



Thema: Joseph Brot

Autor: k.A.

# Joseph Brot errichtet „Joseph Brotmanufaktur“ im Waldviertel



**BURGSCHLEINITZ.** - Lang suchte Josef Weghaupt, Gründer und Geschäftsführer von Joseph Brot, einen Standort für seine neue Backstube: „So einzigartig wie unsere Produkte soll auch unsere neue Bäckerei sein. Wir haben nach einem Ort im Waldviertel gesucht, der zu uns und unseren Ansprüchen passt“, so Weghaupt. Fündig wurde er letztlich in Burgschleinitz. Die Kombination aus „Ruhe, Wald und Feldern“ und die optimale Lage sowie Anbindung nach Wien, wo ein Großteil der Produkte verkauft wird, waren entscheidend.

In Burgschleinitz entsteht nun nach einjähriger Detailplanung die Produktion, die Joseph Brotmanufaktur heißen wird. Bereits durch die Grundkonzeption des Gebäudes werden optimale klimatische Bedingungen und funktionale Abläufe geschaffen. Handarbeit und natürliche Backabläufe bilden das Zentrum, die Technik unterstützt die manuellen Abläufe. Landschaft, Wetter und der Tagesverlauf sind im Gebäudeinneren permanent präsent. Eine Besonderheit stellt das Heizsystem dar. Da in einer Bäckerei jede Menge Wärme entsteht, wird diese Energie in riesigen Wärmehältern gespeichert und damit das gesamte Gebäude beheizt. Die bisherige Produktion in Vitis/Bezirk Waidhofen ist längst an die Grenzen der Machbarkeit gestoßen, denn immer mehr Menschen setzen anstelle von beliebiger Massenware auf Joseph Brot, Gebäck und Patisserie mit einzigartiger Handwerksqualität. Gemeinsam mit dem Bauunternehmen

Reissmüller GesmbH aus Waidhofen/Thaya machten sich das Team rund um Weghaupt auf die Suche nach Partnerunternehmen und wurde zum überwiegenden Teil in Niederösterreich fündig. Investiert wurden rund fünf Millionen Euro in die Errichtung der Manufaktur, 35 Bäckerinnen und Bäcker werden in der 400 Quadratmeter großen Manufaktur ihre Handarbeit verrichten. Nach dem Spatenstich im März des heurigen Jahres ging alles sehr rasch: Insgesamt zwölf Firmen waren am Bau beteiligt und die Fertigstellung erfolgt in der Rekordzeit von nur sechs Monaten. Seit Ende August stellt die Brotmanufaktur die ersten Produkte her: Schrittweise erfolgt die Übersiedlung der Bäckerei von Vitis, wo aktuell produziert wird, nach Burgschleinitz. Bis Ende September wird parallel an beiden Standorten feinstes Bio-Brot und Gebäck von Hand hergestellt. Ab Herbst können die Produkte auch im Shop direkt in der Brotmanufaktur erworben werden.

Die im Waldviertel mit viel Liebe gefertigten Produkte werden auf Bio-Märkten, in Feinkost- und Delikatessläden sowie in der Gastronomie vertrieben. Erst im letzten Jahr eröffnete Joseph seine dritte eigene Filiale in Wien. Der Erfolg gibt Josef Weghaupt recht, die Nachfrage nach seinen Produkten steigt stetig.

**Information:**  
3730 Burgschleinitz  
Kirchenheidestraße 18  
*Fotos: Franz Feichtner/privat*

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag