

Weniger intensiv – mehr Qualität

Aus der Luft zurück auf die Scholle: Stewardess Yvonne Lang stellt ihren elterlichen Hof in Franken gerade auf „bio“ um. Sie will zu einer ganzheitlichen Landwirtschaft zurück.

Von Katrin Lyda

Franken – „Drillen und dreschen“ fasst Yvonne Lang ihren landwirtschaftlichen Ansatz in drei Worten zusammen. Sie ergänzt: „Nicht mehr und nicht weniger. Das muss reichen.“ Die 45-Jährige stellt den 37-Hektar-Betrieb ihrer Vorfahren gerade auf „Bio“ um. Über Umwege hat Lang wieder zur Landwirtschaft zurückgefunden; gelernt hat sie Industriekauffrau, in England als Au-Pair gearbeitet, Wirtschaftsabitur gemacht und inzwischen fast 25 Jahre als Flugbegleiterin gearbeitet. Das tut sie immer noch, in Teilzeit – fünf Tage ist sie im Flugzeug im Dienst, zehn Tage daheim. So kann man eine Landwirtschaft im Nebenerwerb betreiben, der Vater unterstützt sie dabei. Er betreut auch die beiden Kinder Leni (11) und Karl (13), wenn die Mama über den Wolken in aller Welt unterwegs ist.

„Ich war nie ganz weg!“, betont Yvonne Lang entschieden. „Ich habe immer daheim die Stellung gehalten!“. Und so bekam sie hautnah mit, wie sich der elterliche Betrieb entwickelte: Erst hatte ihn der Vater im Vollberuf geführt, mit Kälbermast, Milchkühen und zusätzlichen Pachtflächen. Die Viehhaltung wurde Ende der 80er Jahre aufgegeben, nach dem Einbruch in der Kälbermast und den damit verbundenen Umsatzeinbußen („niemand wollte

mehr Kalbfleisch zu der Zeit“) lohnte sich das nicht mehr. Der Vater riet seinen drei Kindern ab, den Betrieb weiterzuführen: „Landwirtschaft hat keine Zukunft.“

Die drei Geschwister ergriffen alle andere Berufe, die Flächen wurden von benachbarten Bauern bewirtschaftet. Aber nicht verkauft: Sie gehörten immer noch der Oma, die sie im Jahr 2000 der Enkelin Yvonne überschrieb. Dann dauerte es immer noch rund 20 Jahre, bis diese das Landwirts-Gen in sich entdeckte. Und sie riss das Ruder herum. Ihr Schlüsselerlebnis war, als sie einen Bauern aus der Nachbarschaft beim Spritzen und Düngen beobachtete. „Ich konnte nicht mehr zuschauen, wie der Boden hemmungslos ausgebeutet wird. Ich will die Felder nicht weiter schröpfen, sondern dem Boden eine Chance geben, sich zu regenerieren“, erklärt die Neubäuerin, warum sie sich dem Verband mit den strengsten Vorgaben anschließen will. Denn: „Ich möchte den ganzheitlichen Ansatz in meine Landwirtschaft zurückbringen. Das geht mit dem Demeter-Prinzip am besten.“

Sie belegte ein Öko-Landbauseminar und erhielt ein Zertifikat, las viel und holte sich Rat ein. Auch der Vater befürwortete die Umstellung, die seit 2019 schrittweise stattfindet. „Bei mir wird nichts mehr chemisch gemacht!“, betont Yvonne Lang. Auch auf manuelle Unkrautbekämpfung, etwa durch Striegeln, will sie die nächsten fünf Jahre verzichten. Hier bietet die Ökoregion Siebenstern im Rahmen des Vertragsnaturschutzes vielfältige Möglichkeiten. Unerwünschtem Aufwuchs will sie mit Fruchtfolge und Klee gras beikommen. Und den Ampferer notfalls austechen: „Ich hab mir eigenen Ampferer gekauft“, sagt sie.

Ansonsten will sie durch die Einsparung von Betriebsmitteln wie

Kunstdünger, Pflanzenschutzmitteln, teuren Spezialmaschinen und nicht zuletzt Treibstoff auf ihre Kosten kommen: „Ich befahre meine Felder genau zweimal: bei der Aussaat und bei der Ernte. Mal sehen, wie es sich in den nächsten fünf Jahren entwickeln wird.“ Bei der Feldarbeit unterstützt sie ihr Großcousin aus Stemmasgrün, der dort einen Biobetrieb mit Rinderhaltung betreibt. Für den geforderten Kreislauf zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit möchte Yvonne Lang nach der fünfjährigen Schonzeit eine Futter-Mist-Kooperation eingehen. Ihr Verwandter füttert seinen Tieren das auf ihrer Fläche produzierte Heu und Korn. Im

Gegenzug erhält sie den Dung der Tiere für ihre Flächen.

„Schon als junger Mensch habe ich mir als ‚Ehrenkodex‘ auferlegt, den Hof immer in Ehren zu halten“,

„Ich möchte den ganzheitlichen Ansatz in meine Landwirtschaft zurückbringen.“

Yvonne Lang
Biobäuerin und Stewardess

bekannt die gebürtige Frankenerin. Ihre Vorstellung ist jetzt, dass der Betrieb ein harmonisches Ganzes darstellt, mit Kreisläufen aus Erzeugung und Verbrauch und artgerecht gehaltenen Tieren. Damit hat Yvonne mit



Die kleine Kaschmirziege wurde von ihrer Mutter nicht angenommen. Jetzt ziehen Yvonne Lang und Tochter Leni das Baby mit der Flasche auf. Foto: Katrin Lyda

ihren beiden Kindern schon angefangen: Rund zwei Dutzend Hühner aus Urrassen und Kreuzungen sowie Kaschmirziegen und Truthähne tummeln sich in Gehegen und Hütten direkt an der Eger, Enten sollen noch dazukommen. Ein Zicklein wird gerade liebevoll mit der Hand aufgezogen, weil es die Mutter nicht angenommen hat. Sohn Karl hat sich Bienen zugelegt und versucht sich als Imker. Wenn der Hof zertifiziert ist, gibt es vielleicht auch einmal einen kleinen Hofladen. Vorerst dienen die Nutztiere nur zur Selbstversorgung. So hat auch das noch so glückliche Hühnerleben im Langschen Garten irgendwann ein Ende. „Mein Vater ist gelernter Metzger und schlachtet

bei uns auf dem Hof. So ersparen wir den Tieren den Transport“, sagt Yvonne Lang. Sie glaubt, dass sich dies auf den Geschmack, den Genuss und auch auf den Organismus des Menschen auswirkt, wenn das Fleisch der Tiere nicht von Stresshormonen durchsetzt ist. Die Demächst-Biobäuerin wünscht sich ein Umdenken bei qualitätsbewussten Konsumenten, was hochwertige Lebensmittel und den Umgang mit der Natur angeht. Denn sie glaubt: „Bio fängt im eigenen Garten an.“

Wer live dabei sein möchte, was täglich auf dem Biohof in Franken los ist, kann der Familie Lang auf Instagram unter „langbiohof“ folgen.

