

Die Anthroposophen mit dem Demeterbrot, sagen die Wilmersdorfer liebevoll: die Bäckerei Weichardt-Brot.



Manchmal scheint es, als kenne **Monika Weichardt** alle ihre

Gäste persönlich. Jeder, der den Laden betritt, wird herzlich von der Dame begrüßt. Herzlichkeit ist bei ihr keine geschäftsfördernde Maßnahme, sondern Überzeugung. Die Tasse Kaffee für Stammgäste gehört dazu, ebenso wie das Extra-Brötchen für die Kinder. Die Weichardts, das weiß ganz Wilmersdorf, das sind die **Anthroposophen mit dem Demeterbrot**, die mit der Mühle. Das Ehepaar und seine Angestellten backen nicht nur vom Walnussbrot bis zum Sahnetörtchen alles selbst. Neben dem Geschäft mahlen sie auch ihr **eigenes Mehl**. Einmal in der Woche kommt das Korn in schweren Säcken. Drei Mühlsteine verarbeiten die Körner zu feinem Mehl. Durch ein großes Schaufenster können Passanten beobachten, wie der Müller das Mehl in Säcke abfüllt. Eingehüllt in Mehlstaub, er liegt auf der Kleidung, den Brillengläsern, selbst auf den Wimpern. Die Kinder lieben das.

„Mit den Kindern hat vor 35 Jahren auch alles angefangen“, sagt Monika Weichardt, die alle nur Mucke nennen. Die Weichardt Bäckerei war **eine der ersten Biobäckereien**. Zunächst verkauften sie 1976 aus dem Auto heraus vor Waldorf-Kindergärten. Dann kam ein Geschäft in Zehlendorf, 1981 der Umzug nach Wilmersdorf. Der Ort in der Mehlitzstraße war eher Zufall als bewusste Wahl. Der Laden war frei und die Miete günstig. Seit dreißig Jahren hat sich im Geschäft kaum etwas verändert. Hinter dem Tresen liegen die Brotlaibe in Regalen aus hellem Holz. An der Decke hängt ein Ährenkranz, der metallene Türgriff hat die Form eines Croissants. Hinten ist die offene Backstube mit minimaler technischer Ausrüstung. Gebacken wird nicht nach der Uhr, sondern **nach Gefühl**. Geknetet wird auf Buchenholzbrettern. „Die Backformen werden noch mit der Hand mit Butter ausgestrichen“, sagt Monika Weichardt. Das Bäckergerwebe scheint der 65-Jährigen manchmal noch immer etwas fremd. Sie kommt eigentlich aus einer Schauspielerfamilie. „Doch das Talent ist an mir vorübergegangen. Jetzt bin ich Kaufmann“, sagt sie. Ihr Mann, ein Konditormeister, kümmert sich um die Backstube. „Doch eigentlich“, sagt sie zum Schluss, „sind wir schon längst in Rente.“ Das Geschäft führt inzwischen die **Tochter Yvonne** und auch die Enkelkinder sind schon als zukünftige Weichardt-Bäcker im Gespräch.