



BETRIEBSPORTRÄT

Bei Familie Mumenthaler aus Heimisbach BE darf gemekert werden

Im hügeligen Emmental bewirtschaftet die Familie Mumenthaler den Betrieb Sürisguet in fünfter Generation und setzt dabei auf die Ziegenhaltung. Mit innovativen Ideen und der Umstellung auf die biologische Produktion wird das Beste aus dem Kleinbetrieb herausgeholt.

Die Ziegen seines Grossvaters waren ausschlaggebend für die Begeisterung, die Thomas Mumenthaler für diese Tiere in sich trägt. Seine ersten Gitzi der Rasse Saanenziege erhielt er als Kind von seinem Grossvater. Durch die Ausbildung und das Militär konnte er für kurze Zeit keine Ziegen mehr halten, doch gleich danach waren wieder neue Gitzi, diesmal der Rasse Gämfarbige Gebirgsziege, auf dem Hof Sürisguet anzutreffen. Seither sind sie geblieben. Hinzugekommen sind Jrene Mumenthaler und die beiden Söhne Jan und Michael, die die Begeisterung für die Ziegen ebenfalls teilen.

Klein aber oho

Auf 850 Meter über Meer und in der Bergzone 2 gelegen bietet der Betrieb Sürisguet optimale Bedingungen für die Haltung von Ziegen, sind doch die landwirtschaftlichen Nutzflächen grösstenteils in Hanglage und die Beweidung mit Ziegen dadurch optimal. Eine grössere Bedeutung erhielt die Ziegenhaltung bei Mumenthalers mit der Möglichkeit, die Ziegenmilch in die Käserei Gohl liefern zu können. Bedingung war jedoch, dass Bio-Milch produziert wird, weshalb der Betrieb auf die biologische Produktion umgestellt wurde. Jeden zweiten Tag wird die Milch der rund 30 Ziegen nun in die Käserei Gohl geliefert.

Adresse

Schweizerischer Ziegenzuchtverband SZZV
Schützenstrasse 10
3052 Zollikofen

☎ 031 388 61 11
✉ info@szzv.ch
🌐 szzv.ch



Familie Mumenthaler v. l. n. r. Jan, Thomas, Jrene und Michael. La famille Mumenthaler, depuis la gauche: Jan, Thomas, Jrene et Michael. (Photo: S. Zahnd)

Schicksalsschlag bremste den Betrieb

«Wir halten rund 20 Ziegen weniger als noch vor einigen Jahren und mussten auch die Milchviehhaltung aufgeben», berichtet Thomas Mumenthaler. Im Jahr 2016 erlitt Thomas Mumenthaler einen schweren Arbeitsunfall und kann aufgrund dessen viele Arbeiten nicht mehr so einfach erledigen. Aufgeben kam aber nicht in Frage. Mit der Reduktion des Tierbestandes, der Umstellung von Milchvieh auf Mutterkühe und der Mithilfe der ganzen Familie bleiben sie nach wie vor der Landwirtschaft treu.

Eigene Direktvermarktung

Hofeigene Produkte in Form von Wurst und Trockenfleisch sowie ein Teil des in der Gohl produzierten Käses verkaufen Mumenthalers an Bauernmärkten. «Im letzten Jahr war dies aufgrund von Corona schwierig, da viele Märkte abgesagt wurden. Doch jetzt können wir wieder regelmässig z'Märit», berichtet Jrene Mumenthaler. Jeweils am letzten Samstag im Monat findet in Sumiswald der Ziegeleimärit statt, wo Mumenthalers ihre Produkte anbieten.

Mit Ziegenpatenschaften neue Wege gehen

Auf der Suche nach neuen Ideen, wie aus dem Betrieb ein zusätzliches Einkommen generiert werden könnte, kam Jrene Mumenthaler vor einigen Jahren auf die Idee Ziegenpatenschaften anzubieten. «Mein Mann war zu Beginn wenig begeistert von der Idee», erzählt sie. Doch bereits nach kurzer Zeit hatte auch er grosse Freude daran. «Thomas geht nicht gerne weg, deshalb holen wir die Menschen zu uns», meint Jrene

etwas schmunzelnd. Eine Ziegenpatenschaft bei Mumenthalers beginnt in der Regel mit der Taufe eines Gitzi. Den Namen kann dabei der Pate mit gewissen Vorgaben frei wählen. 125 Franken kostet die Patenschaft im ersten Jahr, anschliessend kann diese mit 100 Franken jährlich weitergeführt werden. Es kann auch eine Patenschaft für eine ältere Ziege übernommen werden. Ein Pate erhält dafür eine Urkunde mit einem persönlichen Foto seines Patentieres und eine Ziegen-trockenwurst. Regelmässige Besuche der Paten auf dem Hof sind natürlich erwünscht und die Ziegen geniessen die zusätzlichen Streicheleinheiten. Ein Mitspracherecht hat der Pate jedoch nicht, denn Mumenthalers wollen selbst entscheiden, was mit ihren Tieren geschieht und auch eine Schlachtung oder das Ableben eines Tieres gehört dazu und muss den Paten gegenüber offen kommuniziert werden.

Ziege Blüemli prägt nicht nur das Logo von Mumis Geissehof

Züchterisch sind Mumenthalers vor allem auf das Exterieur bedacht, Fundament und Euter/Zitzen müssen stimmen. Einen wertvollen Beitrag dazu leistete die Stammziege Blüemli, aus deren Linie noch viele Nachkommen auf dem Betrieb sind. «Blüemli war eine ganz besondere Ziege für uns und prägt unsere Zucht bis heute, leider haben wir sie trotz einer Notoperation im Tierspital verloren», erzählt Thomas. Sämtliche Nachkommen aus dieser Linie werden nach Blumen benannt. Ein Pate, der ein solches Gitzi erhält, ist dadurch doppelt gefordert. Als Vorgabe gilt es jeweils den vorgegebenen Anfangsbuchstaben einzuhalten, wobei jedes Jahr ein neuer Buch-

stabe nach Alphabet an der Reihe ist, und zusätzlich noch einen Blumennamen gefunden werden muss.

Betrieb soll weiterbestehen

Jrene und Thomas Mumenthaler haben die Freude an der Landwirtschaft an ihre beiden Söhne Jan und Michael weitergegeben. Beide haben bereits eine abgeschlossene nicht landwirtschaftliche Ausbildung und machen die Zweitausbildung zum Landwirt. So sollte auch die nächste Generation auf dem Betrieb Sürisguet gesichert sein und einer weiterhin erfolgreichen Ziegenzucht steht nichts im Wege.

Weitere Informationen zum Geissehof Sürisguet finden Sie unter mumisgeissenhof.ch

Silvia Zahnd, SZZV

PORTRAIT D'EXPLOITATION

Les chèvres dans la peau

Dans les paysages vallonnés de l'Emmental, la famille Mumenthaler gère l'exploitation Sürisguet en cinquième génération. L'élevage de chèvres y est omniprésent. Des idées innovantes de même que la conversion à la production biologique permettent de tirer le maximum de la petite exploitation.

Ce sont les chèvres de son grand-père qui ont enflammé l'enthousiasme de Thomas Mumenthaler pour ces animaux. Encore enfant, il a reçu son premier cabri de race Gessenay de celui-ci justement. En raison de la formation et de l'armée, il n'a plus pu garder de chèvres durant un certain temps, mais il n'a pas fallu attendre longtemps pour retrouver des cabris, cette fois-ci de race Alpine chamoisée, dans l'exploitation Sürisguet. Depuis lors, elles y sont restées. Sont venus s'ajouter Jrene Mumenthaler et les deux fils Jan et Michael, qui partagent cet enthousiasme caprin.

Petite mais... attention!

C'est à 850 mètres d'altitude et en zone de montagne 2 que l'on trouve l'exploitation Sürisguet. Elle offre des conditions optimales pour la garde de chèvres, soit des surfaces agricoles utiles pour l'essentiel en pente et donc parfaites pour la pâture des chèvres. L'importance de la garde de chèvres chez les Mumenthaler s'est encore accrue avec la possibilité de livrer le lait à la fromagerie Gohl. Pour cela, il fallait cepen-

Betriebsspiegel

Jrene (52) und Thomas (56) Mumenthaler mit den Söhnen Jan (23) und Michael (21), Sürisguet 99, 3453 Heimisbach BE

Betriebsdaten

Lage Betrieb: 850 m ü. M.
Fläche: 8 ha
Tierbestand: 30 Milchziegen, 15 Gitzli, 4 Böcke, 9 Mutterziegen SH + KH, 3 Mutterkühe (Rhätisches Grauvieh)
Haltungssystem: Laufstall
Fütterung: Betriebseigenes Grundfutter (Heu, Emd, Gras), wenig Kraftfutter im Melkstand

Ziegenzucht

Rassen: Bündner Strahlen-, Toggenburger- und Gämfarbige Gebirgsziegen sowie einige Walliser Schwarzhals- und Kupferhalsziegen
Züchter seit: 1985
Genossenschaft: Lützelflüh-Goldbach LG
Zuchtziele: Exterieurstarke Ziegen mit Schwerpunkt Fundament und Euter/Zitzen
Produktion: Bio-Ziegenmilch, Fleischprodukte
Nebenerwerb: Jrene Mumenthaler arbeitet zu 90 % im Verkaufssupport bei einer Versicherung
Besonderes: Serologisch Pseudotuberkulose freier Betrieb, Produktion nach Bio-Richtlinien



Für die Milchproduktion werden Bündner Strahlen-, Toggenburger- und Gämfarbige Gebirgsziegen gehalten. Pour la production, l'exploitation garde des chèvres Grisonnes à raies, Toggenbourg et Alpine chamoisées. (Photo: S. Zahnd)

dant que le lait soit bio, raison pour laquelle l'exploitation a été reconvertie en production biologique. Le lait des quelque 30 chèvres est livré tous les deux jours.

Coup du destin

«Nous gardons aujourd'hui une vingtaine de chèvres de moins qu'il y a quelques années et avons dû abandonner la garde de bétail laitier»,

explique Thomas Mumenthaler. En 2016, il a en effet eu un grave accident de travail et ne peut désormais plus réaliser tous les travaux aussi facilement que par le passé. Abandonner n'entraîne toutefois pas en ligne de compte. Mais la famille est restée fidèle à l'agriculture, avec une réduction du cheptel, le passage du bétail laitier à la garde de vaches-mères et la participation de toute la famille.



Mumenthalers halten für jede ihrer Rassen mindestens einen Bock. Les Mumenthaler gardent au moins un bouc pour chacune de leurs races.

(Photo: S. Zahnd)

Vente directe

Les Mumenthaler vendent les produits de la ferme sur les marchés paysans, sous la forme de saucisses et de viande séchée, de même qu'une partie du fromage produit à la fromagerie Gohl. «L'an dernier, compte tenu du coronavirus, beaucoup de marchés ont été annulés, ce qui nous a passablement compliqué la tâche. Mais maintenant nous allons de nouveau régulièrement au marché», se réjouit Jrene Mumenthaler. Le dernier samedi du mois se tient à Sumiswald le «Ziegeleimärit», où les Mumenthaler proposent leurs produits.

Parrainages de chèvres

A la recherche d'idées novatrices sur la manière de générer de nouvelles recettes avec l'exploita-

Portrait

Jrene (52 ans) et Thomas (56 ans) Mumenthaler avec leurs fils Jan (23 ans) et Michael (21 ans), Sürisguet 99, 3453 Heimisbach BE

Données de l'exploitation

Situation: 850 m d'altitude
 Surface: 8 ha
 Cheptel: 30 chèvres laitières, 15 cabris, 4 boucs, 9 chèvres-mères Col noir + Col fauve, 3 vaches-mères (Grise rhétique)
 Système de détention: Stabulation libre
 Affouragement: Fourrage de base de l'exploitation (foin, regain, herbe), un peu de concentré dans le stand de traite

Elevage caprin

Races: Chèvres Grisonne à raies, chèvres du Toggenbourg et chèvres Alpine chamoisée, de même que quelques chèvres Col noir du Valais et Col fauve.
 Elevage depuis: 1985
 Syndicat: Lützelflüh-Goldbach LG
 Objectifs d'élevage: Chèvres de belle conformation, l'accent étant mis sur les membres et la mamelle/les trayons
 Production: Lait de chèvre bio, produits carnés
 Gain accessoire: Jrene Mumenthaler travaille à 90 % dans le support des ventes au sein d'une assurance
 Particularités: Exploitation sérologiquement indemne de pseudotuberculose, production selon les directives bio

tion, Jrene Mumenthaler a eu l'idée, il y a quelques années, de proposer des parrainages de chèvres. «Mon époux n'était pas chaud dès le départ», explique-t-elle. Mais il n'y pas fallu longtemps pour l'acquiescer à la cause. «Thomas n'aime pas beaucoup se déplacer, raison pour laquelle nous amenons les gens chez nous», sourit Jrene. Le parrainage chez les Mumenthaler débute généralement avec le baptême d'un cabri. Le parrain ou la marraine peuvent choisir le nom de l'animal, moyennant certaines directives. Le parrainage coûte 125 francs la première année, puis il peut être prorogé pour 100 francs par an. On peut aussi prendre un parrainage pour une chèvre plus âgée. Le parrain ou la marraine reçoit ainsi un certificat avec une photo personnalisée de l'animal, de même qu'une saucisse sèche de chèvre. Les visites régulières à la ferme sont bien entendu les bienvenues et les chèvres apprécient les caresses supplémentaires. Le parrain/la marraine n'a toutefois pas de droit de décision, car les Mumenthaler veulent décider eux-mêmes ce qu'il se passe avec leurs animaux. Un abattage ou l'euthanasie d'une chèvre en font partie, raison pour laquelle il faut communiquer de manière ouverte.

La chèvre Blüemli du logo...

Côté sélection, les Mumenthaler mettent l'accent sur la conformation: les membres et la

mamelle/les trayons doivent correspondre à leurs critères. La chèvre Blüemli, qui compte encore des descendants de sa lignée dans l'exploitation, y a beaucoup contribué. «Blüemli était une chèvre très particulière pour nous et marque notre élevage jusqu'à aujourd'hui encore. Malheureusement, nous l'avons perdue, en dépit d'une opération en urgence à l'hôpital vétérinaire», déplore Thomas. Tous les descendants de cette lignée reçoivent un nom de fleur. Un parrain ou une marraine d'une telle chèvre a donc une tâche ardue: il/elle doit d'une part avoir un nom commençant avec la lettre correspondant à l'année de naissance (évoluant chaque année avec l'alphabet) et en sus trouver un nom de fleur.

Exploitation pérennisée

Jrene et Thomas Mumenthaler ont réussi à transmettre leur plaisir à l'agriculture à leurs deux fils Jan et Michael. Tous deux ont tout d'abord achevé une formation non agricole et suivent la formation d'agriculteurs en second cursus. Ainsi, la prochaine génération dans l'exploitation Sürisguet est assurée et aucun obstacle ne s'oppose à poursuivre l'élevage de chèvres. Informations complémentaires sur la ferme à chèvres Sürisguet: mumisgeissenhof.ch

Adresse

Fédération suisse d'élevage caprin FSEC
 Schützenstrasse 10
 3052 Zollikofen

☎ 031 388 61 11
 ✉ info@szzv.ch
 🌐 szzv.ch

Silvia Zahnd, FSEC