



VOM PHEINSTEN

Joseph – Brot vom Pheinsten, nennt Josef Weghaupt seinen Bäckereibetrieb. Er ist Perfektionist. Und das nicht nur auf dem Weg zum besten Sauerteig, auch beim Design seiner Filialen.



RUND UMS BROT

B E I M B Ä C K E R

TEXT Nicole Spilker • FOTOS Michèle Pauty

e

Brot ist seine Leidenschaft. Aber nicht die einzige. Denn auch bei Körberl, Karaffe und Holzbrett überlässt Josef Weghaupt von Joseph-Brot nichts dem Zufall.

Nein, Josef Weghaupt ist heute nicht um drei Uhr nachts aufgestanden, um seinen Natursauerteig von Hand zu kneten, ihn wie eine Golatsche zusammenzufalten und den runden Laib doppelt im Dampfbackofen zu backen. Der Brot-Renaissancier, wie er sich selbst bezeichnet, hat inzwischen andere Dinge im Kopf: „Ich entwickle Brot nur mehr. Das Backen selbst überlasse ich anderen.“ 130 Mitarbeiter beschäftigt der für einen Kohlenhydratunternehmer überraschend ranke Quereinsteiger mittlerweile in seinem Bäckereibetrieb Joseph – Brot vom Pheinsten. Lange vergessen die Zeit, in der das Joseph-Brot noch nicht wie warme Semmeln wegging. Doch beginnen wir von vorn.

Als gelernter Lebensmitteltechniker und Qualitätsmanager wurde der Wiener vor einigen Jahren von einer Diskonterkette damit beauftragt, sich auf die Suche nach Rezepten und Herstellungsmethoden für Sauerteigbrot zu machen. Weghaupt bereiste die halbe Welt und trug Wissenswertes über diese jahrtausendealte Backtechnik zusammen. Das Projekt wurde dann aber nie realisiert; was blieb, war Weghaupts brennende Begeisterung für das Produkt und die Vision, das ultimative, perfekte, ideale Brot zu fertigen. Im Jahr 2009 tauschte er seinen Job dann endgültig gegen eine kleine Bäckerei im Waldviertel. Einziger Haken: Die Banken zeigten sich wenig beeindruckt von seinem Plan. Sie hielten den heute 34-Jährigen eher für einen Semmelromantiker und die Idee für, pardon, dumm wie Brot.

Keinen Cent bekam Weghaupt, monatelang konnte er sich nicht einmal ein Mindestgehalt auszahlen, musste vom Ersparten leben. Keine schöne Zeit. Doch Josef wäre nicht Joseph, hätte er sich nicht trotzdem in die erste Bäckerliga vorgekämpft. Heute knuspert man sein handgemachtes Joseph-Brot in den besten Restaurants des Landes, vom Steirereck abwärts, ebenso wie in seiner ▶

JOSEPH AT HOME

Holzbrett, Brotkorb und Besteckkorb (alles ohne Inhalt) aus Esche, entworfen von Architekt und Designer Thomas N Pauli für Joseph, handgefertigt von Holztechnik Schmidinger in Gaißau, Vorarlberg. Im Shop einzeln oder als Komplett-Set um

€ 327⁰⁰



Brotboutique in der Wiener Naglergasse und der Landstraßer Bäckerei/Pâtisserie mit angeschlossenem Bistro. Wer sich die hell und reduziert gestalteten Filialen anschaut, erkennt sofort Weghaupts Handschrift: „Wir lassen Produkte sprechen, deshalb muss ich andere Dinge in den Hintergrund rücken. Wir sind Bäcker, Brot ist eben unsere Leidenschaft“, erklärt er. Fancy Firlefanz wie Biolunzenbrot sucht man in den schlichten Holzregalen seiner Backstuben vergeblich. „Es ist nicht so, dass ich so etwas nicht mag. Das sind eben nur nicht wir.“

BROT MIT LIEBE OHNE DRUMHERUM

Auch bei der Architektur zieht sich dieser Minimalismus wie ein roter Faden durch die Joseph-Welt. „Mein Architekt ist inzwischen mein bester Freund“, lacht Weghaupt und schwärmt von Thomas N Pauli: „Er hat mir viel beigebracht, wie man Dinge sieht und wie man an sie herangeht. Einiges davon kann ich auch für die Bäckerei verwenden. Wichtig ist uns beiden, dass das Produkt sprechen muss, nicht das Drumherum.“ Konsequenterweise entwarfen Weghaupt und Pauli auch gleich alles, was in den Filialen zum Einsatz kommt: Vom Brotkörperl über die Wasserkaraffen bis hin zu den Salzstreuern. „Das Konzept und die Auswahl der eingesetzten Materialien stand ja, und uns war klar, dass wir konsequent in diese Richtung weitergehen müssen. Ich hasse Halbherzigkeit, bei mir muss alles zu 100 Prozent passen.“ Fehlten nur noch die Handwerker, die nicht nur das Konzept von Joseph verstanden, sondern es auch umsetzen konnten. „Unsere Produzenten bekommen Skizzen und genaue Produktbeschreibungen in die Hand. Da Thomas aber ein Mensch ist, der das persönliche Gespräch vorzieht, um Leute einschätzen zu können, ist das eine ziemlich zeitintensive Geschichte“, erklärt Weghaupt. Für das Brotkörperl aus Esche etwa fand man schließlich einen Produzenten aus Vorarlberg, der dem Stück in Handarbeit nicht nur außen, sondern auch innen perfekte Rundungen zu verpassen wusste. „Das Körperl sieht ganz schlicht aus, hat aber eine besondere Haptik. Wie unser Brot. Das sind beides Dinge, die ein eigenes Leben haben.“

Im Sommer wird Weghaupt übrigens Vater. Ob er schon Angst davor hat, dass das Baby auf Papas Perfektionismus pfeift? „Es muss im Leben Regeln geben, und man kann viel bestimmen und vorgeben. Aber unterm Strich ist ja nur eines wichtig: Das Baby muss geliebt werden.“ Es ist nicht ganz klar, ob Joseph Weghaupt gerade nur vom eigenen Nachwuchs spricht oder nicht doch auch von seinem Brot. Oder dem Holzkörperl. Es geht schließlich um Dinge, die ein Leben haben. Und Leben kommt von Liebe. ♦

