

Möhl presst 17 000 Tonnen

Die Mosterei Möhl geht dieses Jahr von einer eher kleinen Obsternte aus – die Reserven an Konzentrat gehen zur Neige. Das Arboner Unternehmen übernimmt ab nächstem Jahr die Geschäfte der Thurella AG.

URS OSKAR KELLER

ARBON. Die Thurgauer Mosterei Möhl AG in Arbon erwartet diesen Herbst eine eher kleine Obsternte. «Wir werden in diesen Wochen 17 000 Tonnen Obst pressen, etwa gleich viel wie 2012», sagt Miteigentümer Ernst Möhl. «Unsere Reserve in Form von Konzentrat, die rund vierzig Prozent eines Jahresbedarfs betragen soll, geht nun erstmals zur Neige. In unseren stehenden Tanks können 25 Millionen Liter Süssmost aus im Herbst 2012 hergestelltem Konzentrat lagern», sagt Möhl. Unterschiedliche Jahre und Missernten oder Frostschäden müssen mit Erntereserven ausgeglichen werden.

Fünfte Presse installiert

Mit der Mostproduktion wurde im September begonnen. Dieses Jahr wurde eine fünfte Mostpresse installiert. Pro Tag kann Möhl in Arbon nun maximal 900 Tonnen Obst verarbeiten. Die Obstbauern erhalten 26 bis 33 Rappen pro Kilogramm Mostäpfel sowie 23 Rappen für ein Kilo Mostbirnen. Davon abgezogen wird ein Rückbehalt von zwei bis vier Rappen bei Äpfeln und mindestens fünf Rappen bei Birnen. Bei Möhl beträgt der Birnenanteil je nach Produkt zwischen null und dreissig Prozent.

Die Mostbranche hat einen starken Konzentrationsprozess durchgemacht. Von einst dreissig Betrieben mittlerer Grösse sind in der Schweiz noch drei Grossmostereien übriggeblieben: Möhl, die zur Fenaco gehörende Ramseier Aachtal AG sowie – noch – Thurella. Die Geschäfte der Thurella AG werden ab 1. Januar 2014 von Möhl übernommen.

Kleine Konkurrenten

Dafür sind Kleinmostereien im Kommen. Es gibt 40 davon alleine im Thurgau. «Klar, wir spüren das, aber es gehört zum Wettbewerb und bereichert den Markt», sagt Ernst Möhl.

Möchte Möhl die grösste Mosterei der Schweiz werden? «Nein», sagt er. «Wir streben nicht einfach Grösse an. Unser Unternehmen ist durch seriöses Arbeiten und durch die besonderen Umstände bei unserer Konkurrenz gewachsen. Noch nie hat die Mosterei Möhl in ihrer 118jährigen Geschichte mit jemandem fusioniert. Wir streben eine gesunde Grösse zwischen Rohmaterial-Angebot, Betriebsgrösse und unserem Markt an.»



Die Obsternte fällt dieses Jahr schwächer aus als 2012. Die Mosterei Möhl muss deshalb auf Reserven zurückgreifen. (Bild: Urs Oskar Keller)

Möhl Vom Gasthof zur Grossmosterei

1895 eröffnete Hans Georg Möhl-Schär (1855–1929) in Arbon den Gasthof Rössli. Darunter entstand der erste Saft-Keller mit grösseren Holzfässern. Von diesem Zeitpunkt an begann man, den vergorenen Apfelsaft auch an andere Restaurants zu verkaufen. Heute wird die Familienaktiengesellschaft mit sechzig Angestellten in vierter Generation von den Brüdern Markus Möhl und Ernst Möhl geleitet. Der Umsatz betrug in vergangenen Jahren zwischen 35 und 40 Millionen Franken. Bereits ist ein Teil der fünften Generation im Betrieb tätig.

Die Mosterei Möhl AG in Arbon ist im traditionellen Mostobstgebiet zu Hause. Der Oberthurgau gehört seit der intensiven Neupflanzung von Hochstamm-Obstbäumen Mitte des 19. Jahrhunderts zum traditionellen Rohstoffgebiet der Ostschweizer Mostereien. Möhl bezieht die Hälfte ihres Mostobstes direkt von Landwirten aus der näheren Umgebung der Kantone Thurgau und St.Gallen. Die andere Hälfte wird von Verladestellen im Umkreis von 45 Kilometern mit Lastwagen herbeigeführt. (uok)