

EU-Bio-Award für Joseph Brot: Österreichische Bio-Bäckerei schreibt Geschichte

Die niederösterreichische Bäckerei Joseph Brot erhält den EU-Bio-Award 2025 und setzt damit ein starkes Zeichen für handwerkliche Vielfalt und nachhaltige Landwirtschaft.



Bei Josef Weghaupt wird traditionelles Handwerk mit 100% Bio-Qualität, Biodiversität und strenger Regionalität verbunden. © Joseph Brot

Erstmals ein EU-Bio-Award für eine Bäckerei

Am 23. September 2025 wurde in Brüssel ein Meilenstein gesetzt: Zum ersten Mal ging der renommierte **EU-Bio-Award** in der Kategorie Verarbeitung an eine Bäckerei – und zwar nach Österreich. Die Auszeichnung erhielt **Joseph Brot** aus dem Waldviertel, gegründet 2009 von **Josef Weghaupt**. Damit rückt die österreichische Backkultur in das europäische Rampenlicht.

Handwerk und Vielfalt im Mittelpunkt

Weghaupt verfolgt seit Beginn das Ziel, echtes Handwerk mit 100 % Bio-Qualität zu verbinden. Anstatt auf standardisierte Hochleistungssorten zu setzen, greift Joseph Brot auf mikroregionale Getreidesorten zurück. Brot soll, so die Vision, ein Spiegel der regionalen Kultur und Geschmacksvielfalt bleiben.

In Zusammenarbeit mit kleinbäuerlichen Betrieben aus ganz Österreich werden 17 seltene Getreidesorten direkt und fair bezogen. So entsteht eine enge Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Handwerk.

Initiative „Ur-Gut“ schafft Naturreservate

Besonders hervorzuheben ist die hauseigene **„Ur-Gut“-Initiative**. Sie schafft landwirtschaftliche Naturreservate, auf denen alte Getreidesorten angebaut werden. Damit wird nicht nur die Vielfalt beim Brot gesichert, sondern auch ein Beitrag zum Erhalt der Biodiversität in Österreich geleistet.

Die Getreide werden ausschließlich auf bäuerlichen Betrieben steinvermahlen. So bleiben wertvolle Inhaltsstoffe erhalten – ein Qualitätsmerkmal, das bei Konsumentinnen und Konsumenten in Bäckerei, Konditorei und Gastronomie zunehmend gefragt ist.

Bedeutung für Österreichs Bäckerbranche

Die Auszeichnung zeigt, dass österreichisches Handwerk international Anerkennung findet. Sie verdeutlicht zugleich die Chancen, die in der Zusammenarbeit zwischen Bäckern, Landwirten und regionalen Produzenten liegen. Besonders für Bäcker, Konditoren, Cafetiers und Chocolatiers eröffnet das Beispiel von Joseph Brot Perspektiven, wie handwerkliche Tradition mit innovativen Ideen verbunden werden kann.

Joseph Brot in Zahlen

Unternehmen	Joseph Brotmanufaktur
Adresse	Kirchenheidestraße 18, A-3730 Burgschleinitz
Gründung	2009
Bäckerinnen & Bäcker	103
Mehlverarbeitung/Jahr	960 t
Davon seltene Getreidesorten	200 t/Jahr
Standorte	10
Bundesländer & Städte	Wien, Niederösterreich, Linz, Salzburg
Website	www.joseph.co.at

Ein Signal an die Branche

Mit dem EU-Bio-Award geht nicht nur eine persönliche Auszeichnung an Josef Weghaupt, sondern auch eine Botschaft an die gesamte österreichische Back- und Konditorenlandschaft: Wer konsequent auf Regionalität, Biodiversität und Handwerk setzt, kann europaweit Maßstäbe setzen.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at