

Arboner Mosterei Möhl rüstet auf

Mit der Übernahme des Thurella-Obstgeschäftes baut die Mosterei Möhl AG ihre Kapazitäten aus. In den letzten zehn Jahren hat das Stachener Familienunternehmen 45 Millionen Franken investiert. Die fünfte Generation ist im Betrieb.

MAX EICHENBERGER

ARBON. Fast im Minutentakt karren die Obstbauern ihre Wagenladungen Mostäpfel in Stachen heran und entladen sie in die Silos. Die Verarbeitungskampagne läuft derzeit auf Hochtouren. Via unterirdische Waschanlage gelangt das Obst in die Pressen. Es sind grössere Mengen als je zuvor, die in der Mosterei Möhl in Stachen verarbeitet werden. Dies, weil Möhl das Egnacher Obstgeschäft der Thurella übernommen hat und dort die Anlagen stillstehen.

300 neue Obstlieferanten

«Wegen der Übernahme haben wir unsere Verarbeitungskapazitäten um rund 70 Prozent erhöht», sagt Geschäftsführer Ernst Möhl. «Wir haben diese Veränderungen kommen sehen und etappenweise in den Ausbau investiert.» In den letzten fünf Jahren waren es 25 Mio. Franken. Auch hat Möhl im vergangenen August fünf Thurella-Mitarbeiter übernommen. In der laufenden Obstverwertungskampagne, die Mitte August begonnen hat, wird das Mostobst in acht Silos angenommen; deren drei sind jetzt neu erstellt worden, um die grösseren Anlieferungen bewältigen zu können.

Mit der Thurella-Übernahme sind zu den bisherigen 300 Produzenten vorwiegend aus dem Oberthurgau weitere 300 Obstbauern hinzugekommen, deren Ernten Möhl übernimmt. Diese stammen grösstenteils aus der sanktgallischen Nachbarschaft: von Mörschwil über Pelagiberg, Wittenbach bis Gossau. Zudem aus Lömmenschwil und Waldkirch, wo sich Verladestationen befinden.

Lagerkapazität verdoppelt

Ein neu erstelltes Gebäude hat Möhl schon 2010 mit drei modernen Pressen bestückt. Und auf die Grosseernte 2011 hin, als der Stachener Mostobstverwerter einen Teil der Ware extern in Eschenz konzentrieren lassen musste, reagierte er mit der Verdoppelung der Konzentrierkapazität in Stachen. 85% des Saftes werden konzentriert – im Verhältnis 1:7 – gelagert. Der Anteil Direktsaft macht Ernst Möhl zufolge 15% aus, Tendenz steigend. Dies als Folge einer zunehmenden Nachfrage nach Bioqualität.

Auch diese Entwicklung verlangte, neben der übernahmebedingt erhöhten Produktionsmenge, nach zusätzlichem Lagervolumen. So hat Möhl innert Jahresfrist Gebäude mit sechzig neuen Stahltanks erstellt. Darin werden Süssmost und Konzentrat eingelagert. «Wir haben damit unsere Lagerkapazität auf zehn Millionen Liter praktisch verdoppelt», sagt Ernst Möhl.



Die Gebrüder Markus und Ernst Möhl (rechts) im neuen Tankkeller ihres Mostereiunternehmens, nach Ramseier das zweitgrösste landesweit. (Bild: Max Eichenberger)

Museum und Holzfasskeller

Für seinen vergorenen Saft vom Fass, der wie geschmiert läuft, plant Möhl in Stachen zudem einen neuen Holzfasskeller. Darüber zu stehen kommen wird das Mosterei-Museum mit Besucherzentrum. Mit dem Bau wird nächstes Jahr begonnen. Dies wird noch einmal Investitionen von gegen 6 Mio. Fr. auslösen.

Eine Verladehalle für Tankwagen ist inzwischen in Betrieb. Neu sind auch eine Kühlanlage und ein Filterkeller realisiert worden. Wie zuvor die Thurella beliefert nun Möhl die Bischofszell Nahrungsmittel AG (Bina) und Aproz, die beide der Migros gehören, mit Halbfabrikaten. Am Anfang des Investitionsschubes stand 2007/08 der Bauder neuen Abfüllanlage in einem Neubau mit Kosten von 20 Mio. Franken.

Mosterei Möhl AG

Die fünfte Generation steht im Betrieb

Möhl ist nach Ramseier der zweitgrösste Mostereibetrieb in der Schweiz mit einem Marktanteil von 35% bis 40%. Das Stachener Familienunternehmen beliefert Getränkehändler und Restaurants in der ganzen Deutschschweiz. Auch die Ostschweizer Filialen der Grossverteiler Migros und Coop und des

Nahversorgers Spar haben Möhl-Produkte in den Regalen. Diesen Herbst rechnet Möhl mit einer etwas kleineren Ernte von 22000 Tonnen. Neben den Gebrüdern Ernst und Markus Möhl ist mit den drei Söhnen der beiden bereits die fünfte Generation im Familienbetrieb tätig. (me)