

# Zehnter Jahrestag der ersten Filiale

Joseph Brot legte vor zehn Jahren den Grundstein für eine neue Brotkultur in Wien.



© Joseph Brot (2)

Backen ist für Josef Weghaupt auch nach zehn Jahren Herzensangelegenheit.

## ••• Von Daniela Prugger

WIEN. Vor mehr als zehn Jahren machte sich Josef Weghaupt auf die Suche nach ursprünglichem Brot. Mit dem Anspruch, Brot in höchster Qualität, aus 100% biologischen Zutaten und mit langer Verzehrfresche zu backen, gründete er 2009 Joseph Brot.

Damals wie heute werden Bio-Sauerteigbrote, Bio-Gebäck und feine Patisserie nach traditioneller Handwerksqualität und mit

Zutaten österreichischer Herkunft erzeugt. Auf Zusatzstoffe und Backmischungen wird bei Joseph verzichtet. „Wenn wir alles in allem auf diese zehn erfolgreichen Jahre zurückblicken können, so ist das dem Fleiß, der Zuverlässigkeit und dem Teamgeist der Mitarbeiter zu verdanken. Mein Lob gilt allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unseres Unternehmens für hervorragende Leistungen, Loyalität und Treue im Laufe dieser Jahre“, so Josef Weghaupt.

## Bald auch in Salzburg

Am 23. September feierte Joseph Brot den 10. Jahrestag der ersten Filiale in der Naglergasse. Alle Kunden, die an diesem Tag in einer der sieben Joseph-Filialen einkauften, durften ein Los ziehen und unter anderem Bio-Sauerteigbrot für ein Jahr gewinnen. Mittlerweile gibt es fünf weitere Filialen in Wien und eine in Burgschleinitz im Waldviertel, wo auch die Brotmanufaktur beheimatet ist und die Bio-Brote in Handarbeit hergestellt und gebacken werden. Bald dürfen sich auch die Salzburger freuen.



Am 23. September 2011 eröffnete die erste Filiale in der Naglergasse.

Wir drücken  
Ihnen den Erfolg  
in die Hand.



Nutzen Sie unsere zwei neuen Sorten im Honigspender, um in Sachen Umsatz nachzulegen.

Wildblüte und Waldhonig bestechen nicht nur mit feinem Geschmack, sondern auch mit ihrer praktischen Verpackung.

[www.darbo.at](http://www.darbo.at)

**darbo**  
Naturreine