

Gut Tüfteln braucht Weile

Bäcker Josef Weghaupt hat jahrelang experimentiert, um richtig gut glutenfrei zu backen. Jetzt kann man das Ergebnis verkosten



Dass seine Brotlaibe zu den beliebtesten des Landes gehören, weiß Josef Weghaupt (im Bild links mit Bäckermeister Klaus Werner). Was er lange Zeit nicht wusste: wie er auch die Menschen glücklich machen könnte, die wegen Zöliakie die Finger von seinen Backwaren lassen müssen. Einfach „nur“ glutenfrei zu backen, war keine Option – schließlich sollte es auch geschmacklich und qualitativ Weghauts hohen Ansprüchen entsprechen. Jahrelang tüftelte er deshalb an glutenfreien Kreationen herum, bis er schließlich endlich vom Ergebnis überzeugt war. Im Zentrum der neuen Joseph-Brote, die er nun präsentiert hat, stehen die Hirseart Teff, Buchweizen und Quinoa. Entstanden sind gleich drei Variationen, die nicht nur glutenfrei, sondern auch bio und vegan sind: Saaten-Brot, Kürbis-Hanfnuss-Brot und gewürztes Hafer-Amaranth-Brot. Ausnahmsweise werden die drei verpackt verkauft – damit es auch sicher zu keiner Gluten-Kontamination kommt.