

«Suure Moscht» aus der Bügelflasche

Arbon. Coop erweitert seine Getränke-Palette mit dem trüben Saft der Mosterei Möhl.

«Trüber Saft gehört in die Flasche, wenn möglich in die Bügelflasche», sagt Ernst Möhl, der mit seinem Bruder Markus in vierter Generation die Mosterei Möhl führt. Dort wird der trübe Apfelwein zwei bis drei Monate lang in alten Eichenfässern gelagert. Trotz hohem Aufwand will man im Thurgauer Familienbetrieb auch in Zukunft nicht darauf verzichten. «Der Saft kommt im Fass mit dem rohen Holz in Berührung, das gibt ihm einen milden und harmonischen Geschmack», erklärt Möhl.

Der Saft vom Fass hat einen Alkoholgehalt von 4,2 Vol.-%. Indem man ihm durch Verdampfung unter Vakuum den Alkohol entzieht, gibt es den vergorenen Saft der Mosterei Möhl aber auch alkoholfrei. «Den einzigartigen Hefegeruch haben sie beide», sagt Möhl. Seit dieser Woche ist der «suure Moscht» mit und ohne Alkohol in der typischen Bügelflasche in den grösseren Coop-Verkaufsstellen erhältlich. Ernst Möhl freut sich über die Einführung: «Wir arbeiten schon lange mit Coop zusammen. Und vor allem mit Shorley-Apfelsaft sind wir gemeinsam sehr erfolgreich. Es lag also nahe, dass wir zusätzlich den trüben Apfelwein anbieten.» std



*Ernst Möhl mit seinen beiden Spezialitäten:
dem trüben Apfelwein mit und ohne Alkohol.*