

MÖHL IM FOKUS

Wie der Thurgauer Cider die Schweiz erobert

Weltweit wächst keine Getränkategorie so schnell wie der Cider. In der Schweiz ist es die Mosterei Möhl, die mit dem Saft vom Fass und dem Swizly dieser Nachfrage Abhilfe schafft.

1895 eröffnete Hans Georg Möhl in einem Bauernhaus im Thurgau den Gasthof Rössli. Seine Spezialität: vergorener Apfelsaft. Das einstige Volksgetränk hat mittlerweile weltweiten Kultstatus erreicht. Es war Hans Georg Möhl damals vermutlich noch nicht bewusst, doch mit seinem einzigartigen Rezept erschuf er etwas, das heute schon fast Schweizer Kulturgut ist: Den Saft vom Fass.

Die Tradition bewahren

„Schlussendlich ist ein Most, ein französischer Cidre oder ein englischer Cider immer das gleiche: ein Apfelwein“, erzählt Christoph Möhl, Leiter Marketing und Verkauf des Familienunternehmens. Das Produktionsverfahren sei überall das gleiche: „Die Äpfel werden gepresst und danach wird der Saft eine Zeit lang in ein Holzfass eingelagert. Irgendwann fängt die Hefe an, den Zucker zu fressen und produziert dadurch Alkohol und CO2.“ Schliesslich muss der Saft rund drei Monate in Eichenfässern gelagert werden, bevor er als Durstlöcher erhalten kann.

Lediglich die Apfelsorten und die Hefe machen den feinen Unterschied aus. In England werde hie und da noch nachgesüsst. Nicht aber in der Schweiz. „Wir bewahren unsere Gasthoftradition.“ In Möhl's Fall bedeutet das: Weder Zucker noch sonstige zusätzlichen Aromastoffe werden dem Cider beigefügt. Der süssliche Geschmack stammt ausschliesslich vom natürlichen Fruchtzucker der Äpfel.

Die Spitzenreiter

Heute hat das Kultgetränk innerhalb der Mosterei Möhl, die aus dem Gasthof Rössli hervorging, Gesellschaft bekommen. Rund 27 verschiedene Süssgetränke – mit und ohne Alkohol – werden bei Möhl in Arbon produziert. Drei der Produkte konnten sich besonders gut behaupten. An der Spitze steht das berühmte Schweizer Shorley.



Christoph Möhl, Leiter Marketing und Verkauf des Familienunternehmens

Mit seiner Idee, 60 Prozent Apfelsaft und 40 Prozent Mineralwasser zu mischen, war Möhl ein Pionier in der Getränkebranche Ende der 90er-Jahre. Durch den eigens kreierten Fantasienamen (ein Y am Ende von Schorle) und das auffällige schwarzgelbe Design, entwickelte sich der kohlenensäurehaltige Apfelsaft zu einer eigenständigen Marke.

Aber auch der zweite Spitzenkandidat, das Swizly, war zu seiner Zeit revolutionär. 1955 traute sich Möhl als einer der Ersten ihr Produkt als „Cider“ zu bezeichnen. Die Mischung aus klarem Apfelwein, ein wenig Süssmost und einem Schuss hausgemachtem Holunderblütensirup war damals und ist heute noch ein kultiger Durstlöcher auf den Skipisten.

Dritter und letzter auf der möhlschen Hit-Liste ist der gute, alte Saft vom Fass. „Durch die Holzfasslagerung bekommt er ein einzigartiges Aroma, welches offenbar den Ton der Zeit getroffen hat“, erzählt Christoph Möhl. Traditionell. Urchig. In der Bügelflasche. So wie man ihn eben mag.

Aus der Gastronomie für die Gastronomie

Jeden Herbst fahren zahlreiche Lastwagen voller Äpfel an das Tor der Mosterei Möhl im Kanton Thurgau. „Im Schnitt verarbeiten wir 30.000 Tonnen Äpfel pro Jahr“, erzählt Christoph Möhl ein bisschen stolz. Ihr grösster Abnehmer: Die Gastronomen. „Jede unserer Marken wurde in der Gastronomie gross. Dort liegen ja auch unsere Wurzeln.“

Die Äpfel für ihre Produkte bezieht die Mosterei alle aus den umliegenden Kantonen Thurgau und St. Gallen, etwa 40 Kilometer im Umkreis von Arbon. Für den Saft wird nur Schweizer Obst verwendet, „teils handverlesen, teils mit Hilfe von Sammelmaschinen gepflückt.“

Aus Tradition innovativ

Obwohl bei Familie Möhl Traditionsbewusstsein grossgeschrieben wird, ist man nicht festgefahren. Auf seinen vielen Reisen beobachtet Christoph Möhl den globalen Cider-Markt und

schafft gleichzeitig Raum für Innovationen innerhalb der Mosterei. „Der Cider ist international die am stärkste wachsende Getränkategorie“, versichert der Marketingleiter des Familienunternehmens. „Und genau dort knüpfen wir an.“

Auch auf seiner letzten Reise an die Ostküste Amerikas sammelte er Inspiration für neue Produkte. Im New York State und in Vermont werden viele mutige und spezielle Verfahren ausprobiert. Der Markt in der Schweiz sei dafür zwar noch nicht bereit, aber das Potenzial sei auf jeden Fall vorhanden. „In der Schweiz hält man es lieber traditionell, denn darauf vertrauen die Leute.“ Trotzdem: Innovationen lassen sich nicht aufhalten. Und wenn schon Innovationen, „dann dürfen es ruhig auch Schweizer Innovationen sein“..