



Josef lässt es krachen

Wenn's beim Reinbeißen ordentlich kracht, ist das ein gutes Zeichen. Das Geheimnis einer wirklich knusprigen Kruste: zweimal backen, verrät Josef Weghaupt. Der 30-jährige Bäcker hat gerade sein erstes Geschäft in der Wiener Innenstadt, nur wenige Meter vom Feinkosttempel Meisl am Graben, eröffnet.

MIT HANDWERK GEGEN INDUSTRIELLE MASSENWARE.

Josef Weghaupt hat als Lebensmitteltechniker einer Großbäckerei gesehen, wie Masse produziert wird. Das hat bei ihm den Wunsch nach einem naturbelassenen, handwerklich gemachten Brot immer drängender werden lassen. Ein „Brot wie früher“ wollte er machen, mit den Händen, ohne Backmischungen, ohne Hilfsmittel. Also begann er vor drei Jahren selbst Brot zu backen. Übernahm eine kleine Bäckerei in Vitis im Waldviertel und baute sich rasch einen Kundenstock auf, beliefert Bioläden und Restaurants wie das Steirereck.

HANDARBEIT MIT DEM BIO-SIEGEL.

Mit inzwischen elf Mitarbeitern macht er Brot, wie er es mag. Und viele andere inzwischen auch. Das Mehl ist aus österreichischem Demeter-Getreide, in mehrtägiger Sauerteigführung, im Fachjargon „4-Stufen-Sauer“, entstehen Brote, die so saftig und g'schmackig sind, dass jeder Bissen ein Vergnügen ist. Fehlt nur noch die Butter fürs perfekte Butterbrot. Auch die gibt's neben einem feinen Sortiment an Bioprodukten zu allem Glück in dem einladend gestalteten Bäckerladen. Und zwar die Rohmilchbutter von Robert Strasser aus dem Hausruck.



Joseph – Brot vom Pheinsten, 1010 Wien, Naglergasse 9, www.joseph.co.at