

Eine Mosterei ohne Angst vor Freihandel

Geld, Mut und gute Ideen sichern der Thurgauer Mosterei Möhl seit 117 Jahren das Überleben.

CHARLOTTE JACQUEMART

Im Minutentakt rollen die Bauern mit ihren Ladewagen an die Rampe. Äpfel und Birnen kullern von den Brücken in die Silos. Höchstens 24 Stunden darf das Obst hier liegen bleiben. Die rund 200 Bauern laden ihre Früchte ohne vertragliche Pflicht ab. «Wir wissen, dass wir uns aufeinander verlassen können», sagt Geschäftsleiter Ernst Möhl, 60. Er leitet seit 1975 zusammen mit Bruder Markus die Geschicke des Familienbetriebes. Die Bauern kriegen 31 Fr. netto für 100 Kilogramm Spezialmostäpfel. Das sei fair, kommentiert ein jüngerer Bauer, dessen Ladung einen der Silos zum Überlaufen bringt.

Im Weiler Stachen bei Arbon im Kanton Thurgau, wo die Familie Möhl seit 1895 Obst sammelt, presst, verdickt, verdünnt, stehen sieben Silos bereit. Jetzt im Herbst, wenn die Bauern ihre Äpfel und Birnen von den Bäumen holen, laufen die Möhlschen Maschinen sieben Tage in der Woche nonstop. Täglich werden bis zu 500 Tonnen Obst angeliefert. So viel kann Möhl dank zwei neuen Pressen in 24 Stunden verarbeiten. Sprudelndes Wasser schwemmt die Äpfel unterirdisch hinüber ins Mühlengebäude. Nach dem Transport-Bad werden faule Früchte von Hand verlesen. Dann verschluckt die Mühle die bunte Pracht, zerquetscht sie zur Maische, die dann in den Pressen zu Saft wird. 80 Liter Flüssigkeit gewinnen moderne Pressen aus 100 Kilogramm Obst. Was nicht sogleich gebraucht wird, wird zu Konzentrat: Rund 25 Mio. Liter des zähen Saftes lagern in hohen Tanks in den Kellern. «Die Reserve ist nötig, weil wir nur während dreier Monate frisches Obst angeliefert bekommen, aber das ganze Jahr über frische Produkte abfüllen wollen», erklärt Möhl.

50 Millionen Franken investiert

Die Reservetanks sind auch nötig, um die gewaltigen Schwankungen der Ernten abzufangen. Heuer rechnet Möhl mit 17 000 Tonnen Ware, 2011 waren es rekordhohe 37 000 Tonnen gewesen. «Alternanz» nennt das der Profi. Ein Hochstämmer spielt den Bauern nur in jedem zweiten Jahr eine reiche Ernte ein. Und der gefürchteten Krankheit Feuerbrand zum Trotz: Der grösste Teil des Mostobstes kommt heute noch von Hochstämmen. Die Mostereibesitzer sorgen gleich selbst dafür, dass die Bauern nicht pflanzfaul werden: 700 Apfelbäume verkaufen sie «ihren» Bauern jährlich – vergünstigt.

Heute spuckt die hoch automatisierte Mosterei jährlich 19 Mio. Liter Getränke aus und macht 36 Mio. Fr. Umsatz. Ermöglicht haben dies hohe Investitionen: 50 Mio. Fr. hat die Familie in den letzten zehn Jahren in neue Gebäude, Tanks, Pressen und Abfüllanlagen gesteckt. Mehrheitlich aus Eigenmitteln, von Banken will man unabhängig sein. Möhl sagt lachend: «Die Rendite berechnen wir als Familienfirma nicht jährlich,



Mosterei-Patron Ernst Möhl inmitten der Abfüllanlage für Bügelflaschen. (Bild: Kilian Kessler)

sondern über zwanzig Jahre.» Die Automation erlaubt es, den Betrieb mit 60 Leuten zu führen.

Woher nehmen die beiden Brüder in einem Agrar-Hochpreisland die Zuversicht, dass sich die Millioneninvestitionen rechnen? Möhl sagt: «Wir sind seit längerem ziemlich sicher, dass die nächste Generation die Mosterei weiterführt.» Viele Konkurrenten haben dichtgemacht, grosse Namen sind verschwunden. Aggressive Konkurrenz kommt nur noch von Ramseier (siehe Box). «Wir müssen viel falsch machen, dass es für uns nicht noch reicht.»

Der finanzielle Mut reisst nicht ab: Der nächste Neubau steht auf dem Reissbrett bereits. Es braucht neue Tanks; das Lager für das Konzentrat ist randvoll. Die Bauarbeiten beginnen im Herbst. Die nötigen Landreserven sicherte sich Möhl vor Jahren schon. Über dem neuen Holzfasskeller ist ein Mosterei-Museum geplant. Wozu das? Möhl: «Es passt zu uns. Andere haben ein Ferienhaus, wir ein Museum!»

Bügelflaschen haben Kultstatus

Der Erfolg der Arboner ist nicht nur dem Geld geschuldet, sondern auch neuen Ideen: 1995 erobert man mit dem Cider-Getränk Swizly die Partyszenen in den Deutschschweizer Städten. 2000 reagiert Möhl am schnellsten, als es darum geht, die in Deutschland beliebte Mischung Apfelsaft/Mineralwasser in

der Schweiz zu lancieren. 2005 nimmt Möhl die Senkung der Alkohol-Promille-Grenze zum Anlass, den «Saft vom Fass» alkoholfrei zu lancieren. Der alkoholfreie Saft aus der Bügelflasche setzt dem alkoholfreien Bier zu. Die Frage, woher denn die neuen Ideen immer kämen, bringt Möhl in Verlegenheit: «Wir leben halt mit dem Geschäft, es gibt keinen Tag, an dem wir nicht an Neuem herumstudieren.»

Dabei ist es nicht selbstverständlich, dass die letzten vierzig Jahre glatt über die Bühne gingen. Als 1975 Ernst Möhl senior mit 49 Jahren unerwartet stirbt, ist der 23-jährige Ernst junior inmitten seines ETH-Studiums. Ein externer Verkaufsleiter überbrückt zwei Jahre, bis der frischgebackene Verwaltungsratspräsident fertigstudiert hat. Der jüngere Bruder Markus übernimmt kurz darauf ebenfalls operative Verantwortung. «Irgendwie ist alles immer aufgegangen», resümiert Möhl.

Nun steht die fünfte Generation bereit. Was aber, wenn sich die Politik für den Agrarfreihandel entscheidet, der Zollschutz wegfällt? «Natürlich ist der Agrarfreihandel eine Bedrohung, vor allem für die Bauern und jene Betriebe, die billige Eigenmarken für Grossverteiler produzieren.» Für seine eigene Mosterei sieht Möhl nicht schwarz: «Unsere Bügelflaschen sind Kult, wir verkaufen sie unter dem Label Swissness, die Qualität stimmt. Ich kenne kein Land auf der Welt, das besseren Apfelsaft macht als wir Schweizer.»

Geschütztes Obst

In den sechziger Jahren gab es in der Schweiz über 450 Mostereien und 14 Millionen Feldobstbäume. Heute gibt es noch 2,5 Millionen Bäume. Rund 70% des Schweizer Obstes wird in den Kantonen St. Gallen und Thurgau geerntet. Grosse Mosterei-Namen sind in den letzten Jahren verschwunden; geblieben sind Möhl und Ramseier. Ramseier gehört zur mächtigen Genossenschaft Fenaco, während Möhl ein Familienbetrieb ist. Die Marken der beiden sind ähnlich gross. Ramseier stellt zusätzlich aber Eigenmarken für Coop, Migros und Farmer Landi her. Möhl ist östlich von Zürich Marktführer («Saft vom Fass») und beliefert die regionalen Coop-, Migros- und Spar-Filialen mit Möhl-Produkten. Ins Vorarlbergische und nach Dänemark werden kleine Mengen exportiert. Hohe Zölle schützen das einheimische Obst heute noch vor ausländischer Konkurrenz. Pro Jahr produziert die Schweiz rund 90 Millionen Liter Fruchtsaftgetränke und Fruchtdestillate. (jac.)