

WEICHARDT BROT UND ROHMILCHKÄSEREI MELCHIORSGRUND

1. November 2013 · von Cheese Berlin · in Händler, Produzenten



Handwerkliches Brot und handwerklicher Käse gehören einfach zusammen. Am Stand von [Weichardt Brot](#) kann man beides genießen. Weichardt ist der älteste Berliner Bio-Bäckerei, verfügt über eine hauseigene Mühle, und stellt köstliche Brote und Backwaren her. Seit vielen Jahren pflegt die Bäckerei partnerschaftliche Beziehungen zur [Rohmilchkäserei Melchiorsgrund](#) in Hessen. Die Käserei produziert verschiedene Rohmilchkäse von den eigenen Kühe und Ziegen und ist Teil einer therapeutischen Einrichtung für junge Menschen. Beide Betriebe arbeiten nach den biodynamischen Standards von Demeter. – Herzlich Willkommen bei der Cheese Berlin!