

# Mostschweizer Tradition

Seit bald 120 Jahren prägt die Familie Möhl aus Stachen-Arbon die Ostschweizer Getränklandschaft mit. Seit Frühjahr 2011 beliefert Möhl auch die Migros Ostschweiz – mit drei AdR-Getränken.

Wir haben es schon gespürt, das lausige Frühlingswetter», stellt Ernst Möhl fest. «Es wurde weniger getrunken – das bedeutet weniger Umsatz. Trotzdem dürfte die Ernte 2013 überdurchschnittlich ausfallen; auch wenn mit verhältnismässig kleinen Früchten gerechnet werden muss. Auf jeden Fall verfügen wir über ausreichende Reserven, um Ernteschwankungen auszugleichen.»



Markus Möhl (links) zapft Most für seinen Sohn Georges (Mitte) und seinen Bruder Ernst.

## Familie Möhls Leben im Zeichen der Äpfel

Seit bald vierzig Jahren führt Ernst Möhl das Familienunternehmen mit rund sechzig Mitarbeitenden gemeinsam mit seinem Bruder Markus. Mit dem Tod seines Vaters 1975 wurde er als 23-Jähriger Verwaltungsratspräsident und übernahm nach Abschluss der Ausbildung an der ETH Zürich die Geschäftsleitung. Heute bereitet man sich bei Möhl auf einen Führungswechsel vor: Die fünfte Generation ist bereit, um nachzurücken.

«Markus' Sohn Georges ist Lebensmittelingenieur und wird die Betriebs- und Produktionsleitung übernehmen. Und mein Sohn Christoph wechselt 2014 in unser Unternehmen und wird nach einer Einarbeitungszeit die Bereiche Marketing und Verkauf führen», erklärt Ernst Möhl. Überzeugungsarbeit habe es nicht gebraucht, um die nächste Generation für diesen Schritt zu begeistern. «Das hat sich von selbst ergeben. Unsere Söhne sind in diesem Umfeld aufgewachsen, haben sich in anderen Betrieben bewährt und kennen das Metier.»

Faktoren, die zum Erfolg der Mosterei Möhl beigetragen haben, gibt es verschiedene. Etwa, dass Gewinne immer wieder ins Unternehmen investiert worden sind oder dass beste Qualität ein zentraler Anspruch ist. Entscheidend ist aber auch ein innovativer Geist in Bezug auf das Angebot. So haben die Möhls im Jahr 2000 mit der Lancierung von Shorley ihre gute Nase unter Beweis gestellt. Heute ist das Getränk aus 60 Prozent Apfelsaft und 40 Prozent Passugger Mineralwasser das beliebteste Möhl-Produkt überhaupt.

Auch bei den Kunden der Migros Ostschweiz erfreut sich der erfrischende Durstlöcher grosser Beliebtheit. Gleiches gilt für den naturreinen Apfelsaft und den Apfelwein Möhl Saft klar

alkoholfrei, bei dessen Herstellung eine moderne Anlage zum Zug kommt, die es erlaubt, den Alkohol bei tiefen Temperaturen abzukochen – ein sehr schonendes Verfahren.

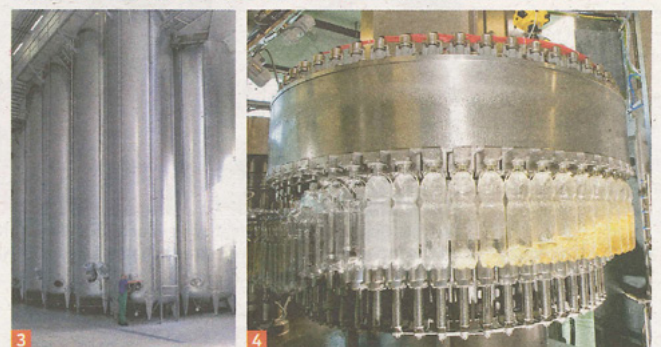
## «Aus der Region. Für die Region.» ist für Möhl wichtiger als Bio

Die Möhl-Produkte in der Migros tragen das AdR-Label – kein Wunder, denn nicht nur das verwendete Wasser stammt aus dem Wirtschaftsgebiet der Migros Ostschweiz, sondern auch die Früchte. Diese kommen hauptsächlich aus dem Thurgau, zu rund 40 Prozent aus St. Galler Gemeinden und zu einem kleineren Anteil auch aus Appenzell Ausserrhoden.

Ernst Möhl ist ein Anhänger des AdR-Programms, wie er selbst sagt: «Für Produzenten und Verarbeiter, aber auch für die Landwirtschaft ist AdR von grosser Bedeutung. Die Aussage eines solchen regionalen Labels ist für uns wichtiger als diejenige eines Biolabels. Ein Bioprodukt kann ja auch aus einer weit entfernten Gegend stammen. Doch gerade bei Bioprodukten stellt sich natürlich die Frage, wie sinnvoll es ist, lange Transportwege in Kauf zu nehmen.»

Text: Thomas Steccanella

## Vom Apfel zum Saft



### 1. Obstablad

Hans Gsell aus Roggwil gehört zu Möhls Lieferanten. An Spitzentagen werden bis zu 500 Tonnen Äpfel angeliefert. Zuerst werden die Früchte gewaschen und zerkleinert.

### 2. Entleeren der Presse

Die zerkleinerten Früchte werden gepresst – 100 kg Äpfel ergeben knapp 80 Liter Saft. Über Drainage-Stränge verlässt der frisch gepresste Saft den Presszylinder.

### 3. Konzentratlager

Durch Eindicken wird der Saft lagerfähig. Das Konzentrat mit 71 Gewichtsprozent Fruchtzucker (Saft enthält 12 Prozent) wird in riesigen Tanks eingelagert.

### 4. Flaschenfüller

An sechzig Füllstellen werden PET-Flaschen abgefüllt. Bei einer Temperatur von 10 Grad Celsius wird Shorley unter Zugabe von Kohlensäure abgefüllt und sofort verschlossen.