

Pressen laufen auf Hochtouren

Die Mosterei Möhl möchte doppelt so viele Tonnen Obst pressen wie in den vergangenen Jahren, denn sie erwartet eine ergiebige Ernte. Ausserdem steht der Mosterei mehr Rohmaterial zur Verfügung.

URS OSKAR KELLER

Die Mosterei Möhl erwartet diesen Sommer eine überdurchschnittliche Obsternte: «Wir möchten 20 000 Tonnen Obst pressen», sagt Miteigentümer Ernst Möhl. Zum Vergleich: Im Jahr 2009 pressten sie 10 900 Tonnen, letztes Jahr lediglich 9000 Tonnen. «Die Mostobsternte war damals kleiner», bestätigt Ernst Möhl. Da Thurella heuer weniger Mostobst verarbeiten wird, kann Möhl und Ramseier zudem mit mehr «Rohmaterial» rechnen.

Reserven gehen zur Neige

Unterschiedliche Jahre und Missernten oder Frostschäden müssen mit so genannten Erntereserven ausgeglichen werden. «Unsere Reserve, in Form von Konzentrat, beträgt fünfzig Prozent eines Jahresbedarfs. Erstmals geht sie nun zur Neige», sagt Ernst Möhl. In den stehenden Tanks kann Möhl 25 Millionen Liter Süssmost lagern.

Mit der Mostproduktion wurde am 10. August begonnen. Pro Tag kann die Mosterei in den modernen Mostpressen maximal 550 Tonnen Obst verarbeiten. Eine vierte Presse wurde im Juli installiert. Die Obstbauern dürfen mit einem Preis von 26 bis 33 Rappen pro Kilogramm Mostäpfel sowie 21 Rappen für ein Kilogramm Mostbirnen rechnen. Bei Möhl beträgt der Birnenanteil je nach Produkt zwischen null bis dreissig Prozent.

Noch drei Grossmostereien

Die Mostobst- und Mosterei-Branche hat in den letzten Jahren einen grossen Konzentrationsprozess durchgemacht. Von einst dreissig Betrieben mittlerer Grösse sind in der ganzen Schweiz noch drei Grossmostereien übrig geblieben: Möhl, Ramseier Suisse/Landi Aachtal und Thurella. Möchte Möhl die grösste Mosterei der Schweiz werden? Dazu meint Ernst Möhl: «Nein. Wir streben nicht einfach Grösse an. Unser Unternehmen ist durch seriöses Arbeiten und durch die besonderen Umstände bei unserer Konkurrenz gewachsen.» Noch nie habe die Mosterei Möhl in ihrer 116jährigen Geschichte mit jemandem fusioniert. Sie würden eine gesunde Grösse zwischen Rohmaterial-Angebot, Betriebsgrösse und Markt anstreben.



Eine Wagenladung Äpfel vor der Anlieferung bei Möhl.

Foto: Urs Oskar Keller

Erster Saft-Keller 1895

Im Jahr 1895 eröffnete Hans Georg Möhl-Schär (1855–1929) in seinem Bauernhaus in Arbon den Gasthof Rössli. Unter dem Gasthaus entstand der erste Saft-Keller mit grösseren Holzfässern.

Ab diesem Zeitpunkt begann man, vergorenen Apfelsaft auch an andere Restaurants zu verkaufen. Heute wird die Familienaktiengesellschaft mit sechzig Angestellten in vierter Generation von den Brüdern Markus und Ernst Möhl geleitet.

Der Umsatz betrug im vergangenen Jahr rund dreissig Millionen Franken, für 2011 werden schätzungsweise 38 Millionen Franken erwartet. Bereits ist ein Teil der fünften Generation im Betrieb tätig.

Die Mosterei Möhl ist im traditionellen Mostobstgebiet zu Hause. Der Oberthurgau, mit dem Gebiet nördlich der Stadt St. Gallen, 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.