

KONZEPT  
IM PORTRÄT

BROT-BERUF(-UNG)



Josef Weghaupt gibt der Top-Gastronomie ebenso wie der zahlungskräftigen Wiener Foodie-Fraktion seit zwei Jahren erfolgreich sein ganz und gar nicht alltägliches Joseph-Brot. Und macht damit eindrucksvoll vor, dass Qualität der wahre neue Luxus ist.

Text: Stephanie Fuchs

Der Mensch lebt nicht von Brot allein, heißt es ja so schön. Die Menschenschlangen, die sich morgens vor einer kleinen Bäckerei in der Wiener Innenstadt die Füße platt stehen, lassen allerdings erhebliche Zweifel an dieser Theorie aufkommen. Denn in diesem bis in den letzten Brotkrümel durchgestylten Teigtempel gibt es nicht einfach nur Brot, sondern **Joseph – Brot vom Pheinsten**. **Bio-Oliven-Tomaten-Ciabatta** mit Rosmarin oder **Bio-Kürbiskern-Sauerteig-Laib** etwa, Wiener **Handsemmeln** oder einen **Waldviertler Graumohnkranz** – allesamt gebackene Superstars, um die sich morgens schon lange nicht mehr nur Foodies prügeln.

Verantwortlich für diese Brot-Renaissance ist der 32-jährige **Josef Weghaupt**, der vor der Gründung von Joseph 2009 als Lebensmitteltechniker in der Backindustrie gearbeitet hat. Geträumt aber hatte er von wirklich **traditionellem, in Handarbeit hergestelltem Brot**. Der Traum blieb, nur Bäcker fand sich anfangs keiner, der ohne Maschinen und ohne Backmischungen zur Tat schreiten wollte.

Doch dann trat **Bäckermeister Friedrich Potocnik** in Weghaupts Leben, und gemeinsam tüftelten die beiden so lange am perfekten Sauerteig, bis sie das erste Joseph-Brot aus dem Ofen zogen. Gebacken wird heute noch von Potocnik im **Waldviertel**, nur Brötchen und Kleingebäcke werden als Teiglinge geliefert und in der **Brotboutique, die 2011 eröffnete**, gebacken.

Das Erfolgsgeheimnis von Joseph – Brot lässt sich in einem Wort zusammenfassen: **Langsamkeit**. Der Sauerteig ruht 48 Stunden, wird dann doppelt gebacken und macht anschließend noch einen Tag Rast. Besonders knusprig sind denn auch die ungewöhnlichen Kreationen, die Weghaupt über die Ladentheke und in die Lieferanteneingänge diverser Spitzenrestaurants schiebt. **Gerösteter Lavendel, Äpfel** oder **Weintrauben** sind nur einige Zutaten, die regelmäßig in Josefs Brot in Erscheinung treten. All das hat natürlich seinen Preis, wer den ultimativen Brotgeschmack sucht, muss tief in die Tasche greifen. Aber die zunehmende Sehnsucht der **urbanen Zielgruppe** nach dem Unverfälschten kommt Weghaupt in puncto Pricing sehr entgegen – für Produkte, die Werte wie diese verkörpern, lässt man sich ein Pesto-Stangerl schon mal 2,50 Euro kosten. Apropos Produkte: Das **Sortiment** in der Brotboutique hat Weghaupt an die Wünsche seiner Zielgruppe angepasst und bietet auch **Salate, Snacks, Pestos & Co.** an – alles bio, nichts von der Stange, extra für Joseph hergestellt. Der Mensch lebt am Ende eben doch nicht von Brot allein ...

Fotos: Joseph Brot

KONTAKT

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



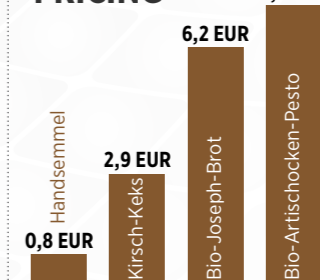
JOSEPH –  
BROT VOM PHEINSTEN

**Inhaber:** Josef Weghaupt  
**Idee:** Österreichs erste Bio-Bäckerei, in der ausschließlich per Hand hergestelltes Bio-Brot auf Sauerteigbasis, Bio-Snacks und Backwaren vertrieben werden  
**Locations: 2**  
- Brot-Boutique und „Joseph Genuss“-Bistro (beide in Wien)

FOOD-KONZEPT

Wirklich **traditionelles Brot** wollte Josef Weghaupt herstellen. Ganz ohne Maschinen. Aus besten regionalen Zutaten. Seine Suche nach einer kooperativen Bäckerei aber blieb erfolglos, also gründete Weghaupt 2009 selbst. Bis 2011 **belieferte er die Spitzengastronomie**, etwa das **Steirerck** und ausgewählte Bio-Höfe wie **Adamah**. Seit 2011 vertreibt er in seiner eigenen **Brotboutique zehn Sorten Bio-Brot** sowie Gebäck und Süßes. Außerdem im Angebot: eine Auswahl an **Snacks**, die er mit **François Laliberté** kreiert hat, sowie **Aufstriche, Pestos, Müsli & Co.** In seinem kürzlich (wieder-)eröffneten **Bistro Joseph Genuss** an der Landstraßer Hauptstraße spielt Brot natürlich auch eine Hauptrolle – belegt, als Sauce oder als Aromenträger für Bier.

PRICING



UMSETZUNG

Hier wird Brot **perfekt in Szene gesetzt**. Ein umfassendes Designkonzept – von **Architektur über Ausstattung bis zum Packaging** – sorgt für einen von rustikal-kleines befreiten Auftritt. Einmal pro Tag wird aus der **Produktion im Waldviertel** geliefert, und ist die Ware weg, schließt auch der Laden. Neben dem Ladengeschäft beliefert Joseph außerdem ausgewählte **Gastronomiebetriebe** und Feinkost-Läden.



INTERIOR-DESIGN/PACKAGING  
THOMAS N PAULI (INTERIOR), MARTIN DVORAK (CD)

ZIELGRUPPEN/BASISKONZEPT  
FOOD-ÄSTHETEN, LATTE-MACCHIATOS,  
HIPPIE-FOODIES

