

Möhl springt in die Bresche

Als Folge der Umstrukturierung bei der Thurella gehen Kapazitäten verloren, Mostobst verarbeiten zu können. Die Mosterei Möhl hat neue Pressen angeschafft. Ein Drittel mehr Mostäpfel und -birnen wird in Stachen zu Konzentrat und Säften veredelt.

MAX EICHENBERGER

Nach dem Verschwinden der Thurella-Marken Obi und Rittergold und dem im Frühjahr gefällten Entscheid, den Betrieb in Bischofszell zu schliessen, ist der Obstgetränkemarkt in der Ostschweiz in Bewegung geraten.

Neu auch in der Migros

Reagiert und profitiert hat die Stachener Mosterei Möhl AG. Einerseits sind die Gebrüder Ernst und Markus Möhl, die in vierter Generation das Unternehmen führen, in Lücken gesprungen und in neue Marktsegmente vorgestossen. «Wir haben uns angestrengt und einige neue Kunden in der deutschen Schweiz gewinnen können», bestätigt Ernst Möhl.

So ist die Marke mit drei Produkten jetzt unter anderem auch in den Regalen von Migros Ostschweiz vertreten. Mit der Genossenschaft in Gossau konnte Möhl eine Zusammenarbeit begründen. «Für uns ergibt sich dadurch ein grösseres Absatzvolumen.»

Ein Drittel mehr Mostobst

Auch in der Verarbeitung von Mostobst wird Möhl infolge der Marktberreinigung mengenmässig deutlich zulegen. «Wir rechnen mit einem Drittel mehr Rohmaterial, das bei uns in die Pressen kommt», überschlägt Ernst Möhl.

Die in Bischofszell mit dem Verkauf von fünf alten Pressen wegfallenden Kapazitäten wird der Stachener Obstverwerter ausgleichen und sein Wachstum damit beschleunigen. «Wir werden in diesem ausserordentlich guten Erntejahr um die 21 000 Tonnen Mostobst verarbeiten.»

Zwei neue Pressen

Um diese Menge bewältigen zu können, hat das Stachener Mostereiunternehmen für 900 000 Franken eine weitere Obstpresse angeschafft. Via Kran ist sie in einem spektakulären Manöver an ihren Standort plziert worden, nachdem zuvor das mobile Dach hochgehievt worden war. Bereits auf die letztjährige Verwertungskampagne hin hatte Möhl die Pressleistung um 30 Prozent erhöht. Dafür wurde ein Anbau erstellt und eine erste moderne neue Presse in Betrieb genommen.

Auch aus Märwil

In Bischofszell wird zwar weiterhin Obst angenommen, aber nicht mehr gepresst. Thurella hat sich neu ausgerichtet auf Getränkehalbfabrikate, bestätigt ein Firmensprecher. Via Egnach gehen die Grundstoffe unter anderem in die



Mehr Presskapazität: Die Firmeninhaber Markus und Ernst Möhl vor den beiden neuen Pressen; die jüngste ist dieser Tage installiert worden. (Bild: Max Eichenberger)

Migros-Produktionsbetriebe Aproz ins Wallis oder zur Bina Bischofszell (Bischofszeller Nahrungsmittel) und andere Kunden. Thurella füllt selber nicht mehr ab.

Im ehemaligen Mostereibetrieb Märwil, welcher früher der Thurella gehörte, wird seit längerem nicht mehr gepresst. Der Standort ist noch eine Annahmestelle. «Dort», so Ernst Möhl, «verlädt jetzt die Landi das angelieferte Obst und transportiert es mit Lastwagen zu uns.» Auch von kleineren Mostereien – so in Gossau und Henau – würden laut Möhl Rohsaftmengen zugeführt.

550 Tonnen pro Tag

Mit dem neuerlichen Ausbau der 24-Stunden-Mostobstpresskapazität auf 550 Tonnen kann Möhl in Stachen in der am 10. August anlaufenden Kampagne die erwarteten grossen Mengen verarbeiten.

Bei der heurigen guten Ernte wird die Mosterei Möhl eine Reserve anlegen, um den Herbst 2012 mit einem schlechteren Mostobstertrag dann überbrücken zu können. «Wenn jetzt nämlich die Bäume viel Obst tragen, so dürften es nächstes Jahr mindestens 30 Prozent weniger sein», verweist Möhl auf ein kalkulierbares Naturgesetz.

150 Direktlieferanten

150 Obstbauern aus der Region liefern das Mostobst mittlerweile direkt in Stachen an. Obwohl der Juli eher ein schlechter Monat für die gesamte Getränkebranche war, rechnet Möhl mit einem satten Umsatzzuwachs von 25 bis 30 Prozent in diesem Jahr.