



BROT  
WIE ES SEIN  
SOLL

Joseph Brot

Wir sind überzeugt, das beste Brot entsteht durch die richtige Haltung. Wie wir backen, beeinflusst das große Ganze. Und in jedem einzelnen Brot spiegelt sich wider, wie wir die Welt sehen, wie wir leben und wie wir genießen möchten.

Mit beiden Händen im Sauerteig, behalten wir den Blick auf die großen Zusammenhänge. In unserer Manufaktur im Waldviertel arbeiten 103 BäckerInnen bis heute ausschließlich mit der Hand. So bleiben wir verbunden mit dem, was wir produzieren, bewahren unsere Tradition und rücken den Menschen in den Fokus.

Außerdem glauben wir, dass wir den Wert des Lebens erst dann voll begreifen können, wenn wir greifbare Beziehungen eingehen. Deswegen handeln wir mit unseren Partnern auf dem direkten Weg: Alles aus erster Hand, ohne Zwischenhändler, immer auf Augenhöhe.

VON  
HAND ZU  
HAND

## BIO JOSEPH BROT



1000g

75% Weizen · 25% Roggen  
Extra Knusprig · Saftig · Mild  
Sauerteig · 48h Fermentation

### ZUTATEN (\*BIO)

---

**Weizenmehl\***, Wasser, **Weizen** Vorteig\* (**Weizenmehl\***, Wasser, Ur-**Weizen** Vollkornmalzmehl\*, unjodiertes Siedesalz), Waldstauden**roggen** Mehl\*, Ur-**Roggen** Vollkorn Sauerteig\* (Waldstauden**roggen** Vollkornmehl\*, Wasser), Ur-**Dinkel**kleie, unjodiertes Siedesalz, **Gersten**malzmehl\*

## BIO WALDSTAUDEN ROGGENBROT



600g

100% Ur-Roggen · Apfel  
Saftig · Aromatisch · Mild  
Sauerteig · 24h Fermentation

### ZUTATEN (\*BIO)

---

Waldstauden**roggen**mehl\*, Wasser, Ur-**Roggen** Vollkorn Sauerteig\* (Waldstauden**roggen** Vollkornmehl\*, Wasser), Waldstauden**roggen** gemälzt\*, Waldstauden**roggen** Vollkornmehl\*, Apfelsaft\*, Äpfel\*, unjodiertes Siedesalz

# BIO FRISCHFLOCKEN DINKELBROT



600 g

100% Ur-Dinkel  
Mild · Traubensüße · Saftig  
Sauerteig · 48h Fermentation

## ZUTATEN (\*BIO)

---

Ur-**Dinkel**mehl\*, Wasser, Ur-**Dinkel**-Quellstück\* (Ur-**Dinkel**flocken\*, Traubensaft\*, Wasser), Ur-**Dinkel**vorteig\* (Ur-**Dinkel**mehl\*, unjodiertes Siedesalz, **Gersten**malzmehl\*, Wasser), Ur-**Dinkel** Vollkorn Sauerteig\* (Ur-Dinkel Vollkornmehl\*, Wasser), unjodiertes Siedesalz, Nack**thafer** gekeimt\*, **Gersten**malzmehl\*

# BIO WALDVIERTLER ERDÄPFELBROT



500 g

70% Weizen 30% Erdäpfel  
Goldbraun · Saftig · Vielseitig  
Sauerteig · 48h Fermentation

## ZUTATEN (\*BIO)

---

**Weizen**mehl\*, Erdäpfel\*, Wasser, **Weizen** Vorteig\* (**Weizen**mehl\*, Wasser, Ur-**Weizen** Vollkornmalzmehl\*, unjodiertes Siedesalz), **Weizen**grieß\*, **Weizen** Sauerteig\* (**Weizen**mehl\*, Wasser), unjodiertes Siedesalz, **Gersten**malzmehl\*, Acerolakirschsaftpulver\*

## BIO ALTWIENER HAUSBROT



1000g

70% Roggen · 30% Weizen  
Klassisch · Ausgewogen · Kümmelnote  
Sauerteig · 24h Fermentation

### ZUTATEN (\*BIO)

---

**Roggenmehl\***, Wasser, **Weizenmehl\***,  
Ur-**Roggen** Vollkorn Sauerteig\*  
(Waldstauden**roggen** Vollkornmehl\*,  
Wasser), unjodiertes Siedesalz, Fen-  
chel\*, Kümmel\*, Anis\*, Koriander\*

## BIO WALNUSS LAIB



800g

75% Weizen · 25% Roggen  
Extra Knusprig · Intensives Nussaroma  
Sauerteig · 48h Fermentation

### ZUTATEN (\*BIO)

---

**Weizenmehl\***, Wasser, **Weizen** Vor-  
teig\* (**Weizenmehl\***, Wasser, Ur-**Wei-**  
**zen** Vollkornmalzmehl\*, unjodiertes  
Siedesalz), **Walnüsse\*** geröstet,  
**Roggenmehl\***, Sonnenblumenkerne  
geröstet\*, **Einkorn** Vollkornmehl\*,  
Ur-**Roggen** Vollkorn Sauerteig\*  
(Waldstauden**roggen** Vollkornmehl\*,  
Wasser), unjodiertes Siedesalz, Buch-  
weizen gemälzt\*, **Gerstenmalzmehl\***

# BIO VOLLKORN SAATENBROT



680g

80% Roggen · 20% Dinkel  
Saftig · Körnig · Weizenfrei  
Sauerteig · 24h Fermentation

## ZUTATEN (\*BIO)

---

**Roggen**vollkornmehl\*, **Dinkel**vollkornmehl\*, Quellstück\* (**Einkorn**flocken\*, Sonnenblumenkerne geröstet\*, **Einkorn** gemälzt\*, Goldleinsamen\*, Waldstauden**roggen**körner gemälzt\*), Wasser, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig\* (Waldstauden**roggen** Vollkornmehl\*, Wasser)\*, Waldstauden**roggen** Vollkornmehl\*, **Einkorn**vollkornmehl\*, unjodiertes Siedesalz, Fenchel\*, Kümmel\*, Anis\*, Koriander\*, **Gerstenmalzmehl**\*

# BIO URLAIB



1000g

80% Roggen · 20% Weizen  
Vollkorn · Kräftig · Würzig  
Sauerteig · 24h Fermentation

## ZUTATEN (\*BIO)

---

**Roggen**vollkornmehl\*, Wasser, **Ur-Roggen** Vollkorn Sauerteig\* (Waldstauden**roggen** Vollkornmehl\*, Wasser), **Weizen**vollkornmehl\*, **Roggenschrot**\*, **Weizen**körner gemälzt\*, **Roggen**körner gemälzt\*, **Dinkel**körner gemälzt\*, unjodiertes Siedesalz, Fenchel\*, Kümmel\*, Anis\*, Koriander\*

In jedem unserer Brote verbirgt sich eine ganze Welt. In unseren Sauerteigen stecken Millionen von Mikroorganismen, die miteinander leben, feiern und fermentieren. Wir stellen sicher, dass sie genügend Zeit haben, um sich ideal zu entfalten. Mindestens einen Tag und eine Nacht lang. Manchmal auch eine halbe Woche. Das kannst du nicht nur schmecken, sondern auch spüren. Die Fermentation macht dein Brot besonders aromatisch, besser verträglich und länger haltbar.

Uns ist wichtig, dass du bei jedem Brot schmecken kannst, wo es herkommt. Deswegen lassen wir mit unserer Ur-Getreide Initiative ursprüngliche Getreidesorten in ihren Heimatregionen wieder aufleben. Wir wissen aus Erfahrung, die Natur ist gut so, wie sie ist. Gemeinsam mit dir und unseren kleinbäuerlichen Partnerfamilien bewahren wir sie für die kommenden Generationen. Wir sind überzeugt, dass alles miteinander verbunden ist. Danach backen, handeln und wirtschaften wir. Mit jedem Brot stärkst du traditionelles Backhandwerk, regionale Bio-Landwirtschaft und die Vision von Lebensmitteln, die uns allen zu Gute kommen.

**QUALITÄT, DIE  
DU SPÜREN  
KANNST**

## Standorte

Naglergasse 9, 1010 Wien  
Albertinaplatz / Führichgasse 6, 1010 Wien  
Landstraßer Hauptstraße 4, 1030 Wien  
Kirchengasse 3, 1070 Wien  
Servitengasse 4, 1090 Wien  
Währinger Straße 106, 1180 Wien  
Obkirchergasse 37-39, 1190 Wien  
Hauptplatz 14, 4020 Linz  
Münzgasse 2, 5020 Salzburg

## Joseph Brotmanufaktur GmbH

Kirchenheidestraße 18  
3730 Burgschleinitz  
office@joseph.co.at  
01 / 710 28 81

Stand: März 2025

Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

Design: bothand.studio

Text: Stefan Sonntagbauer

Fotografie: Fabian Wolkersdorfer