



© Josef Brot (2)

### Das Team

Ende 2020 holte Josef Weghaupt Marketing-Expertin Marie-Therese Riebler (l.) und die langjährige Finanzleiterin Corinna Hengelmüller-Gepp (r.) in die Geschäftsleitung.

# Nicht original, aber knusprig

Original italienisch ist die Sauerteigpizza von Joseph Brot nicht, aber dafür knusprig und einfacher zu verdauen.

WIEN. Besuche bei renommierten Pizzabäckern standen bei Josef Weghaupt immer wieder an der Tagesordnung, als der Gründer von Joseph Brot eines Tages die wechselseitige Beziehung zwischen Pizza, nachfolgendem Durst und kaum zu leugnendem Blähbauch bemerkte. Zwei Jahre lang ging Weghaupt deshalb der Frage nach, wie sich Pizzateig versäuern, besser verdauen und vielleicht sogar neu denken lässt. Vor Kurzem präsentierte er das neue Produkt: Die Sauerteigpizza – eine Kombination aus Durum Hartweizenmehl und Emmermehl, die mit Emmergrieß-Sauerteig versäuert wird.

### Pizza neu denken

„Original italienisch ist das mit Sicherheit nicht, es hat aber den entscheidenden Vorteil, dass Emmergrieß im anschließenden Backprozess zu einer deutlichen

„

*Die Sauerteigpizza ist für alle, die handgemachte und hochqualitative Pizzen möchten, die nicht bloß am Rand, sondern durch und durch knusprig sind.*

**Josef Weghaupt**  
Gründer Joseph Brot

“

und ganz natürlichen Lockerung des Teigs führt, gleichzeitig aber auch die Kruste in ihrer Knusprigkeit unterstützt. Souveräne Knusprigkeit war von Anfang an Grundbedingung“, sagt Weg-

haupt. Davon abgesehen ist die Joseph Pizza tatsächlich von neuer Art.

Am Anfang stand die Idee, die Vorzüge traditionell geführten Sauerteigs auch dem quintessenziell italienischen Teigfladen zugutekommen zu lassen. Als entscheidenden Faktor hat das Team von Joseph die Fermenta-

tion über 24 Stunden im „Bulk“ festgemacht – also vom Teig als Ganzem und nicht als vorportionierte 200 g-Kugeln, wie es die süditalienische Tradition vorschreibt.

### Exklusiv & in vier Sorten

Die Sauerteigpizza gibt es im Moment exklusiv in der Filiale in der Kirchengasse; erhältlich ist sie in vier verschiedene Sorten, mit Tomatensauce oder ohne, mit Mozzarella oder Burrata, Prosciutto oder Salami, mit Spargel oder gegrillten Pilzen – oder vegan. „Es wird bald die Möglichkeit geben, auch Pizzen online zur Selbstabholung vorzubestellen“, so Weghaupt. „Die Sauerteigpizza ist für alle, die handgemachte und hochqualitative Pizzen genießen möchten.“ (dp)



### Variationen

Neben der Margherita und einer veganen Kreation mit Kimchi und Portobello-Pilzen (beide am Bild) bietet Joseph Brot noch zwei Varianten mit Mangalitza-Salami bzw. Prosciutto sowie wechselnde Specials an.