

Sie setzen auf einheimisches Obst

Rechtzeitig zum Beginn der Obstsaison will die Möhl AG neue Obstsilos und einen neuen Tankkeller mit einem Fassungsvermögen von 2,2 Millionen Litern in Betrieb nehmen. Dafür investiert die Mosterei Möhl rund 4 Millionen Franken.

Stachen-Arbon

Gegründet wurde die Mosterei Möhl im Jahre 1895 und ist seither kontinuierlich gewachsen. Von der elf mittleren oder größeren unabhängigen Betrieben, die es vor etwa 30 Jahren in der Ostschweiz noch gab, hat sich einzig die Möhl AG die Selbständigkeit in allen Bereichen gewahrt. «Wir sind die einzige Thurgauer Mosterei, die hier noch die ganze Verarbeitung von den frischen Äpfeln bis zum Vertrieb der abgefüllten Flaschen vornimmt», betont Mitinhaber und Marketingchef Ernst Möhl. Mit seinem Bruder Markus Möhl, der für die technischen Belange zuständig ist, leitet er die Geschicke des mittelständischen Unternehmens aus Stachen.

Alte Anlagen ersetzen

«Wir verarbeiten rund 8500 Tonnen Mostobst», so Ernst Möhl zur Jahresproduktion. Drei Viertel davon würden von Landwirten in einem Umkreis von 10 Kilometern bezogen und der Rest von Händlern in einem Einzugsgebiet von 30 Kilometern. Mit dieser neuen Investition wollen wir unseren Willen bekräftigen, langfristig einheimisches Obst zu verarbeiten», erklärt Ernst Möhl die Firmenphilosophie. So plant man, für rund 4 Millionen Franken 60-jährige Obstsilos und 40-jährige Lagertanks zu ersetzen. Zu stehen kommen die neuen Anlagen auf 7000 Quadratmeter Land, das die Möhl AG an der Niederfeldstrasse, gegenüber dem bisherigen Firmen-Areal, von der AFG erwerben konnte. Überbaut werden etwa 3000 Quadratmeter.

Geplant sind fünf große Silos, in denen kurzzeitig 300 Tonnen Äpfel gelagert werden können. Über einen Schwemmkanal wird das Obst der Waschanlage und einer neuen, von Bucher-Guyer entwickelten Mühle zugeführt. «Mit dieser neuen Anlage kann das Obst rasch und sehr sauber verarbeitet werden», stellt Ernst Möhl fest. Ersetzt wird auch die auf 300 Tonnen ausgelegte Brückenwaage durch eine neue Tragkraft von 50 Tonnen. Angebaut an die Silo-Anlage wird ein neuer Tankkeller mit einem Volumen von 6500 Kubikmetern. Im Gebäude mit einer Giebelhöhe von 14 Metern werden Chromstahltanks mit einem Fassungsvermögen von 2,2 Millionen Litern untergebracht. Dazu bemerkt Ernst Möhl: «Vorerst werden wir nur die Hälfte des Raumes nutzen.» Mit diesen Tanks und den traditionellen Eichenholz-Fässern, in denen der Saft vom Fass drei Monate gelagert wird, verfügt die Möhl AG insgesamt über eine Lagerkapazität von 14 Millionen Litern – teilweise in Form von Konzentrat.

Unterirdischer Kanal

Die Erweiterungsbauten werden durch einen Tunnel, der die Niederfeldstrasse unterquert, mit dem bestehenden Produktionsgebäude, wo sich Presse und Abfüllanlagen befinden, verbunden. Begonnen wurde der Aushub von insgesamt 10'000 Kubikmetern – ein großer Teil der Anlagen ist unterirdisch – am vergangenen Montag. «Zum Start der neuen Obstsaison sollen die Bauarbeiten abgeschlossen sein», so Ernst Möhl zum Zeitplan.