Schinken,

zend Brotsorten und je rund 60 Sorten Käse, Wurst und Schinken. Ein „Stullen-Catering" wird ebenfalls angeboten.

Manufactum brot & butter Hardenbergstr. 4–5, U12 Ernst-Reuter-Platz, Mo.–Fr. 8–20, Sbd. 8–18 Uhr, Tel. 26 30 03 46, www.manufactum.de

Mitte Ur-Dinkelbrot mit Rucola und Mozzarella

Brotzeit im DRIVE Volkswagen Group Forum Unter den Linden Ecke Friedrichstr., U6 Französische Straße, Mo.–Fr. 8–21, Sbd.+So. 9.30–21 Uhr, www.drive-volkswagen-group.com

Steglitz Rheinländisches Vollkorn mit Tradition

7 „Richtiges Korn-an-Korn-Brot", beschreibt Klaus Mälzer das traditionell herge-

Charlottenburg Butter, Schmalz und Käse

8 „Wir sind die Stulle", sagen Marlene Richter und Anne Wiedemann. Neben Etageren-Frühstück sind Stullen (ab 2,95 Euro) das Markenzeichen des Cafés unweit des Savignyplatzes. „Butter-, Schmalz- und Käsestullen sind die Renner", so Marlene Richter. Zu letzteren gehört etwa ein Walnussbrot mit Birne, Brie de Meaux und Aprikosen-Senf.

Die Stulle Carmerstr. 10, S5, 7, 75 Savignyplatz, Mo.–Fr. 9–21, Sbd., So., feiert. 10–20 Uhr, Tel. 31 17 94 03, www.die-stulle.com

Tiergarten Leberwurst, wenn es kälter wird

9 „Stullen kennt jeder, wir hatten sie schon immer auf der Karte", sagt Grit Funk, eine der Betreiberinnen der Gaststube. Die Scheiben werden vom selbstgebackenen 5-Kilo-Roggenmischbrotlaib geschnitten. Die Auswahl der großen „Dielenstullen" ist beachtlich: von der Butterstulle über Honig, Sardelle und Zwiebelmett bis zu Räucherschinken (2-4 Euro). „Wenn es kälter wird, ist Leberwurst der Renner", so Funk.

Joseph-Roth-Diele Potsdamer Str. 75, Bus M48, 85 Lützowstraße/Potsdamer Straße, Mo.–Fr. 10–24 Uhr, Tel. 26 36 98 84, joseph-roth-diele.de

Neukölln Bei den jungen „Stullenmuttis"

10 „Wir schmieren total gern Stullen und nennen uns

Wilmersdorf **In der Backstube gelten biologisch-dynamische Regeln**

9

Als Monika „Mucke“ Weichardt und ihr Mann Heinz Anfang der 80er-Jahre in die ruhige Wilmersdorfer Seitenstraße zogen, suchten sie sich für damalige Verhältnisse einen ungewöhnlichen Standort aus. Die erste Demeter Vollkorn-Bäckerei der Stadt hätte besser nach Kreuzberg gepasst. Knapp 35 Jahre später ist die Bäckerei immer noch am selben Standort – es gibt mehrere Filialen - und es wird immer noch in der Backstube hinter dem Verkaufsraum traditionell und nach biologisch-dynamischen Demeter-Richtlinien gebacken.

- **Weichardt Brot** Mehlitzstr. 7, Wilmersdorf, U7 Blissestraße, Mo.–Fr. 7.30–18.30, Sbd. 7.30–14 Uhr, Tel. 873 80 99, ww.weichardt.de