

Cheyenne Ochsenknecht und Nino Sifkovits züchten weisse Riesen-Rinder in der Steiermark

Am Chianina-Hof in der Steiermark wird die weltweit größte Rinderrasse gezüchtet und mit einer ordentlichen Portion Coolnessfaktor auch vermarktet. Dafür gab es heuer auch gleich den Platz zwei beim Innovationspreis „Vifzack“. Ein Blick hinter die Stalltür von Anita Arneitz.



Cheyenne Ochsenknecht (22) und Nino Sifkovits (27) züchten – gemeinsam mit seinem Vater Gerald – italienische Chianina-Rinder. © Chianinahof

Während nebenan die Eltern ihre Kinder in die Schule bringen, werden am **Chianina-Hof** im steirischen Dobl, ganz in der Nähe von Graz, bereits die imposanten Chianina-Rinder mit Heu, Silage und Kraftfutter versorgt. Gegenüber genießen die Ile-de-France-Lämmer die ersten warmen Strahlen der Morgensonne

und beobachten neugierig das Geschehen. Vor zwei Jahren hat Nino Sifkovits mit seiner Frau Cheyenne Ochsenknecht den Hof von seinem Vater Gerald übernommen und konzentriert sich seit dem ganz auf die Vermarktung von **alten Rassen**. Dazu gehören die rund 30 Chianina-Mutterkühe mit etwa 20 Jungrindern.

Bereits im 12. Jahrhundert soll Franz von Assisi die Rinder gezüchtet haben –, sie wurden damals sogar als „heilige Kühe“ bezeichnet.



Bereits im 12. Jahrhundert soll Franz von Assisi die schönen Chianina-Rinder gezüchtet haben. © Chianinahof

Chianina-Rinder in Dobl

„Bei uns hat alles vor 18 Jahren angefangen“, erzählt Nino Sifkovits und hockt sich neben Cipriani. Die stattliche Dame zog als Erste ihrer Rasse von Italien in die Steiermark und wuchs sozusagen mit dem Jungbauern gemeinsam auf. Heute ist sie die älteste Rinderdame im Stall. Die Stiere werden bis zu zwei Meter groß und erreichen bis zu 1800 Kilo. Die Kühe sind etwas kleiner und leichter. Dennoch zählen sie zu den größten und ältesten Rinderrassen der Welt. Die Kälber werden mit braunem Fell

geboren und bekommen erst ausgewachsen die leuchtend weiße Farbe. Ähnlich wie die Lipizzaner.

Ursprünglich stammen sie aus dem toskanischen Chiana-Tal, von dem sich ihr Name ableitet. Einst wurde die Rasse als Arbeitstier eingesetzt, heute wird sie vor allem wegen ihrer Fleischqualität geschätzt. Das Fleisch ist schön feinfasrig, kalorienarm, zart und saftig. Gourmets ist es als „Bistecca alla fiorentina“, also als dickes T-Bone-Steak, bekannt. Ein seltener Genuss: Denn weltweit soll es nur noch etwas über 40.000 Chianina-Rinder geben.



Die seltenen Ile-de-France-Schafe aus Frankreich werden auf dem Chianina-Hof ebenfalls gezüchtet. © Anita Arneitz

Italienische Rinder und französische Schafen: Multikulti im Stall

Wer auf der Weide in Dobl zwischen den weißen Riesen andere Kühe entdeckt, hat ein gutes Auge. Nino erklärt: „Wir brauchen immer ein paar brave Tiere, die Ruhe in die Herde bringen. Die Urrasse hat eben ihren eigenen Kopf und mit zwei Ammenkühen ist es einfach leichter.“ Zudem seien die Chianina-Rinder recht sensibel. Veränderungen mögen sie gar nicht. „Du musst dich sehr intensiv mit den Tieren auseinandersetzen. Du hast keine Chance, wenn sie dich nicht respektieren.“ Da ticken sie fast ähnlich wie Pferde. Um mehr Vielfalt auf den Hof zu bringen, haben sich zu den Rindern aus Italien noch Ile-de-France-Schafe aus Frankreich und **Iberico-Strohschweine** aus Spanien dazugesellt. Das passt gut zur Familie, die selbst gern über den

Tellerrand schaut und Jetset-Leben mit Landwirtschaft verknüpft.

Nino selbst spielte Fußball und lebte in Berlin. Dort lernte er auch Model Cheyenne Ochsenknecht kennen. Mit ihr im Gepäck kehrte Nino schließlich in die Steiermark heim, um nach und nach den Hof seines Vaters zu übernehmen. Gemeinsam mit seiner Frau, die inzwischen das zweite Kind erwartet. „Ich bin hier aufgewachsen und wollte, dass auch meine Kinder mit den Tieren groß werden können. Meine Frau kommt ursprünglich aus Bayern, daher ist ihr das Landleben auch nicht fremd. Wir alle können so viel von den Tieren lernen – zum Beispiel Geduld und Ruhe“, erzählt er.

Die Aufregung ist groß, als sich Nino dem renovierten Stall mit Gewölbedecke nähert. Hier leben die Schafe aus Frankreich – 45 Mutterschafe und aktuell fast 50 Lämmer. Mit drei Monaten haben sie ihr Schlachtgewicht von 20 bis 25 Kilo erreicht. „Für die Direktvermarktung brauche ich das ganze Jahr über Lämmer, dafür eignet sich diese Rasse gut.“ Sobald es die Temperaturen zulassen, kommt die Herde genauso wie die Rinder auf die Weide. Zum Ablammen kommen die Tiere zurück in den Stall. „Bei uns ist ein ständiger Wechsel. Eine solche Art der Haltung macht viel Arbeit, aber auch viel Spaß“, berichtet der Jungbauer. Feinschmecker und Gastronomie mögen das feste Lammfleisch mit den Muskelfasern. Die Nachfrage sei gegeben. Selbst wenn das Fleisch etwas teurer ist.

Cheyenne Ochsenknecht und Nino Sifkovits: Der Bauernhof als Marke

Als Diplom-**Fleischsommelier** ist Nino auch für die Special-Cuts zuständig. Diese seien neben Edelteilen gerade im Sommer gefragt fürs Grillen. Die Pandemie habe einiges verändert: Es werde wieder mehr zu Hause gekocht und auf Qualität geachtet. Rind, Lamm oder Schwein, für die Kunden werden eigene Kochboxen Fleisch zusammengestellt – fürs Grillen, Braten, Gulasch oder Suppekochen. „Bei uns wird alles verwendet, selbst Innereien und Fell.“ Über eine Kooperation mit einem Händler werden die Boxen in Deutschland und in die Schweiz versendet. „Die Logistik ist in der Direktvermarktung eine Herausforderung. Wir haben momentan nicht den Platz und die Ressourcen, um am Tag 30 oder 40 Pakete zu versenden. Daher setzen wir auf Kooperationen. Wer wertschätzend arbeiten will, muss eben innovative Wege gehen.“

Drei Jahre dauerte die Entwicklung von Konzept und Branding für den Chianinahof. „Landwirtschaft muss heute als Marke gesehen werden, gerade in der **Direktvermarktung** braucht es ein klares Branding ähnlich wie bei einem Modelabel.“ So gibt es Merchandising-Produkte, Tausende Follower auf Social-Media-Kanälen und Kooperationen mit anderen. „Es gibt viele verschiedene Wege, letztendlich aber zählt, welcher Weg zu einem passt. Neben Tierwohl und Qualität ist ein Teil unseres Erfolges, wie wir uns präsentieren und vermarkten.“

Und dabei hilft sicherlich auch die erfolgreiche TV-Präsenz des Paares, das derzeit in der Reality-Show „**Diese Ochsenknechts**“ auf Sky für Furore sorgen. Und der Alltag auf dem Hof scheint bei den Zuschauern so gut anzukommen, dass Nino und Cheyenne bald ihre eigene TV-Show bekommen. Eine hochspannende Sache –, nicht nur für das junge Paar, sondern auch für die gesamte Fleischbranche. Denn der Bewusstseinsbildung rund um das Thema Fleisch und Landwirtschaft wird dieses Format sicherlich guttun.



**Nino im
Interview: Miteinander statt gegeneinander
- Erfolgsprinzip Kooperation**

**Fleisch & Co: Einen landwirtschaftlichen Betrieb
im Vollerwerb zu führen ist heutzutage nicht
einfach. Wie schafft ihr es?**

Nino Sifkovits: „Wir haben uns bewusst von den üblichen Handelspreisen abgekapselt und können in der Direktvermarktung einen fairen Preis erzielen. Zum Glück gibt es Leute, die auf eine besondere Fleischqualität Wert legen und auch bereit sind, dafür etwas mehr zu bezahlen. In einer Nische

gibt es immer eine wirtschaftliche Chance, aber es ist nicht leicht. Es braucht viel Idealismus und Liebe zum Beruf. Die Stunden, die wir investieren, können nie aufgerechnet werden.“

Fleisch & Co: Wie funktioniert der Direktvertrieb im Detail?

Nino Sifkovits: „Wir arbeiten nach Vorbestellung. Unsere Kunden bestellen über die Webseite oder direkt bei uns und kommen das zerlegte sowie verpackte Fleisch bei uns abholen. Einen Hofladen gibt es noch nicht, aber wir planen etwas in diese Richtung. Es geht allerdings nur Schritt für Schritt. Darüber hinaus kooperieren wir mit Fleischern und beliefern die Gastronomie.“

Fleisch & Co: Einst galt Bauersein als uncool. Was haltet ihr entgegen?

Nino Sifkovits: „Ohne Landwirte haben wir nichts zu essen. Daher ist es ein wichtiger und toller Beruf. Wir wollen das Bild der Landwirtschaft verändern und zeigen, dass man auch als Bauer cool sein kann. Es ist wirklich ein schöner Beruf.“

Fleisch & Co: Wie sehen die Zukunftspläne von Dir und Cheyenne aus?

Nino Sifkovits: „Eines steht für uns im Vordergrund: Wir arbeiten weiter am Tierwohl. Im Sommer wollen wir einen neuen Stall errichten und unseren Tieren noch mehr Platz bieten. Bereits jetzt hat jedes Tier drei Quadratmeter Platz. Von April bis Oktober verteilen sich die Tiere auf rund 15 Hektar Wiesenfläche. Mit dem Neubau soll es dann eine Art Hofladen mit Fleisch und Grillsachen geben. Auch ein Kunstatelier könnten wir uns vorstellen. Wir sind offen für verschiedene Kooperationen und setzen kreativ unseren Weg fort.“



Partner und Freunde: Nino Sifkovits und Fleischermeister Robert Buchberger. © Anita Arneitz

Fleisch & Co: Eine Kooperation ist mit der Fleischerei Buchberger aus der Umgebung ...

Nino Sifkovits: „Ja, das stimmt. Wir haben gemeinsam Fertiggerichte im Glas mit unserem Fleisch entwickelt und teilen ein gleiches Mindset, was Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit anbelangt. Die Fertiggerichte im Glas haben ein eigenes Label und sind hochwertig. Wer keine Zeit zum Kochen hat, kann diese auch ohne Bedenken seinen Kindern servieren. Das ist uns als Jungfamilie wichtig.“

Fleisch & Co: Wie läuft die Zusammenarbeit mit der Fleischerei ab?

Nino Sifkovits: „Wir bringen das geschlachtete Tier im Ganzen zur Fleischerei und es wird dann von den Fleischern fachgerecht zerlegt und verarbeitet. Für die Kunden ist klar nachvollziehbar, woher das Fleisch kommt. Am Etikett sind beide Betriebe sichtbar.“

Fleisch & Co: Gibt es nicht ein gewisses Konkurrenzdenken zwischen Landwirt und Fleischer?

Nino Sifkovits: „Nein, gar nicht. Mit Robert Buchberger haben wir ein gutes Verhältnis und kommen uns mit den anderen Produkten nicht in die Quere, weil wir in unserer eigenen Nische arbeiten. Privat kaufen wir unsere Wurst auch bei ihm in der Fleischerei. Gerade Landwirte und Fleischer sollten zusammenhalten und mehr gemeinsam machen.“



Die Fertiggerichte im Glas haben ein eigenes Label und sind hochwertig. © Anita Arneitz

Fleisch & Co: Immer mehr Konsumenten ernähren sich vegan und vegetarisch. Was bedeutet das für euch?

Nino Sifkovits: „Der Trend zur vegan-vegetarischen Ernährung wurde sicher durch Schlachthof-Skandale beflügelt. Das kann ich gut nachvollziehen. Deshalb ist es umso wichtiger, dass es Bauern vor Ort gibt, wo man hinfahren kann und alles zu 100 Prozent transparent ist. Die Entwicklung wird langfristig auf jeden Fall stärker in Richtung hochwertiges Fleisch gehen. Wir kennen viele Vegetarier, die zwei- oder dreimal im Jahr unser Kalbfleisch essen, weil sie wissen, dass die Tiere mit großer Wertschätzung aufwachsen und mit ebendieser geschlachtet werden.“

Fleisch & Co: Was denkst du über die verschiedenen Gütesiegel?

Nino Sifkovits: „Für mich hat die Vermarktung über ein

Gütesiegel keinen Mehrwert. Wir leben unsere eigenen Werte und setzen auf Transparenz. Unsere Kunden sehen, wie wir arbeiten. Wir glauben daran, dass man auch Fleisch vermarkten kann, wenn die Würde der Tiere an erster Stelle steht. Das ist uns ein Herzensanliegen.“



We are family: „Diese Ochsenknechts“ © Sky Deutschland Stefanie Schumacher

„Unser Hof“: Cheyenne Ochsenknecht und Nino Sifkovits bekommen eine eigene Reality-Serie auf dem Privat-TV-Sender Sky

Das Boot, Männer, Schtonk! ... – als Schauspieler ist Uwe Ochsenknecht in Deutschland ein Megastar. Doch nicht nur der Schauspieler selbst, auch seine Familie hat längst Kultstatus erreicht. Lange galten Uwe und seine Ehefrau Natascha Ochsenknecht als eines der flippigsten Paare der Filmszene, bis 2009 die Trennung bekannt gegeben wurde. Mit Natascha hatte er sich eine wahre Schauspiel-Dynastie aufgebaut: Auch die Söhne Wilson-Gonzales und Jimi-Blue wurden dank der „Wilde Kerle“-Filme schnell zu Teenieschwärmen. Und auch Nesthäkchen Cheyenne hat sich mittlerweile eine eigene Karriere als Model und Influencerin aufgebaut. Aber nicht nur das: Für ihren Ehemann Nino ist sie jetzt nicht nur Österreicherin geworden, sondern hat auch ihr glamouröses Leben in der pulsierenden Großstadt Berlin gegen das **Leben am Bauernhof** eingetauscht.

Cheyenne und Nino haben sich durch ihren gemeinsamen

Freund, den Fußballer Valentino Lazaro, kennengelernt. Seit 2019 sind die beiden ein Paar. Bevor sie 2020 nach Dobl bei Graz auf den Chianinahof gezogen sind, haben sie gemeinsam in Berlin gewohnt. 2021 hat Tochter Mavie das Licht der Welt erblickt, vergangenes Jahr haben sie sich in der Weststeiermark das Jawort gegeben. Aktuell ist Cheyenne schwanger mit Baby Nummer zwei.

Der Hof-Alltag der beiden coolen Nachwuchs- Landwirte spielt auch eine zentrale Rolle in der Reality-Serie „Diese Ochsenknechts“ (Sky), die am 13. Februar mit Staffel zwei in die nächste erfolgreiche Runde ging. Doch jetzt kommt auch noch ein Spin-off hinzu, wie Cheyenne Ochsenknecht und Ehemann Nino Sifkovits kürzlich im Interview mit dem deutschen Magazin Stern verraten haben. **„Unser Hof“** startet voraussichtlich im Winter 2023 und begleitet das Jungbauernpaar für vier Folgen und Jahreszeiten bei der Arbeit auf dem Chianinahof in der Steiermark. „Ich habe mir immer einen Mann wie Nino gewünscht, aber ich wusste nicht, dass so einer noch existiert“, erzählt Cheyenne Ochsenknecht über den Landwirt. „Cheyenne ist eigentlich gar nicht mein Typ vom Äußeren. Aber abgesehen davon hat es sofort gepasst“, sagt Sifkovits.

Autorin: Anita Arneitz

<https://youtu.be/XTrEOiPmcu4>

<https://youtu.be/c4PSd0Mkur0>

<https://youtu.be/Df01d0N5Lkc>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at