

Die Mosterei Möhl investiert in Arbon in die Zukunft

Neues Mosterei-Museum entsteht



Dieses Projekt hat den Architektur-Wettbewerb für das Mosterei-Museum gewonnen.

Die Mosterei Möhl AG holt das Schweizer Mosterei-Museum nach Arbon. Gleichzeitig entsteht unter dem Museum ein neuer Holzfasskeller. Die Investitionen belaufen sich auf sechs bis sieben Millionen Franken.

Das bisherige Schweizer Mosterei-Museum an der Zürcher Fachhochschule Wädenswil wurde 1983 von der Stiftung Technische Obstverwertung gebaut. Die Exponate in diesem Museum stammen aus der Zeit von 1850 bis 1950 und wurden von verschiedenen Mostereien gestiftet. Es handelt sich um Obstmühlen, Pressen, Pumpen, Filter, Schnapsbrennereien und viele kleine Geräte. Auch alte Bilder und Laborgeräte befinden sich im Museum. Die Gerätschaften sind jetzt auf einer Fläche von 500 Quadratmetern aufgestellt.

Wettbewerb gewonnen

Damit diese wertvollen Exponate eine schöne und dem Inhalt entsprechende Bauhülle erhalten, hat die Mosterei Möhl AG mit dem Planungsbüro Strittmatter und Partner aus St.Gallen einen Architektur-Wettbewerb veranlasst. Gewonnen hat das Architekturbüro Harder Spreyermann aus Zürich. Regula Harder und Jürg Spreyermann sind in der Region aufgewachsen und haben in den letzten Jahren die Umbauten in der Karthause Ittingen architektonisch geleitet.

Das neue Museum in Arbon soll neben den alten Exponaten auch einen Film-Raum enthalten, einen Besammlungsraum für Besucher von Betriebsbesichtigungen und einen kleinen Verkaufsladen für Apfelprodukte der Mosterei Möhl AG und verschiedene Produkte aus der Region. Das Museum soll auch individuell besichtigt werden können, ohne dass man an einer Betriebsführung teilnehmen muss.

Neubau eines Holzfasskellers

Damit auch in Zukunft der frisch vergorene, naturtrübe Apfelwein in Holzfässern zwischengelagert werden kann, musste auch die Planung eines neuen Kellers an die Hand genommen werden. Die Lagerung des Apfelweins in Holzfässern vier Meter unter dem Erdboden ist sehr wichtig, wird er doch milder und harmonischer im Geschmack sowie schöner in der Trübung. Heute werden 26 Fässer mit Fassungsvermögen von 10000 bis 20000 Litern benutzt. Im neuen Keller sollen 40 Eichenholzfässer à 18000 Liter Platz haben, wobei zuerst 20 Fässer angeschafft werden. Der Fasskeller wird auf rund zwölf Grad Celsius gekühlt. Die ältesten Fässer bei der Mosterei Möhl AG sind mit 60 Jahren immer noch in einer guten Verfassung.

Anbau Arbeits- und Gärkeller

Gegenüber dem Museum wird an den bestehenden Tankkeller auf einer Fläche von rund 400 Quadratmetern ein neuer angebaut. Auch der alte Keller aus dem Jahre 1979 erhält dann eine neue Hülle, welche einen sehr hohen Isolationswert haben wird. Somit wird der neue Holzfasskeller unterirdisch unter dem neuen Museum nahe an den bestehenden Arbeits- und Gärkeller gebaut, was dann eine rationelle Arbeitsweise unter Boden ermöglicht. Die gesamten Investitionen betragen ungefähr sechs bis sieben Millionen Franken.