

## Sängerinnen und Sängler gesucht

**Romanshorn** Am Samstag, 10. Dezember, um 18.30 Uhr findet das 2. Romanshorer Weihnachtssingen auf der Hafenterrasse statt. Nach der Premiere im letzten Jahr mit 100 Sängerinnen und Sängern sind wieder alle Chorfreunde sowie alle am Gesang Interessierten herzlich eingeladen, einen grossen Weihnachtsschor zu bilden, der den ganzen Hafen mit festlichen Advents- und Weihnachtsklängen füllt. Im stimmungsvollen Ambiente auf der Hafenterrasse, mit einem grossen Christbaum, Lebkuchen- und Glühweinduft, wird ein Weihnachtssingen mit der ganzen Bevölkerung im Wechsel mit Weihnachtsgeschichten von Felix Meier stattfinden.

Die Proben für das Weihnachtssingen finden an vier Donnerstagabenden jeweils um 20 Uhr unter der Leitung von Dirigent Roman Lopar in der Aula der Kantonsschule Romanshorn statt, und zwar an folgenden Daten: 17. und 24. November sowie 1. und 8. Dezember. Die Trägervereine sind erneut der Sängerbund Romanshorn und der katholische Kirchenchor St. Johannes.

Weitere Auskünfte erhalten Interessierte direkt bei Chorleiter Roman Lopar unter der Telefonnummer 071 466 00 32 beziehungsweise via Mail unter der Adresse roman.lopar@kathromanshorn.ch. Anmeldeschluss ist der 13. November. (red.)

## Richtig

**Romanshorn** Die Bibliothek lädt zu einem Bücherabend in die Bibliothek ein. Der Anlass findet nicht wie gestern gemeldet am 17. Oktober statt, sondern am 26. Oktober. Ab 19.30 Uhr stellt das Bibliotheksteam den Besuchern eine Auswahl aktueller Herbstneuheiten vor.

## Agenda

### Heute

**Arbon**  
Saurer Museum, 10.00–18.00

**Berg SG**  
Altpapiersammlung, 8.00

**Romanshorn**  
Mittagstisch, 12.15, katholisches Pfarreiheim  
Bibliothek, 14.00–18.00, Alleestr. 50  
Hedi, 20.15, Kino Roxy

**Steinach**  
Freihandbibliothek, Schulstrasse 36, 18.00–20.00

### Morgen

**Arbon**  
Saurer Museum, 10.00–18.00, Saurer Turnen Senioren, STV Männerriege, 14.00, Schulhaus Stacherholz, Turnhalle  
Fit Gym/Turnen, Pro Senectute, 14.00–15.00, Turnhalle Bergli  
Bibliothek, 15.00–18.00

### Horn

Treff Ü60, 9.30, Restaurant Lido

**Romanshorn**  
Bibliothek, 14.00–18.00, Alleestr. 50  
Finding Dory, 14.30, Kino Roxy  
Pensionierten-Treffen, Romanshorer Gemeindepersonal, in der Buschenschänke Chressibuech, 14.30,  
Open Days, Auto-Erlebnisswelt, 16.00–20.00, Autobau AG  
Öffentlicher Spielabend, für Erwachsene, 19.00–23.00, Ludothek  
Barakah Meets Barakah, 20.15, Kino Roxy

# Der Saft fliesst in Strömen

**Arbon** In der Mosterei Möhl in Stachen herrscht derzeit Hochsaison. Rund 30 000 Tonnen Mostobst werden voraussichtlich diesen Herbst gepresst. Alle Hände voll zu tun hat auch Lehrling Mathias Zogg.

**Yvonne Aldrovandi**  
arbon@thurgauerzeitung.ch

«Besonders beliebt sind Shorley und Saft vom Fass, naturtrüb-alkoholfrei», erzählt Mathias Zogg. Gelagert wird der naturtrübe Apfelwein in Eichenfässern, zwischen zwei und drei Monaten. 26 Fässer stehen im Keller – ein Fass enthält bis zu 20 000 Liter vergorenen Saft. Der gelernte Polymechaniker macht eine Zweitausbildung zum Lebensmitteltechnologe, Fachrichtung Getränke. Er ist im zweiten Ausbildungsjahr bei der Mosterei Möhl AG in Arbon.

«Lebensmitteltechnologie ist mein Traumberuf», bekennt der 22-Jährige mit leuchtenden Augen. Seine Eltern betreiben eine Mosterei und Brennerei im Grabserberg. «Gerne möchte ich später in ihrem Betrieb einsteigen.»

### Gemischt wird nach Rezept und von Hand

Der angehende Lebensmitteltechnologe ist meistens im Keller beschäftigt, in der Produkte-Her-



Mathias Zogg füllt naturtrüben Saft vom Fass in ein Glas zur Degustation.

Bild: Yvonne Aldrovandi

### «Die Qualität der angelieferten Mostäpfel ist gut.»

stellung. Zu seinen Haupttätigkeiten gehören das Mischen von Produkten gemäss Rezept sowie das Filtrieren. «Gemischt wird von Hand», bemerkt er.

Jetzt, während der Hochsaison, ist Zogg auch in der Warenannahme tätig. Dort hilft er beim Abladen der Äpfel, kontrolliert und wiegt diese. Pro Jahr werden bei der Mosterei Möhl zwischen 25 000 und 35 000 Tonnen Mostobst gepresst. Weniger ertragreiche Jahre werden mit Erntereserven ausgeglichen. In diesem Herbst sei mit rund 30 000 Tonnen Mostäpfeln und Mostbirnen zu rechnen. Die Saison habe Mitte August begonnen und ende etwa Mitte November.

Zurzeit wird bei der Mosterei Möhl rund um die Uhr gearbeitet. Lernende arbeiten aber nicht im

Schichtbetrieb. «Ich arbeite von sieben Uhr morgens bis fünf Uhr abends», sagt Mathias Zogg.

Betriebsleiter Georges Möhl, der seit fünf Jahren im elterlichen

Unternehmen in Stachen tätig ist, ist mit der diesjährigen Ernte zufrieden. Die Qualität der Mostäpfel sei gut. Das Verhältnis Zucker und Säure müsse ausgewo-

gen sein. «Mostobst enthält mehr Säure als Tafelobst», sagt Möhl. Die Äpfelernte setzte dieses Jahr rund eine Woche später ein als üblich.

### 650 Bauern liefern das Obst direkt an

Die Hälfte der Äpfel komme direkt von den etwa 650 Landwirten aus der Umgebung, die andere von Verladestellen. «Gravensteiner, Bohnäpfel, Rewena und Boskoop sind einige Apfelsorten, die sich besonders zum Mosten eignen», sagt Georges Möhl. Über 20 Millionen Liter Apfel-Getränke werden jährlich produziert. An einem Spitzentag im Sommer werden etwa 120 000 Liter Säfte abgefüllt. Neustes Möhl-Produkt ist der Bio Schorle naturtrüb.

### Saft ist seit Generationen ihr Geschäft

Möhl's waren bereits im 17. Jahrhundert in Stachen als Landwirte ortsansässig. 1895 eröffnete Hans Georg Möhl im «Rössli» in Arbon den ersten Saftkeller. Ernst Möhl-Kellenberger, der den Betrieb 30 Jahre später übernahm, kaufte den ersten Saurer-Lastwagen und baute ein Mosterei-Gebäude für Pressen und Holzfasslager, später eine Obstsilob-Anlage. 1947 übernahm Ernst Möhl-Forster den Be-

trieb. Er baute eine Flaschenabfüllerei und einen Süssmostkeller mit Drucktanks. Sein Sohn Ernst Möhl wurde mit 23 Jahren VR-Präsident und übernahm nach dem Studium an der ETH die Geschäftsleitung. Markus Möhl trat zwei Jahre später in das Unternehmen ein. Er ist für das Technische verantwortlich. In den kommenden Jahren wird der Betrieb in die fünfte Generation übergehen. (yal)

## Ein Minus lässt auf Plus hoffen

**Romanshorn** Aufgrund einer etwas tieferen Steuererwartung budgetiert die Primarschule ein Defizit von 226 000 Franken.

Das Budget zeigt wenig Veränderungen gegenüber dem Vorjahr – die bedeutendste ist die Darstellung: Nachdem der Kanton Thurgau im 2012 und die Stadt Romanshorn im 2014 das neue Rechnungslegungsmodell HRM2 eingeführt haben, ziehen die Schulen jetzt nach. Das neue Modell bringt einen höheren Detaillierungsgrad – für die Primarschulgemeinde sind es neu über 200 Einzelkonten, statt wie bisher rund 150.

In der Hochrechnung für das laufende Jahr erfüllt sich bisher die Erwartung betreffend Steuereinnahmen der juristischer Personen nicht ganz. Entsprechend fällt auch der für 2017 prognostizierte Steuereingang deutlich geringer aus.

### 450 000 Franken weniger als im Finanzplan

Das Budget sieht Steuereinnahmen von 10,85 Millionen Franken vor, der Finanzplan vor ei-

nem Jahr rechnete für 2017 noch mit solchen von 11,3 Millionen Franken – also 450 000 Franken mehr. Dieser Rückgang erklärt weitgehend das budgetierte Defizit von 226 000 Franken – und auch jene für die Folgejahre gemäss Finanzplan. Diese liegen aber allesamt in einem Rahmen, der ausgeglichene bis positive Rechnungsabschlüsse erwarten lässt.

### Sportkoordinator in Prüfung

Bei den neuen beeinflussbaren und wiederkehrenden Aufgaben budgetiert die Primarschule 30 000 Franken für eine Sportkoordination, wie sie viele Gemeinden der Grösse Romanshorns bereits kennen. Die optimale Nutzung der Infrastruktur für Sport, die Zusammenarbeit mit den lokalen Vereinen und Unterstützung bei grösseren Sportanlässen gehören zu den Aufgaben eines Sportkoordina-

tors. Die Primarschule prüft zuerst mit Stadt, Sekundarschule und lokalen Vereinen den Nutzen für Romanshorn und entscheidet erst dann, ob die Stelle geschaffen wird oder nicht. Für 2017 nicht mehr budgetiert ist ein Beitrag für «Open Sundays», ein offenes Sportangebot am Sonntag, welches nicht zu Stande gekommen ist.

### Finanziell verkraftbare Neubauten

Wenig Auswirkungen auf den Finanzplan hat der Bau des Quartierschulhauses im Grund. Dies aus zwei Gründen: zum einen wegen der sinkenden Zinsen und zum andern wegen diverser anderer Gebäude, die in den nächsten vier Jahren vollständig abgeschrieben sein werden. (red.)

Die Schulgemeindeversammlung findet am Montag, 21. November, um 19.30 Uhr in der Aula Rebsamen statt.

## Implenia geht über die Bücher

**Egnach** Der Egnacher Gemeinderat reagiert auf die Kritik an den Bauplänen der Implenia auf dem Gristenbühl, die dort vier Wohnhäuser bauen und das Schulhaus unnutzen will. «Das vorgeschlagene Projekt muss mindestens um ein Stockwerk reduziert werden», heisst es in einer Mitteilung der Gemeinde. Und weiter: «Mit der Implenia konnte vereinbart werden, dass das Architekturbüro eine Überarbeitung des Projektes ausarbei-

tet», das als Sieger aus einem Investorenwettbewerb hervorgegangen war. Die Implenia werde aufgrund der tieferen Nutzung auch das Angebot korrigieren.

Die Planungsarbeiten sollten sich im Laufe des Herbstes so weit entwickeln, dass eine weitere Informations- und Diskussionsveranstaltung im November stattfinden kann. Der Gemeinderat hat die Informationsveranstaltung auf Montag, 21. November, 19.30 Uhr, festgelegt. (mso)

## Podium zur Bunkerwiese

**Romanshorn** Die Bunkerwiese bei der Hafeneinfahrt steht seit diesem Jahr im Mittelpunkt: Die Schweizerische Bodensee-Schiffahrt (SBS) will darauf einen Spielplatz mit Turm, Kletterfelsen und Seilbahn direkt am Wasser verwirklichen. Die IG Bunkerwiese bekämpft die Pläne und hat eine Petition mit 1000 Unterschriften eingereicht, mit der Bitte, die Wiese unverbaut zu belassen. Am Dienstag, 25. Okto-

ber, lädt das Grüne Forum zu einer Gesprächsrunde ein. Auf dem Podium sitzen Projektleiter Benno Gmür sowie Christoph Müller und Silvan Mumenthaler von der IG Bunkerwiese. Der Anlass beginnt um 19.30 Uhr – Treffpunkt ist die SBS-Eingangshalle auf der Parkplatzseite. Es besteht die Gelegenheit, sich ein Bild vom Projekt zu machen und mit Befürwortern und Gegnern ins Gespräch zu kommen. (red.)