



GUTEN MORGEN OSTTIROL

Buona mattina Osttirol



BÄCKEREI ERNST JOAST · OSTTIROLER BACKTRADITION SEIT 1932

Ernst Joast, 9900 Lienz, Bürgeraustraße 20, Tel. +43/4852/64525, www.joast.at

5 x in Lienz (Schweizergasse, Johannesplatz, TirolerEck Am Markt, Brixnerplatz, Bürgeraustraße)

Nußdorf-Debant (Glocknerstraße 202) und in Virgen und Matri

Stadtmarkt Lienz, Messinggasse, Freitag 12 bis 18.30 Uhr und Samstag 9 bis 12.30 Uhr

Osttirol
Dein Berg Tirol.

Der Osttiroler Biobäcker

Bereits als kleiner Bub war Ernst Joast täglich in der Backstube seines Vaters.

Zwischen dem regem Treiben dort und dem unwiderstehlichem Duft von frischgebackenem Brot und Apfelstrudel entstand bereits der Wunsch, auch Bäckermeister zu werden. Als solcher betreibt er die Arbeit in der Backstube mit ungebrochenem Enthusiasmus. „Das Gute wächst so nah“, dachte sich Bäckermeister Ernst Joast vor 15 Jahren und verarbeitet seitdem in seiner Backstube Bioroggen und Biodinkel, der wieder in Osttirol angebaut wird. Immer wieder findet man Ernst Joast auch auf den Feldern, wo er persönlich nach „seinen“ Ähren schaut. Duftend kommen aus der Bäckerei Joast auf den „Osttirol Frühstückstisch“ der Dinkelzopf und die Bio-Cracker.

Il panificio biologico in Tirolo orientale

Da bambino Ernst Joast visitava tutti i giorni il padre in panificio. Già allora affascinato dalla solerte attività dei panettieri e dal profumo irresistibile del pane fresco e dello strudel di mele, sbocciò il suo desiderio di diventare panettiere. Come tale lavora tuttora con grande entusiasmo nel suo panificio. "Le bontà crescono così vicino" penso il panettiere Ernst Joast 15 anni fa e da allora utilizza nel suo panificio segale e farro biologici, coltivati in Osttirol. Spesso si incontra Ernst Joast nei campi, dove controlla personalmente il "suo" raccolto. Il panificio Ernst Joast propone per la "colazione osttirolese" una profumata focaccia di farro e crackers biologici.

