



Well-kneaded is halfway there? Not so with sour dough. Here it's a long rise time that gives the bread its structure.

Gut geknetet ist halb gebacken? Nicht beim Sauerteigbrot. Dort sorgt das lange Gehen für eine gute Brotstruktur.

CRAFTSMANSHIP



BAKING BREAD

Brot backen

Baking bread is in. And with a heightened awareness for tradition and quality, the loaf tastes twice as good.

Brot backen liegt im Trend. Und mit einem geschärften Bewusstsein für Tradition und Qualität schmeckt der Laib doppelt so gut.



VIENNA HOUSE

STORE-BOUGHT

and ready-to-bake? No way! Especially not if you're a selective consumer who follows the strict principles of the slow food movement. For whom a heightened awareness for quality and regional products is more important than industrially produced dough. In particular, when it comes to a basic staple of our diet – like bread.

Today's foodie knows that bread shouldn't come at the push of a button on the supermarket's automated instore baking machine. In a broader sense, slow food should be understood quite literally: You take time before deciding what to buy, think carefully about which products you want – and accept the fact that the queue at the organic baker's often stretches out the door.

One person who has experience with these kinds of crowds is Josef Weghaupt.

With his *Brot vom Pheinsten*, the cult bakery with three stores in Vienna, the 34-year-old quality freak struck the fine-tuned taste of a society that has rediscovered the pleasure of tradition. His concept of using exclusively organic Austrian products has risen to success. Just like his natural sour dough – the vital foundation for each and every one of his breads.

If, like Weghaupt, you see baking as a traditional handicraft and bread as a cultural good, then there is no way around classical sour dough. Not out of mere nostalgia, mind you, but because the taste and fragrance of a freshly baked sour-dough loaf, with its crisp crust, stands out above the interchangeability of mass-produced bread.

But why do bakeries often use an industrial dough full of artificial leaven? The answer is simple: For quality dough, the rise time is the be-all and end-all – at

least 24 hours of rest are required to produce the right amount of lactic acid. This is why traditional sour dough takes time. And in the best tradition of the slow food movement, we'll be glad to oblige.

•
deutsch
•

Aufbackbrötchen? Kommt nicht in die Tüte. Und erst recht nicht auf den Teller. Zumindest nicht bei denjenigen, die als Teil der selektiv konsumierenden Slow-Food-Bewegung eiserne Prinzipien verfolgen. Dem industriell gefertigten Einheitsteig setzt man hier ein geschärftes Bewusstsein für Qualität und regional verankerte Produkte entgegen. Zumal, wenn es um Grundnahrungsmittel geht – um Brot zum Beispiel.

Im Kreis dieser Genussmenschen versteht es sich von selbst, dass der Laib Brot nicht per Knopfdruck aus dem Backauto-

The beautiful new baking culture stops at nothing, not even an apple strudel.

Die schöne neue Backkultur macht auch vor einem Apfelstrudel nicht halt.



A feast for the eyes. Not just the bread, but also the whole breakfast environment.

Das Auge isst mit. Nicht nur beim Brot selbst, sondern auch in der Frühstücksumgebung.



mat im Supermarkt gezogen wird. Im erweiterten Sinn ist Slow Food durchaus wörtlich zu verstehen: Man lässt sich bei der Kaufentscheidung Zeit, wählt die Produkte mit Bedacht – und nimmt infolgedessen billiger in Kauf, dass die Warteschlange auch mal bis vor die Tür des Biobäckers reicht.

Einer, der solch einen Andrang bestens kennt, heißt Josef Weghaupt. Mit »Brot vom Pheinsten«, jener zu Kultstatus gelangten Bäckerei, die in Wien mittlerweile mit drei Filialen vertreten ist, trifft der 34 Jahre junge Qualitätsfanatiker den fein justierten Geschmack einer Gesellschaft, die den Genuss des Ursprünglichen wiederentdeckt hat. Das Konzept von der ausschließlichen Verwendung österreichischer Bioerzeugnisse geht genauso auf wie der Natursauerteig – die unabdingbare Grundlage für jedes seiner Brote. Wer wie Weghaupt die Backkunst

als traditionelles Handwerk und Brot als Kulturgut versteht, kommt um die Zubereitung des klassischen Sauerteigs nicht herum. Und das nicht etwa aus einer nostalgisch-wangenen Laune heraus, sondern allein der Tatsache wegen, da sich der frisch herausgebackene Laib mit seiner knackigen Kruste ebenso köstlich wie aromatisch von der Beliebtheit der Massenware abhebt.

Warum aber kommt selbst in Bäckereien oft ein Industrie Teig zum Einsatz, der mit künstlichen Säuerungsmitteln versetzt wird? Die Antwort ist einfach: Für einen hochwertigen Teig ist der Reifungsprozess das A und O, wobei er mindestens 24 Stunden ruhen muss, damit sich ausreichend Milchsäure herausbilden kann. Der traditionell hergestellte Natursauerteig kostet daher vor allem eines: Zeit. In bester Tradition der Slow-Food-Bewegung nehmen wir die uns gerne.

● BAKERY

JOSEPH - BROT VOM PHEINSTEN

Naglergasse 9, 1010 Wien 1
Landstraßer Hauptstraße 4, 1030 Wien 3
Obkirchergasse 37-39, 1190 Wien 19
www.joseph.co.at

»Art comes after bread.« Goes the saying. Josef Weghaupt does it the other way around: His bread is art.

»Kunst geht nach Brot.« Sagt der Volksmund. Josef Weghaupt macht's umgekehrt. Sein Brot ist Kunst.



Regional diversity, attractive atmosphere. The Vienna House hotels live breakfast culture at its most beautiful.

Regionale Vielfalt, ansprechendes Ambiente: In den Hotels von Vienna House wird die Frühstückskultur in ihrer schönsten Ausprägung gelebt.

Local and delicious VIENNA HOUSE

Lokal und lecker

A beautiful new breakfast culture. At Vienna House.

Neue, schöne Frühstückskultur. Gelebt bei Vienna House.

If you really want to get to know a country, breakfast is a good place to start. Even if you're not a morning person, the new breakfast concept being rolled out by Vienna House at its hotels is sure to get you up and running. The breakfast areas feature a familiar homey design inspired by the charm of a traditional baker's shop. Guests are offered a range of local foods and the possibility of putting together their own meal. And so the study of local customs can begin already at breakfast time.

Wer ein Land richtig kennenlernen möchte, fängt am besten mit dem Frühstück an. In Anbetracht des neu gedachten Frühstückskonzepts, das Vienna House aktuell in allen Hotels einführt, dürften selbst eingefleischte Morgenmuffel gerne aus den Federn kommen. Denn die Frühstücksbereiche sind in einer heimelig vertrauten Atmosphäre gestaltet, die dem Charme traditioneller Bäckereien nachempfunden ist. Und aufgetischt wird eine Fülle an lokalen Speisen, die sich die Gäste selbst zusammenstellen können. Womit die Landeskunde quasi gleich beim Frühstück beginnt.



Photos: all Joseph - Brot vom Pheinsten / Press / © Cathrine Stukhard (6) / © Gregor Graf (2)