



Schick und stylish präsentiert sich die „Joseph“-Brotboutique in der Wiener Innenstadt, die auch ausgewählte kulinarische Produkte anbietet

## Kulinarik

# Frisches Brot und feine Snacks

Neben allerhand Gebäck gibt es in der Brotboutique „Joseph“ auch leckere Sandwiches und frische Bio-Milch.

VON KATHARINA BLASCHKE

Herlicher Duft strömt einem entgegen, wenn man die erst kürzlich eröffnete Brotboutique von Josef Weghaupt in der Nagelgasse betritt. Wie Zinnsoldaten aufgereiht warten knusprige Brotlaibe auf potenzielle Käufer. In den Regalen findet man frische Milch aus dem Waldviertel, Bio-Tees der Saint-Charles-Apotheke, Marmeladen, feine Pestos, Bechermüslis und ausgewählte Fruchtsäfte.

Hier kann man sicher sein, dass die angebotenen Brot- und Gebäckspezialitäten noch nach traditionellem

Handwerk schmecken. Von der rein händischen Bearbeitung, über die natürlichen Teigrühen und der Backphase im traditionellen Dampföfen, werden bei „Joseph“ alle Regeln der Bäckerkunst befolgt:

„Neben den besten Rohstoffen ist die wichtigste Zutat: die Zeit. Bis zu 48 Stunden ruht der ausschließlich von Hand bearbeitete Teig bei uns“, erklärt Josef Weg-

haupt das Besondere an seinen Broten.

**Ausgefallene Kreationen** Neben den Brot-Klassikern kann man hier auch ungewöhnliche Kombinationen wie etwa Roggen-Honig-Lavendel-Krustenbrot oder Frischflocken-Dinkelbrot mit Traubensaft kosten.

Aber auch Naschkatzen kommen bei „Joseph“ auf ihre Kosten. Süßgebäck aus

dem hauseigenen Ofen, wie Waldviertler Graumohn-Powidl-Kränzchen, Bio-Vanille-Himbeer-Törtchen oder ein zart-herbes Schokoküchlein mit in Honig gerösteter Macadamianuss lassen keine Wünsche offen. Für die schnelle, aber genussvolle Mittagspause bieten sich die sogenannten Joseph-Snacks, die der Chef gemeinsam mit dem Spitzenkoch François Laliberté kreiert hat, an. Zur Auswahl stehen etwa Couscous mit Kürbis, Melanzanipüree oder süße Sünden wie Panna Cotta oder ein weihnachtliches Schokomousse. Aufstriche und Joghurts aus einem Kärntner Bio-Bauernhof sowie täglich frisch belegte Sandwiches in den Sorten „Roastbeef und Schafscamembert“, „Huhn mit Avocado“ oder „Tofu“ runden das Angebot ab.



Josef Weghaupt und sein handgemachtes Bio-Brot



Für Naschkatzen: Waldviertler Graumohn-Powidl-Kränzchen

Joseph – Brot vom Pheinsten (1, Nagelgasse 9), Mo.-Fr.: von 7 bis 19 Uhr, Sa.: von 9 bis 18 Uhr, [www.joseph.co.at](http://www.joseph.co.at)