



BERLINER BACKWAREN

VOLLWERT-KOLLEKTIV

Mit hochwertigen Zutaten aus der Neuköllner Backstube versorgt der Mehlwurm Berlin mit Backwaren.

Bereits seit vier Jahrzehnten ist die Bäckerei »Mehlwurm« eine Institution in Berlin-Neukölln und gilt damit als eine der ältesten Biobäckereien der Stadt. Das 1983 gegründete Kollektiv aus der linksalternativen Szene hebt sich nicht nur in seiner Führungsform von anderen Bäckereien ab, sondern auch durch die Wahl und Qualität der Zutaten. Wenn möglich wird ohne Hefe gebacken und der selbst angesetzte Natursauerteig verwendet. Auf künstliche Backhilfen wird verzichtet. Das Brotgetreide wird in der Backstube in der Pannierstraße 2 gemahlen – und das schmeckt man auch – Von leckeren Dinkelbrötchen, über Karottenbrote und Spinatstrudeln bis hin zum veganen Franzbrötchen und der umfangreichen Kuchentheke. Für die Sparfüchse gibt es auch Backwaren vom Vortag zum reduzierten Preis. Im Team aus 26 MitarbeiterInnen wird großer Wert auf ein harmonisches Miteinander gelegt und betont, dass flache Hierarchien gelten und alle überall mitzureden haben. Im Geschäft in Neukölln herrschte jedenfalls bei den bisherigen Besuchen der Autorin jedes Mal auffällig gute Stimmung.

Die Biobackwaren können vor Ort in Neukölln, in der Marheineke Markthalle in Kreuzberg oder samstags am Boxhagener Markt in Friedrichshain sowie in diversen Biosupermärkten erworben werden.

☞ DORIS MÜLLNER