

Möhl bringt alkoholfreien Saft

Tiefere Alkohol-Promille-Grenze trieb Stachener Mosterei zur Entwicklung einer Weltpremiere an.

Arbon. Die tiefere Promille-Grenze für Strassenverkehrsteilnehmer hat die Stachener Mosterei Möhl dazu motiviert, einen alkoholfreien naturtrüben Apfelwein zu produzieren. In diesem Segment ist Möhl weltweit Pionier.

«Die Nachfrage nach einem alkoholfreien Apfelwein-Produkt war allenthalben gross», äussert sich Firmenmitinhaber Ernst Möhl. «Die Zeit hat gedrängt. Wir haben diesen Schritt machen müssen. Und er ist uns gelungen», sagt er stolz bei der Degustation des elften Produkts, das aus der Stachener Mosterei stammt.

«Drink and Drive»

Vor einigen Tagen ist der alkoholfreie «Saft vom Fass» erstmals in die Halbliter-Bügelflaschen abgefüllt worden. Unter dem Slogan «Drink and Drive» hat Möhl das neue Produkt lanciert. Damit ist gesagt, dass die Herabsetzung der Blutalkohol-Promillelimite für Teilnehmer im Strassenverkehr den Anstoss zur Entwicklung gegeben hat.

«Es trifft zu, dass auch wir beim sauren Most, beim Apfelwein, wie die Brauereien mit dem Bier in den ersten vier Monaten einen Absatzzrückgang um 10 Prozent hinnehmen mussten», räumt Ernst Möhl ein.

Winter hatte Einfluss

Einfluss auf die zehnpromillige Umsatzeinbusse dürfte allerdings auch der kalte Winter in den Berggebieten gehabt haben. Dieses Manko soll nun mit dem alkoholfreien Möhl-Saft vom Fass kompensiert werden. Und das neue Getränk, das als «echte und sehr ähnliche Alternative» zum bisher angebotenen naturtrüben Apfelwein mit vier Volumenprozenten kreierte wurde und entsprechend positioniert wird, soll darüber hinaus zusätzlichen Umsatz generieren.

Weltweit einzigartig

Möhl sei übrigens weltweit die erste Mosterei, die mit einem trüben Apfelwein, dem der Alkohol entzogen worden ist, in ein neues Marktsegment tritt, unterstreicht Ernst Möhl damit die innovative Stärke des Unternehmens, das er mit seinem Bruder Markus in vierter Generation führt.

Aroma bleibt

Der alkoholfreie Saft vom Fass besteht hauptsächlich aus trübem Apfelwein. Nach der Gärung lagert er zunächst drei Monate im Holzfass. «Darin kann der Saft besser ausreifen, was eine Qualitätsverbesserung bringt», sagt Kellermeister Sepp Popp. Dann wird ihm in einem schonenden physikalischen Verfahren der Alkohol entzogen. Dieser wird in einer speziellen Anlage unter Vakuum bei siebenzig Grad Celsius abgedampft. Beigemischt wird ein Drittel naturtrüber Süssmost und ein kleiner Teil vergorener Apfelsaft, um einen schönen Hefeton und einen aromatischen Geschmack zu erreichen.

St. Gallen-Thurgau

Völlig alkoholfrei ist das Getränk allerdings nicht. Der Restalkoholgehalt beträgt weniger als 0,5 Volumenprozent. Das Produkt darf deshalb als «alkoholfrei» angepriesen werden. Und weil der Energiewert nur noch 21 kcal pro Deziliter entspricht, ist der Saft laut Möhl ein «echtes, natürliches Light-Getränk». Das Culinarium-Label ziert die Flaschen-Etikette, weil sämtliche Äpfel aus der Region Thurgau/St. Gallen stammen.



«Ein Schritt, den wir machen mussten.» Markus und Ernst Möhl stossen vor einem alten Eichenfass aufs neue Produkt an.