

SHOPS · LISTING · WEICHARDT BROT - BERLINS ERSTE VOLLKORNBÄCKEREI VON 1977



Foto ©Weichardt Brot



Weichardt Brot – Berlins erste Vollkornbäckerei von 1977

Mittwoch, 18. November 2015

von **Constanze Hallensleben**

Seit 1977 gibt es die **Bäckerei** Weichardt bereits, die zugleich die erste Bio- und Vollkornbäckerei Berlins war. Bis heute wird hier ausschließlich *Demeter*-Getreide verarbeitet, das täglich frisch auf den hauseigenen Natursteinmühlen zu Vollkornmehl vermahlen wird. Für die Brote kommen ausschließlich jenes Mehl, selbst-gezogener Sauerteig aus Backferment sowie Vollmeersalz zum Einsatz. Für süße Backwaren werden frische *Demeter*-Butter, Blütenhonig aus kontrolliert biologischem Anbau sowie frisch gezogene Biohefe und keinerlei chemische Zusätze verarbeitet. Hochwertiger und reiner kann ein Brot nicht sein.

Montag bis Freitag 7.30-18.30 Uhr
Samstag 7.30-14 Uhr

Weichardt Brot
Mehlitzstraße 7
10715 Berlin-Wilmersdorf

email. info@weichardt.de
fon. +49 30 873 80 99

www.weichardt.de

Anfahrt planen

Jetzt anrufen

Diesen Artikel teilen



Constanze Hallensleben

Gründerin & Chefredakteurin

