

Paul Jungreithmayr

Bäckermeister mit Laib, Leib und Seele. Der Linzer ist einer der jungen Wilden der österreichischen Bäckerszene.

Gutes Brot ist für sie nicht nur wichtigstes Grundnahrungsmittel, sondern auch untrennbar mit verantwortungsvoller Landwirtschaft und ehrlicher handwerklicher Fertigung verbunden.

Paul ist Leiter der Stiftsbäckerei des Benediktinerklosters St. Georgen am Längsee in Kärnten.



Stift St. Georgen

Seit mehr als 1000 Jahren ist dieses klösterliche Haus am idyllischen Längsee im Zentrum Kärntens ein friedvoller Ort der Kraft, an dem Generationen von Menschen aus nah und fern Schutz, Trost und Frieden mit sich selbst gefunden haben. Das ehemalige Benediktinerinnenkloster wurde zwischen 1002 und 1008 von der Gräfin Wichburg, der Gattin des Grafen Otwin von Sonnenburg (Pustertal) gegründet. Hier findet auch der heutige Mensch Ruhe, Kraft und Erholung. Das älteste durchgehend bewohnte Kloster Kärntens ist ein spiritueller Platz, geprägt vom religiösen, geistigen und wirtschaftlichen Wirken der Benediktinerinnen.



Brot backen, riechen, schmecken und genießen - Erlebnis für die Sinne! Handwerklich gemacht, aus besten regionalen Zutaten, mit viel Zeit gebacken und ohne chemische Wundermittel - so lautet das Erfolgsrezept für wirklich gutes Brot. Der Leiter der Stiftsbäckerei Paul Jungreithmayr hütet das Geheimnis des Sauerteigs, die Herstellung mit natürlichen Mehlen und Rohstoffen zur Herstellung des Gebäcks.

