

23. September 2016

### **Neue Brotmanufaktur von Joseph Brot in Burgschleinitz eröffnet**

#### **LH Pröll: „Großes Kompliment an den Wirtschaftsstandort Niederösterreich“**

In der Marktgemeinde Burgschleinitz-Kühnring im Bezirk Horn wurde heute, Freitag, die neue Backstube von Joseph Brot von Gründer und Geschäftsführer Josef Weghaupt, Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und Bürgermeister Leopold Winkelhofer vorgestellt. Die 400 Quadratmeter große Brotmanufaktur ist in nur sechsmonatiger Bauzeit auf einem Gelände von 1.800 Quadratmetern inmitten von unverbaubarem Grünland entstanden. Seit August wird dort Brot und Gebäck in Handarbeit und nach dem Reinheitsgebot produziert.

Landeshauptmann Pröll sprach „ein großes Kompliment“ aus und bedankte sich bei Josef Weghaupt und seinem Team: „Das, was sie seit 2009 vorgelegt haben, ist keine Alltäglichkeit.“ An der Entwicklung von Joseph Brot zeige sich, was man in Niederösterreich an wirtschaftspolitischer Arbeit verstehe. Josef Weghaupt sei „ein tüchtiger Unternehmer“ und es sei wichtig, solche Unternehmer bei ihrer Idee zu unterstützen und sie in der Umsetzungsphase nicht allein zu lassen. „Ich werte diesen Tag als wichtiges Signal für Zuversicht und Optimismus“, so Pröll.

„Ein Unternehmer braucht Zuversicht. Das ist jener Teig, aus dem der Erfolg gemacht ist“, so der Landeshauptmann, der die Betriebsansiedlung von Joseph Brot als „großes Kompliment an den Wirtschaftsstandort Niederösterreich“ wertete. „Ihre Entscheidung ist ein großer Vertrauensbeweis an den Wirtschaftsstandort Niederösterreich und eine Bestätigung unserer wirtschaftspolitischen Arbeit“, sagte Pröll weiters: „Eine gute Idee ist nicht eine Frage der Geologie, sondern der Phantasie.“ Er sei froh, Unternehmer zu haben, „die bewusst auf Überschaubarkeit und Nachvollziehbarkeit im Werden des Produkts setzen“, bezeichnete der Landeshauptmann Joseph Brot als „positives Beispiel“.

Die Gemeinde Burgschleinitz-Kühnring verfüge über gute Kleinbetriebe und auch mittelständische Unternehmen und habe nun mit Joseph Brot auch einen Top-Betrieb, so Bürgermeister Winkelhofer. „Wir haben immer auf Augenhöhe verhandelt“, bedankte sich der Bürgermeister und betonte, dass er sich auf eine gute Zusammenarbeit freue.

„Ich bin kein Bäcker“, sagte Josef Weghaupt, dass er Lebensmitteltechnologe und Fleischhauer gelernt habe und zuletzt im Qualitätsmanagement sowie im Marketing und Vertrieb einer großen Bäckerei gearbeitet habe. 2009 habe er sich entschlossen, „einen eigenen Weg zu gehen und als Nicht-Bäcker Brot zu backen“. „Was wir täglich machen ist echtes Brot ausschließlich in Handarbeit“, führte Weghaupt aus, dass es Mischmaschinen und Öfen bei Joseph Brot gebe, vor allem aber „sehr viele Hände“. Dadurch, dass jedes

## NK Presseinformation

Produkt in Handarbeit erzeugt werde, schaue nicht jedes gleich aus. „Wir wollen diese Einzigartigkeit“, so Weghaupt. Die Produkte seien 100 Prozent Bio ohne Fertigmischungen und Zusatzstoffe und entsprächen dem Reinheitsgebot. „Wir produzieren Gebäck mit einem modernen und zeitgemäßen Genussanspruch.“

Hinter Joseph Brot stehen „120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die täglich ihr Bestes tun und für die Firma brennen“, so Weghaupt. „Wir haben es geschafft in sechs Jahren drei Filialen in Wien zu haben“, führte er aus, dass 2013 der Shop in der Naglergasse, 2015 in der Landstraßer Hauptstraße und vergangenes Jahr in der Obkirchergasse eröffnet worden sei. Joseph Brot habe 15 Varianten von Brot im Angebot. „Wir produzieren per Hand eine Million Stück im Jahr“, betonte Weghaupt, dass das bei 39 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Waldviertel 26.000 Stück pro Person im Jahr seien - im Vergleich dazu würden in der Industrie 24.000 Stück in der Stunde von einer Hand produziert werden.

„Wir haben 2009 in Vitis eine kleine Bäckerei übernommen“, informierte Weghaupt, dass in den vergangenen sieben Jahren auf 80 Quadratmeter produziert worden sei. Um Qualität sicherzustellen, habe man nach einem neuen Standort gesucht. Gemeinsam mit dem Land Niederösterreich und ecoplus habe man hier in Burgschleinitz den richtigen Standort für Joseph Brot gefunden. „Wir sind hier mitten in der Natur“, so Weghaupt. 1,5 Jahre habe man geplant, errichtet worden sei die Brotmanufaktur in einer Rekordzeit von sechs Monaten. „Wir haben fünf Millionen Euro investiert“, so Weghaupt, der hervorhob, dass an der Errichtung zwölf Firmen, davon sieben aus dem Waldviertel, beteiligt gewesen seien.

Beim Brot gehe es Joseph Brot um das Reduzieren und Weglassen. Man gebe dem Mehl Zeit zum Einlagern und dem Teig Zeit zum Ruhen, so Weghaupt. Der neue Standort sei geprägt von Transparenz, man sehe von rundum in die Bäckerei und sehe von drinnen die Natur rundherum. Das sei „ein Arbeitsplatz, der Spaß macht“, und das sollen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erleben und spüren. Seit Anfang August produziere man hier an diesem Standort, man habe sich in einer Rekordzeit von sieben Wochen hier eingelebt, bedanke er sich dafür bei seinem Team. „Wir wollen noch wachsen, aber wirtschaftlich sinnvoll“, betonte Weghaupt, dass man mittelfristig fünf bis sechs Filialen in Wien haben wolle.

Nähere Informationen: Martina Macho PR e.U., Martina Macho, Telefon 0664/396 90 58, e-mail [martina@macho-pr.at](mailto:martina@macho-pr.at).