



## Gorilla-Bäckerei jetzt auch in Schöneberg

Um es gleich eingangs zu klären. Die Gorilla-Bäckerei hat nichts mit dem gleichklingenden Lieferdienst „Gorillas“ zu tun und war außerdem zuerst am Start. Die Backwaren werden auch nicht geliefert, sondern können persönlich abgeholt oder vor Ort im Café verzehrt werden. Den Namen hat die Bäckerei gewählt, weil eine metallene Gorillastatue vor dem Laden in der Neuköllner Hermannstraße 211 stand, in dem zuvor „Batman Elektronik“ sein Geschäft hatte. Lange Zeit war der Gorilla verschwunden, bis er vor zwei Wochen wieder auftauchte und jetzt vor der Bäckerei in Neukölln steht.



Ab dem 13. April betreibt die Bäckerei auch eine Zweigstelle in der Torgauer Straße auf dem EUREF-Campus, gleich hinter der Einfahrt vom Sachsendamm am S-Bahnhof Schöneberg im Gebäude der Netzgesellschaft Berlin-Brandenburg. Eine Bäckerei hat dem EUREF-Campus, neben den anderen vielfältigen gastronomischen Angeboten, noch gefehlt. Diese Lücke wird jetzt geschlossen. In der Bäckerei ist viel Platz zum Verweilen, und im Sommer ist auch die Terrasse vor dem Café geöffnet.

Die Bäckerei ist täglich, auch am Wochenende, von 8 bis 18 Uhr geöffnet. Alle Backwaren werden vor Ort hergestellt. **Frithjof Wodarg, Matteo Angioi** und **Marlon Briceño** haben die Bäckerei gegründet und beschreiben ihre Philosophie wie folgt:

*„Die Gorilla Bäckerei ist eine kleine Bäckerei, in der alle Produkte von Hand in einer sichtbaren Produktion hergestellt werden. Wir produzieren Sauerteigbrote, römische Pizza und französische Viennoiserie (Croissants und co) und Patisserie (Kuchen, Tartes, uvm.) Dafür verwenden wir ausschließlich Bio-Mehle*

*von kleinen Mühlen aus Deutschland und Italien. Wir glauben, dass gute Qualität ein Zusammenspiel aus gutem Handwerk und guten Zutaten ist. Daher war es uns auch so wichtig die Produktion sichtbar zu machen. Nicht nur für die Kundinnen und Kunden, sondern auch für unsere Mitarbeitenden.*

*Menschen essen seit Jahrtausenden Getreide in verschiedensten Formen. Es ist der Fermentationsprozess, der das Getreide - bzw. das Mehl - erst richtig bekömmlich und die Nährstoffe für unsere Körper besser zugänglich macht. Daher geben wir unseren Broten lange Zeit zum ‚Gehen‘ - das heißt zum Fermentieren - und machen es damit verdaulicher und geschmackvoller.*

*Oft sagen uns Kundinnen und Kunden, dass sie eigentlich kein Gluten vertragen, aber unsere Brote doch sehr gerne essen und beschwerdefrei essen können. Das kann daran liegen, dass wir keinerlei Zusatzstoffe verwenden. Menschen haben häufig eher ein Problem mit den Enzymen, die vielen Mehlen für die industrielle Produktion beigesetzt werden, um diese zu stabilisieren, als mit Gluten selbst.*

*In jedem Fall ermöglicht die längere Fermentationszeit vor allem auch mehr Geschmacksentwicklung aus dem Mehl. Kommt vorbei und probiert es selbst!“*

Zur heutigen inoffiziellen Einweihung erschien das EUREF-Team zur Gratulation und wünschte der Bäckerei und seinem Team viel Erfolg.



**V.l.n.r.: Uwe Köhne, Christian Kohn, Heribert Günther, Svenja Moye, Petra Krüger mit Hund Julchen (Bauleitung), Matteo Angioi Petia und Frithjof Wodarg (Gorilla-Gründer), Kevin Hauert (EUREF-Vorstand), Johanna Koch, Sarah-Maria Ameler, Jannes Schälicke und Simone Schuler (Marketing).**

Bericht und Fotos: Ed Koch