

Mit Laib & SEELE

Da können sich andere eine Scheibe abschneiden: Vor vier Jahren hat sich der Brot-Renaissancier Josef Weghaupt mit seinem ganzen Ersparnen im Waldviertel selbstständig gemacht. Jetzt hat er bereits seine zweite Wiener Dependence aufgesperrt, beliefert Steirereck & Co und hat mehr als 100 Mitarbeiter. Von Rezepten und Erfolgsrezepten.



Es ist vollbracht:
JOSEF WEGHAUPT
in seiner neuen
Location.

Text Yasmin El Mohandes Fotos Jürgen Hammerschmid

»Alle unsere Produkte werden von HAND gemacht, denn genau das gibt ihnen ihren ganz persönlichen CHARAKTER.«

Josef Weghaupt, Gründer von Joseph Brot

W

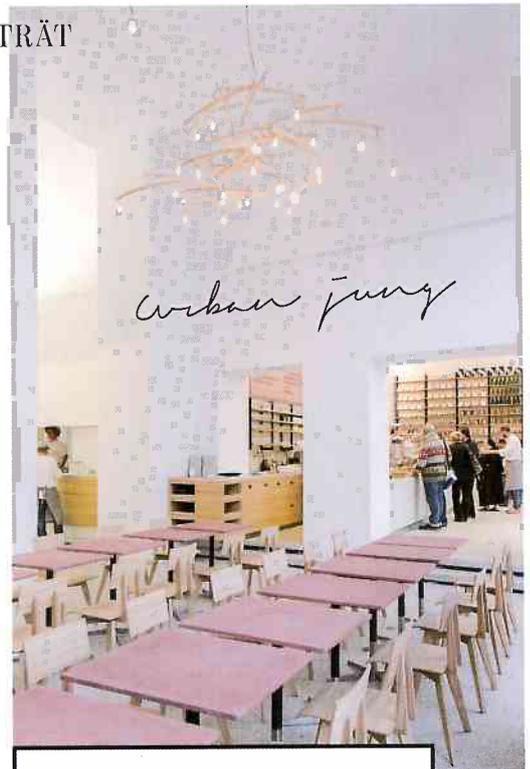
o ist das Körperl?

Die Frage aller Fragen aus den 80ern nach frischem Brot und Gebäck kann man aktuell so beantworten: beim »Joseph«. Gemeint ist Josef Weghaupt. Der 32-jährige, der sich am liebsten als Brot-Renaissancier oder Brot-Traditionalist bezeichnet, hat erst vor 14 Tagen »Joseph Bäckerei Patisserie Bistro« im dritten Wiener Gemeindebezirk, ganz am Anfang der Einkaufsmeile Landstraßer Hauptstraße, aufgesperrt. Und dass es hier nicht 08/15 zugeht, merkt man schon allein bei den Outfits des Teams: Die Schürzen, die Schirmmützen und die Haarbänder stammen von der Mühlbauer Hutmanufaktur. Auch der Laden selbst ist nicht von der Stange: Weghaupt hat zwei Geschäftslokale zusammenggelegt und das rund 170 Quadratmeter große Ganze von seinem Stammarchitekten Thomas Pauli »zu einem weltoffenen Treffpunkt« gestalten lassen, »bei dem alle Sinne auf die Rechnung kommen«. Pauli: »Viele Details erschließen sich nach dem visuellen Eindruck erst durch Berühren, Verwenden, Riechen und natürlich Schmecken. Daher steht hier nichts für sich isoliert – alle Bereiche ergänzen einander und formen ein Ganzes.«

Hell, urban, jung und kosmopolitisch präsentiert sich JOSEPH BÄCKEREI PATISSERIE BISTRO in 3. Bezirk.

Die Backstube mit angeschlossenen, etwa 60 Sitzplätze fassendem Bistro lebt von der handverlesenen Kombination aus Holz, Stein und rotem Beton; das Ambiente wird durch Grau, Weiß und helle Esche dominiert. Augenfällig: die Hängeleuchten »Oh Man, it's a Ray« von Ingo Maurer, mit ihren an Kleiderbügel erinnernden Holzstäben und Glühlampen. Weghaupt bezeichnet seine Location selbst als »sehr hell, urban, jung und kosmopolitisch«, betont aber, dass »für die Gestaltung alle Materialien in Österreich produziert wurden«. Nachsatz: »Ich find Österreich nämlich ziemlich super.«

Im Mittelpunkt des Bistros steht natürlich das Joseph Brot. Es findet sich in den Zutaten, aber auch in der Zubereitung wieder, etwa beim »Joseph Lammburger mit Pommes Fritz« oder beim »Römischen Weizen-Risotto mit knusprigen Ur-laib-Krusten-Bröseln«. Die Speisekarte des Bistros wird täglich neu geschrieben – der Umschlag der Karte wurde aus dem selben Material wie das der alten Führerscheine hergestellt, Font und Typografie sind extra fürs Geschäft entwickelt worden; nur eines der vielen liebevollen Details, die das besondere Konzept von Joseph Brot betonen. Offen hat »Joseph Bäckerei Patisserie Bistro« übrigens täglich: Ab 6.30 Uhr kann eingekauft, ab 7.00 Uhr das erste Frühstück genossen werden. »Abends gibt es ,nur' drei Gerichte frisch aus dem Ofen, Fisch, Fleisch oder Gemüse sehr simpel aus der Pfanne auf den Tisch«, gibt sich der 32-jährige verschmitzt bescheiden. Und weiter: »Die Gastronomie soll einfach sein und mit Raffinesse überzeugen – egal ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen.« Mit der Patisserie will Weghaupt aber neue Geschmackserlebnisse kreieren. So entstehen



Facts

DER MANN HINTER DER MARKE: JOSEF WEGHAUPT, BROT-RENAISSANCIER

- Josef Weghaupt (*1981) ist gelernter Fleischhauer und Lebensmitteltechniker.
- Im Jahr 2009 tauscht der Wiener seine Karriere als Lebensmitteldesigner gegen eine kleine Bäckerei im Waldviertel.
- 2011 sperrt die Brotboutique »Joseph Brot vom Pheinsten« in der Naglergasse 9, 1010 Wien auf.
- November 2013 öffnet »Joseph Bäckerei Patisserie Bistro« in der Landstraßer Hauptstraße 4, 1030 Wien seine Pforten.

Weitere Infos unter joseph.co.at oder facebook.com/josephgenuss.

spannende Kombinationen wie Vogelbeer-Maroni-Eclairs oder Graumohn-Vanille-Powidl-Religieuses. »Auch hier setzen wir auf saisonale Produkte.«

Das alles hat natürlich seinen Preis. Joseph Brot ist nicht gerade billig – der aufwendige Herstellungsprozess verlangt dies, selbst wenn Weghaupt letztlich weniger Gewinn bleibt, als er mit industrieller Fertigung erzielen könnte. »Ich denke, die Menschen merken, dass es hier um Leidenschaft und nicht um Billigproduktion geht. Meine Kunden mögen es authentisch und ehrlich – genau so, wie auch ich es bin«, so Weghaupt. In diesem Sinne: das Körperl bitte!

