

Ein Revoluzzer in Sachen Brot

Josef Weghaupt ist ein Qualitätsfanatiker. Mit seinem „Joseph-Brot“ machte er Premiumbrot salonfähig. Doch der Weg zum Bäcker war steinig und brachte den Quereinsteiger an seine Grenzen.

FRITZ PESSL

Dafür, dass er gern Kohlehydrate in Form von gutem Brot isst, wirkt er sehr dünn. Und zäh. Die Rede ist von Josef Weghaupt, dem Erfinder von „Joseph – Brot vom Pheinsten“. 34 Jahre jung und schon Chef über 130 Mitarbeiter. Man kann den gebürtigen Wiener durchaus als Revolutionär in der Bäckerszene bezeichnen. Weghaupt gibt Brot einen neuen Wert – weg vom billigen, nach Mehl schmeckenden Industrieprodukt hin zu handgefertigtem, tagelang gereiften Natursauerteig. Zu einem Preis, den manche für nicht mehr sehr „phein“ halten. Ein Biolaib kostet schon einmal sieben Euro und mehr. Aber über Preise will Josef Weghaupt gar nicht lang diskutieren, vielmehr über die Qualität seiner Produkte. „Bei uns kaufen Menschen von jung bis alt. Sie sind bereit zu zahlen, weil sie einen spürbaren Unterschied zu anderen Produkten schmecken.“

Die Begriffe Qualität und Zähigkeit ziehen sich wie ein roter Faden durch Weghaupts Leben. Die Bäckerei kam erst viel später, eigentlich ist er ein klassischer Quereinsteiger. Josef Weghaupt besuchte die HTL für Lebensmitteltechnologie und Fleischwirtschaft in Hollabrunn. Er arbeitete in einem Callcenter, um sich eine Wohnung finanzieren zu können. Dann ging er zum Magistrat Wien – MA 59, Lebensmittelaufsichtsbehörde. Dort lernte er viel über Hygiene und Qualitätsmanagement. Zwei Jahre waren genug.

Er wechselte als Qualitätsmanager in die Privatwirtschaft, zu einem Unternehmen, das für Großabnehmer industriell backt. Er wurde schnell befördert, leitete das Qualitätsmanagement und später noch erfolgreich die Abteilung Marketing und Vertrieb. Eine Anfrage des Lebensmitteldiskonters Hofer, der ein richtiges Sauerteigbrot auf den Markt bringen wollte, sollte Weghaupts Leben nachhaltig verändern. „Ich habe viele Länder bereist, mich mit deren Rezepturen und Herstellermethoden befasst“, erzählt Weghaupt. Und er hat gesehen, wie vielfältig Brot sein kann. „Das hat viel mit Kultur zu tun.“ Als das Konzept mit Natursauerteig doch nicht umgesetzt wurde, stand für Weghaupt fest: „Ich habe emotional so viel investiert, ich mache mich selbstständig.“

Außer seiner Überzeugung, dass sein Brot das absolut beste ist, hatte er nichts. Im Gegenteil. Er erntete nur Unverständnis für ein Premiumbrot. Weghaupt ließ zunächst fremdbacken, was wegen seines Qualitätsanspruchs nicht funktionierte. Also übernahm er 2009 eine kleine Bäckerei in Vitis im Waldviertel. Sein Kumpel Fritz Potocnik backte, er lieferte aus – zunächst an einen einzigen Spitzengastronomen.

„Es war schwierig bis unmöglich, Kunden zu überzeugen“, sagt Weghaupt. Er wirkt heute noch verkrampft, wenn er über diese harten Zeiten erzählt. „Ich war komplett aus dem Leben, habe zum Teil nur mehr ein paar Stunden untertags geschlafen. Die Ungewissheit zehrt an dir.“ Fast



Das Brot von Josef Weghaupt ist handgefertigt, kein Laib gleicht dem anderen.

BILD: SN/JOSEPH-BROT

zwei Jahre lang lebte Weghaupt von seinen Ersparnissen. Im September 2011 setzte er alles auf eine Karte und eröffnete eine Filiale in der Naglergasse im 1. Bezirk in Wien. Diese gleicht mehr einer modernen Boutique als einem Brotladen und wurde schnell gestürmt. „Der Erfolg dort macht mir bis heute Gänsehaut. Der Markt für gutes und teures Brot ist da. Aber es muss viel zusammenpassen und Glück muss man auch haben“, sagt Weghaupt.

Das Glück des Tüchtigen. Existenzängste plagten ihn jetzt nicht mehr. Eher der Gedanke, was er als Nächstes angehen könnte. Die Bäckerei in Vitis platzt aus allen Nähten, sein neues Bistro in der Landstraße im 3. Bezirk ist fast immer bis auf den letzten Platz gefüllt. Das Argument, dass er wegen seines tollen Vermarktungskonzepts so erfolgreich sei, lässt Weghaupt nicht gelten. „Das Marketing ist bewusst reduziert, damit das Pro-

dukt, um das es geht, zur Geltung kommt. Wir überzeugen durch weniger.“ Und auch im Bistro sei alles echt und selbst designt – vom Sessel aus Holz bis zum Tischchen aus Beton.

So „wahnsinnig dynamisch“, wie er sich selbst bezeichnet, ist es nur mehr eine Frage der Zeit, dass er eine weitere Filiale aufmacht. Aber darüber verrät Weghaupt noch nichts. Sicher ist nur, dass er nicht vorhat, eine Bäckereikette mit 50 Verkaufsstätten aufzubauen. „Ich möchte meine Werte leben und auch noch Freizeit haben.“ Schließlich erwarten er und seine Frau bald ihr erstes Kind. Und etwas Zeit soll auch noch für Reisen bleiben, denn neue Länder und Kulturen kennenzulernen, liebt er über alles. Und zum Stressabbau betreibt er intensiv Sport – Fitness und Boxen. Wie gesagt, er ist zäh. Ganz im Gegensatz zu seinem Brot, das nach Tagen in der Brot-dose immer noch saftig und frisch schmeckt.

SN-THEMA

Menschen hinter Schlagzeilen