



„In unserem Bio- Schaf-Frischkäse ist nur Bergluft, Wasser und Gras.“

Alois Fasching, Bergbauer und Bildhauermeister

Schafe blicken auf ... erwartungsvoll zu Alois, dem Bergbauer, wenn sie den Stall betreten. Die Schafe wissen, was sie erwartet: Erleichterung, denn das pralle Euter drückt, und Mirjam, die Bäuerin, wartet schon auf die Milch. Die 20 Milchschafe der Familie Fasching grasen tagsüber auf den Weiden rund um den Hof. Kurzgemähte Wiesen sind Ausdruck der zurückgedrängten, gebändigten Natur. Frischeste Berggräser und Kräuter werden von den vierbeinigen Feinschmeckern zu sahniger Milch mit fast sechs Prozent Fett umgewandelt. Die Basis für einen wundervollen Schaf-Frischkäse, Joghurt und edlen Osttiroler Camembert. Wer am Hof der Faschings Käse kaufen will,

wird enttäuscht sein, denn dort gibt es ihn nicht, jedoch in einigen Osttiroler Lebensmittelgeschäften. Den Frischkäse erhält man auch in ausgesuchten Gastromien und jenen Beherbergungsbetrieben, die das Osttirol Frühstück anbieten. Und sollten Sie nach dem Frühstück zu einer Wanderung aufbrechen, die Sie durch die Marktgemeinde Nußdorf-Debant führt, dann sollten Sie unbedingt in die Pfarrkirche schauen. Dort hat Lois Fasching, der Bildhauermeister, ein sechsteiliges Skulpturenensemble aufgestellt – Sie werden staunen. Und wenn Sie vom Drautal aus auf den Görtshacher Berg hinaufblicken, dann funkelt der Hof wie ein Kristall in der Sonne.