

MITTENDRIN IM LEBEN MIT KERNIGER KRUSTE

7. April 2014

Sie sind die Pioniere der Bio- und Vollkornbäckerei, die Familie Weichardt. Seit über 35 Jahren backen sie in Wilmersdorf nicht nur täglich frisches Biobrot und andere Backwaren, sondern sie mahlen ihr Getreide dafür in den eigenen drei Getreidemühlen. Jede Steinmühle arbeitet mit wertvollen Mahlsteinen, den Sextener Dolomiten. Als Getreide wird ausschließlich DEMETER Qualität aus befreundeten Höfen verwendet.



In unserem Magazin „Mittendrin im Leben“ stellen wir am 7. April 2014, von 20-21 Uhr die Philosophie und das Handwerk der traditionsreichen Weichardt Bäckerei vor.

DEMETER-Bäckerei

Weichardt-Brot

Mehlitzstraße 7

10715 Berlin-Wilmersdorf

www.weichardt.de