

# Kleine Schwester vor großem Publikum

**GRÜNE WOCH** Wilmersdorfer Bäckerei Weichardt-Brot präsentiert eigene Natursteinmühle



Duftend und gesund:

Am Messestand der Bäckerei Weichardt-Brot

Bild: Bäckerei Weichardt-Brot

Wer in seiner Nachbarschaft noch einen echten Bäckermeister weiß, kennt die Vorzüge gegenüber jeder Backstation. Statt schnell, schnell wird hier mit Können, Zeit und Liebe gebacken. Wer bei seinem Bäcker kauft, der schwört: „Das schmeckt man!“ Und zwar auch noch Tage später ...

**Müller vor Ort.** Wenn das Backwerk dann auch noch gesund ist, um so besser. Die erste Berliner Demeter-Vollkornbäckerei, Weichardt-Brot, gegründet 1977, präsentiert sich mit ihren Waren auf der Internationalen Grünen Woche bis 25. Januar in der Bio-Halle 1.2b, Stand 217. Müller Carsten Jürk-Mindach 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 Mehlitzstraße 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.

Selbstverständlich  
backen wir ohne  
irgendwelche Zusätze

YVONNE NEUMANN  
GESCHAFTSFÜHRERIN

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 Mehlitzstraße sind die Weichardt-Produkte in den Filialen in der Windscheidstraße, in der Clayallee, am Kladower Damm und auf Berliner Märkten zu bekommen.

**Gratis Kostprobe.** 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. Gegen Vorlage dieses Zeitungsartikels bekommen die ersten zehn Besucher täglich am Stand von Weichardt-Brot ein köstliches Messebrot geschenkt, natürlich in bester Demeter-Qualität. (RED/MI)

