



Joseph in der Naglergasse. Die derzeit beste Bäckerei der Stadt mit köstlichen Brotkreationen.

## Mehr als nur das tägliche Brot

Edelbäcker. Eine Backboutique in Wien und ein Waldviertler Bäcker versorgen Gourmets und Feinschmecker.



### HERBERT HACKER

Die Gourmet-Tipps der Woche.



**Z**ugegeben: Die Auswahl an Backwaren ist heute deutlich größer als früher. Jede Supermarktkette, die etwas auf sich hält, lässt inzwischen in ihren Filialen frisches Brot backen. Doch was dabei herauskommt, ist oft Gebäck, das unter Verwendung chemischer Zusatzstoffe schnell erzeugt wird – und öde schmeckt. Nicht selten werden die Kreationen gar nicht ganz fertig gebacken und liegen einem dann schonungslos samt Kernen und Kruste im Magen.

### Neue Bäckerboutique.

Zum Glück gibt es aber immer noch Bäcker, die wirklich gutes Brot produzieren – so wie der Wiener Josef Weghaupt und der Waldviertler Erich Kasses. Was aus den Backstuben der beiden kommt, zählt zum Besten des Wirkens der aktiven Bäckerzunft.

Der 30-jährige Weghaupt, sein Brot-

beruf ist eigentlich Lebensmitteltechnologie, eröffnete Anfang September in der Wiener Naglergasse einen Backwarenshop, der von der Anmutung her einer schicken Modeboutique gleichkommt. Name: „Joseph – Brot vom Pheinsten“.



Zum Schwarzen Kameel. Brot von Erich Kasses.

### TIPPS

## Brot-Genuss pur

**Joseph – Brot vom Pheinsten.** Kultbäckerei mit Patisserie. 1010 Wien, Naglergasse 9, [www.joseph.co.at](http://www.joseph.co.at)

**Kasses Brot.** Im „Schwarzes Kameel“-Shop, Bognergasse 5, 1010 Wien, erhältlich. Österreichweit unter [www.kasses.at](http://www.kasses.at)

Weghaupt war lange Zeit Lebensmittelkontrolleur und lässt seine Spezialitäten im Waldviertel zubereiten. Besonders wichtig ist ihm dabei die Art, wie der Sauer Teig hergestellt wird. „Von meinem früheren Beruf“, sagt er, „weiß ich, was die anderen da alles in den Teig mischen.“

Sein Sortiment umfasst neben Handsemmeln (konkurrenzlos) Brotkreationen wie das Altwiener Hausbrot, ein Krustenbrot aus Roggen-Honig-Lavendel oder das Frischflocken-Dinkelbrot mit Traubensaft. Auch Bio-Milch von zwei Kühen gibt es in dem Shop mit dem Papiersackerl-Slogan „Ideal für Stadtmenschen“.

### Sauerteig, wie er sein soll.

Ein paar Schritte weiter, im Delikatessengeschäft des „Schwarzen Kameels“, wird das Brot des Edelbäckers Erich Kasses verkauft. Ein Sauerteigbrot, wie es sein soll: köstlich, ausgewogen, bekömmlich. Nicht ohne Grund, denn Kasses ist Mitglied von „slow baking“, einer Art „Club of Rome der Bäcker“. Dieser Vereinigung mit dem Ziel, ein Brot zu backen, das seinen Namen auch wirklich verdient, gehören europäische Edelbäckereien an. ■

FOTOS: KATHARINA STÖCKMÜLLER