



## „Wir verwandeln Schafmilch in Joghurt, und das schmeckt den Leuten.“

Matthias Kollnig, Schafbauer

**K**urvig gehts hoch hinauf über den Lienzer Talboden, bis die Straße aufhört – dann steht man auf dem Kollnighof. Den atemberaubenden Panoramablick ins Talbecken und auf die Dolomiten nehmen Theresa und Matthias nur mehr selten wahr. Zu sehr sind sie mit der Arbeit auf dem Hof und mit ihren Schafen beschäftigt. Und jung sind sie, gerade mal Mitte zwanzig. Sie haben sich 85 Milchschafe zugelegt, und spezialisieren sich nun auf die Verarbeitung von Schafmilch. Noch sind sie ein Start-up Unternehmen und wollen mit dem Osttirol Frühstück mitwachsen. Joghurt und

Fruchtjoghurt mit sechs verschiedenen Früchten, damit sind sie eingestiegen. Verpackt in kleinen ansprechenden Gläschen, weckt es bei vielen Kindheitserinnerungen an den Obstgarten oder das Fru Fru. Naturbelassen ist es, denn der Fettgehalt pendelt übers Jahr zwischen fünf und neun Prozent, dann ist es fast schon ein Sahnejoghurt. In den nächsten Jahren werden sie ihre Produktpalette erweitern. Sie denken an Schaf-Camembert und Bergkäse. Ihr Keller verwandelt sich gerade in eine Molkerei. Das Joghurt aber hat bereits ihre Fans. Diese schätzen am Frühstückstisch das milde Aroma.

*Kollnighof, Matthias Kollnig und Theresa Unterluggauer  
Oberrußdorf 37, 9990 Nußdorf-Debant, Tel. +43 4852 64574*