

# Möhl ist im Saft.

**Die Arboner Mosterei setzt auf Innovationen und regionale Verankerung.**

**Die Mosterei Möhl will unabhängig und regional verankert bleiben. Sie hat dazu an ihrem Standort Arbon 4 Mio. Franken in eine neue Abfüllanlage investiert.**

**Modernste Technik.** Letzten März hat Möhl für 4 Mio. Franken eine neue Flaschen-Abfüllanlage installiert, die mittlerweile ihre volle Leistung erreicht. Damit wurde 80% der früheren Maschinen ersetzt, weitere 10% sollen im kommenden Jahr folgen. Die Anlage verarbeitet je nach Grösse der Flaschen 8'000 bis 14'000 Stück pro Stunde. Gegenüber den alten Maschinen hat sie die Vorteile, dass sie punkto Hygiene sicherer arbeitet, 60% leistungsfähiger ist und Energie spart, wie Ernst Möhl auf einem Firmenrundgang sagte. Insgesamt füllt der Betrieb jährlich 45'000 hl in Flaschen ab.

**Region durchdringen.** Die Brüder Möhl sehen ihre Investition, die grösstenteils aus eigenen Mitteln finanziert worden sei, als Bekenntnis zur unabhängigen Weiterführung des Betriebs. «Wir wollen die Abfüllerei in unserer Hand behalten», sagt Markus Möhl. Auch auf allen anderen Stufen, von der Annahme des Mostobstes bis zur Vermarktung der Getränke, hat Möhl das Sagen. Das Unternehmen verfolgt eine Politik der regionalen Marktbearbeitung. Zwei Drittel des Obstes stammt von Bauern aus der näheren Umgebung, ein Drittel von Obsthändlern im Umkreis von 20 Kilometern. Abgesetzt werden die Endprodukte in der Ostschweiz, die aus den Kantonen Thurgau, St.Gallen, Appenzell, Schaffhausen, Glarus und Graubünden besteht.

Marktanteile versucht man nicht in erster Linie der Mosterei-Konkurrenz abzujagen, sondern indem man mit Innovation alte Kunden bei der Stange hält und neue gewinnt. So haben in den letzten Jahren Swizly, Shorley, Apfelpunsch oder Apfelschaumwein das traditionelle Sortiment ergänzt, dem ein Facelifting verpasst wurde, um trendiger zu wirken und vermehrt die Jugend anzusprechen.