

# Voll im Saft

**Neue Produkte schlagen ein: Möhl baut Kapazitäten aus, installiert neue Tanks und nimmt neue Abfüllanlage in Betrieb**



«Wir mussten etwas machen, weil wir grossen Erfolg haben mit unseren Produkten», sagt Ernst Möhl, Mitinhaber des Stachener Mostereiunternehmens. Gestern sind neue Tanks installiert worden. Und in Betrieb ist inzwischen die 20 Millionen Franken teure neue Abfüllanlage.



«Mit dem Shorley haben wir den alten Apfelsprudel neu positioniert.» Hinzugekommen ist vor drei Jahren mit dem alkoholfreien Saft eine weitere neue Kreation. Die Mosterei brauchte dringend mehr Kapazitäten. 2005 wurde für 5,5

Mio. Franken ein neues Tanklager erstellt. Möhl: «Wir hatten Glück, dass wir dafür über der Niederfeldstrasse noch Boden von der AFG erstehen konnten.»

## Acht neue Tanks

Wohlweislich hatte man im Silo Reserven eingeplant. Viel früher als geplant sind am Dienstag zu den bisherigen zwölf Chromstahltanks weitere acht der silbrigen Tanks mit einem Fassungsvermögen von gesamthaft 750 000 Liter durchs Dach gehievt und auf dem Betonfundament fest installiert worden.

«Jetzt können wir bei uns knapp zwei Millionen Liter Konzentrat lagern – das entspricht 14 Mio. Liter Saft.» Teils musste Möhl zwischenzeitlich extern, in Staad, Kapazitäten zumieten. Diese Kosten entfallen nun wie die Transporte. Neu erstellt hatte das Unternehmen ebenso die Infrastruktur für die Mostobst-Anlieferung – und auch in eine moderne Wasch- und Transportstrasse investiert.

## Vollautomatische Abfüllanlage

Doch auch in der Abfüllerei musste man sich abzeichnen den Engpässen begegnen. Denn der Marktrayon ist mittlerweile über die Stadt Zürich erweitert. Im Sommer in Betrieb genommen wurde die auf dem Firmenareal in einen Neubau integrierte zweite Abfüllanlage. Dafür investierte Möhl knapp 20 Mio. Franken. «Klar können wir das Geld nicht einfach aus dem Sack nehmen. Wir geniessen das Vertrauen der Banken, TKB und Raiffeisen.»

Auf dieser vollautomatischen Strasse werden ausschliesslich PET-Flaschen befüllt. «Weltweit ist dies die einzige Anlage, die Flaschen selber bläst, kalt abfüllt und nachher auf 64 Grad erhitzt, um den Inhalt zu pasteurisieren», ist Möhl stolz auf den höchstmöglichen Standard in seinem Betrieb.

## In zehn Jahren verdreifacht

Pro Stunde können maximal 10 000 1,5-Liter-Flaschen oder 20 000 Halbliterflaschen abgefüllt werden. «Die Anlage ist derzeit zu 80 Prozent einer Tagesschicht ausgelastet.» Dies auch deshalb, weil Möhl für einen Mitbewerber, der Probleme mit seiner Anlage hat, Coop-Marken abfüllt. Doch auch ohne diesen solidarisch übernommenen Auftrag stellt Ernst Möhl fest: «Wir füllen heute dreimal mehr ab als noch vor zehn Jahren.» 14 Millionen Liter werden es 2008 sein.

«Dieses Wachstum belegt, dass wir den Marketingjob nicht schlecht gemacht haben.» Dabei wird auch an das Gesundheitsbewusstsein appelliert. Natürliche Getränke liegen im Trend: «Immer mehr Leute werden vernünftiger und trinken Shorley statt Süssgetränke. Bei Coca Cola, Rivella oder Eistee können wir noch ein Marktpotenzial holen.» Die Ostschweiz ist ganz klar der Hauptmarkt. Eher zufällig exportiert Möhl in bescheidenem Ausmass nach Dänemark. «Unser heutiger Agent dort, Uffe Möhl, kam einmal auf uns zu, weil er unseren Namen trägt.» Die Dänen trinken den Shorley als Pearly.

## 150 Direktlieferanten

Möhl hat 150 direkte Obstlieferanten, ein Drittel des verarbeiteten Mostobstes wird im Handel und von Genossenschaften im Umkreis von 40 Kilometern zugekauft; dazu Rohsaft von kleineren Mostereien. Die diesjährige Ernte verspricht 30 Prozent weniger Ertrag als 2007. Möhl rechnet mit einer Verarbeitungsmenge von 9500 Tonnen.



*Lagerkapazität erhöht: Acht weitere Chromstahltanks sind gestern durchs Dach gehievt worden.*