

Möhl steht voll im Saft

Die Mosterei Möhl im thurgauischen Arbon verarbeitet jedes Jahr 25 000 Tonnen Äpfel zu Apfelsaft-Getränken, darunter auch der beliebte Durstlöscher Shorley. Die «Südostschweiz» hat bei der Produktion zugeschaut.

von Denise Erni (Text)
und Yanik Bürkli (Bilder)

Fast im Minutentakt fahren die Bauern mit ihren Traktoren auf dem Gelände der Mosterei Möhl in Arbon vor. Ihre Anhänger sind voll beladen mit Äpfeln, welche sie der Mosterei für die Herstellung ihrer Getränke verkaufen. «Ab Mitte September bis etwa Ende Oktober herrscht bei uns Hochbetrieb», erzählt Besitzer Ernst Möhl. «Mitte August werden die ersten Äpfel geliefert, Mitte November dann die letzten.» Ernst Möhl, der die Mosterei zusammen mit seinem Bruder Markus in vierter Generation führt, ist mit der diesjährigen Ernte nur mässig zufrieden. «Sie ist nicht so gross wie im Vorjahr, nur genügend», sagt er. «Dafür ist die Qualität der Früchte sehr gut. Der Öchslegrad ist sehr hoch.» In diesem Moment biegt der nächste Bauer mit seinem Traktor um die Ecke und fährt auf die elektronische Bodenwaage.

20 Millionen Liter Apfelsaft verarbeitet der Familienbetrieb jedes Jahr zu Getränken.

Nachdem das Gewicht des Traktors mit voll beladenem Anhänger erfasst ist, fährt der Bauer zum Silo. Die Ladefläche wird gekippt: Und dann rumpelt es. Äpfel springen wie Gummibälle in die Silos hinein. Insgesamt acht Apfelsilos à 90 Tonnen und zwei Birnensilos zu je 40 Tonnen stehen auf dem Möhl-Gelände und «schlucken» das Obst. Ist der Anhänger leer, gehts erneut auf die Waage. So wird das Gewicht der Ernte errechnet. «Wir bezahlen 32 Franken pro 100 Kilo», sagt Möhl. Abgerechnet werde Ende Jahr. 25 000 Tonnen Äpfel werden jährlich in der Mosterei zu rund 20 Millionen Litern Apfelsaft-Getränken verarbeitet, 14 verschiedene Getränke führt Möhl in seinem Sortiment. «Die Hälfte der Äpfel kommt direkt von den Landwirten, die andere von Verladestellen.»

Fünfte Generation steht bereit

Ernst Möhl macht sich auf den Weg ins Innere der Fabrik, dorthin, wo die Äpfel zu Saft verarbeitet werden. Mit Wasser werden die Früchte aus den Silos ins Innere geschwemmt. «Dabei werden sie gewaschen», sagt er. Danach werden die Äpfel auf den Verlesetisch transportiert, wo sie von Mitarbeitern kontrolliert werden. «Faules Obst haben wir eigentlich kaum, denn die Landwirte sind verpflichtet, uns nur einwandfreies Obst zu liefern.» Danach geht es weiter in die Obstmühle, wo pro Stunde bis zu 50 Tonnen Äpfel gemahlen werden. «Die Maische wird dann in die Obstpressen gepumpt», erklärt Möhl und zeigt auf die riesigen Pressen vor sich. Fünf sind es an der Zahl. Sie können innerhalb eines Tages 700 Tonnen Äpfel zu 560 000 Liter Saft verarbeiten. «In der Hochsaison laufen unsere Maschinen Tag und Nacht», sagt Möhl.

40 Millionen Franken beträgt der jährliche Umsatz der Mosterei. 70 Angestellte, davon drei Lernende und acht Aussendienstmitarbeiter, beschäftigt das Unternehmen, das 1895 von Hans Georg Möhl-Schär gegründet wurde. In seinem Gasthaus «Rössli» in Arbon entstand der erste Saftkeller, und Möhl-Schär verkaufte die vergore-



Vom Apfel zur Shorley: Die Äpfel werden angeliefert, gewaschen, zu Saft gepresst, der dann in riesigen Tanks gelagert wird. Später entsteht daraus die Shorley. Ernst Möhl und sein Sohn Christoph (unten rechts) präsentieren in der Lagerhalle das Endprodukt.



nen Säfte an andere Restaurants. 30 Jahre später übernahm Ernst Möhl-Kellenberger den Betrieb. Er investierte in den ersten Saurer-Lastwagen und baute ein Mosterei-Gebäude für Pressen und Holzfasslager. 1947 folgte die dritte Generation, Ernst Möhl-Forster übernahm. 1975 stirbt Möhl-Forster überraschend, und sein Sohn Ernst Möhl übernimmt 22 Jahre alt die Firma. Das Unternehmen wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, und Markus Möhl steigt drei Jahre später ein. Seit über 40 Jahren stehen die Brüder nun erfolgreich an der Spitze des Unternehmens.

«Es war eine grosse Herausforderung», erzählt Ernst Möhl heute, wenn er auf die Anfänge zurückblickt. «Zu Beginn gab es in der Schweiz noch 30 mittelgrosse Mostereien, heute sind es noch zwei grosse.» Mitte dieses Jahres wurde Möhl durch die Übernahme der Thurella AG noch etwas grösser. Aus diesem Grund wurden auf dem Gelände 60 neue Tanks zur Lagerung von Süssmost und Konzentrat erstellt. Langsam übergeben Ernst und Markus Möhl die Geschicke an die fünfte Generation. Ernst Möhls Sohn Christoph sowie Markus Möhls Söhne Georges und Lukas teilen sich bereits verschiedene Aufgaben im Familienbetrieb.

Vorrat für 16 Monate

Doch zurück zum frisch gepressten Apfelsaft, dem im nächsten Schritt das Aroma entzogen wird. «Diese Entaromatisierung ist nötig, weil das Aroma beim Entzug des Wassers in der Konzentrieranlage verloren ginge», erklärt Möhl. «Das Aroma wird dem Saft erst später wieder hinzugefügt.» Dann folgt die Lagerung in einem der unzähligen Tanks. «80 000 Liter fasst ein Tank.» Der Vorrat der Firma reicht für ein Jahr und vier Monate. So sei man auch einmal für eine schlechte Saison gerüstet. «Von April bis September herrscht in der Abfüllerei Hochbetrieb.» Über die Hälfte des gesamten Apfelsaftes wird übrigens für den Bestseller von Möhl, die Shorley, verwendet.

Für die Shorley wird Passugger Mineralwasser in Tanklastwagen nach Arbon transportiert.

Die Idee zur Shorley kam Ernst Möhl Ende der Neunzigerjahre, als er mit dem Pächter der «Parsenn»-Hütte in Davos, Urs Schmidt, über mögliche neue Getränke sprach. Kurz danach war die Shorley geboren. «Seit Beginn arbeiten wir mit den Passugger Mineralquellen zusammen», sagt Möhl. «In 26 000-Liter-Tanklastwagen wird das Mineralwasser jeweils von Passugg nach Arbon transportiert.» Die Shorley besteht zu 60 Prozent aus Saft und zu 40 Prozent aus Passugger Mineralwasser. Wie viel des Bündner Wassers jährlich nach Arbon fließen, will Möhl nicht verraten. Nach der Mischung wird die Shorley in 0,5- und 1,5-Liter-PET-Flaschen abgefüllt, welche danach etikettiert und verpackt werden.

Was sind die Ziele des Unternehmens? «Wir möchten die Marke weiterhin stärken», sagt Möhl. Er werde sich zwar langsam ins zweite Glied zurückziehen, aber «auf dem Golfplatz werde ich nie anzutreffen sein», betont er lachend. «Dafür mehr in Bergrestaurants.» Er ist oft in den Bündner Bergen – beim Skifahren oder Wandern.