

1.6 Mio. Franken investiert

Neue Obstpresse und Erweiterung der Trockentrestler-Lagerkapazität in der Mosterei Möhl

Rechtzeitig zu Beginn der diesjährigen Ernte hat die Mosterei Möhl in Stachen eine neue Obstpresse in Betrieb genommen. Zusammen mit der Aufstockung des Gebäudes um rund vier Meter investierte Möhl insgesamt rund 1.6 Mio. Franken.

Hans Georg Möhl-Schär wäre gewiss stolz auf seine beiden Urenkel Ernst und Markus Möhl! Als er 1892 von seiner Mutter den elterlichen Hof in Stachen übernahm, ahnte er wohl kaum, welche Dimensionen die Mosterei Möhl über 110 Jahre später erreichen würde...

Ersatz nach 35 Jahren

1952 entschied sich Ernst Möhl-Forster fünf Jahre nach seinem Eintritt in den Betrieb, ein neues Pressgebäude für eine Pack-Pressen mit Trestertrocknerei, Trestlerlager und Süsmostkeller zu bauen. Als der Unternehmer 1975 starb, übernahm der heutige VR-Präsident Ernst Möhl-Steinbeck das florierende Unternehmen. Zwei Jahre später stiess Markus Möhl nach Abschluss zweier Berufslehren als Technischer Leiter dazu. 1969 baute das Niederweniger Unternehmen Bucher-Guyer im Pressgebäude eine der ersten Pressen mit horizontal in der Maische liegenden Drainage-Schläuchen ein. Diese hat nach 35 Jahren ihren Dienst getan und ist nun rechtzeitig auf die laufende Ernte durch eine neue – zehn Tonnen fassende – Presse ersetzt worden. Zusammen mit der zweiten Presse, die 1985 gekauft und deren Steuerung mit dem Einbau der neuen Presse modernisiert wurde, kann Möhl nun gleichzeitig 27 Tonnen Obst verwerten. Möglich machte den spektakulären Einbau Ende Juni die Tatsache, dass die gesamte Förder- und Lagerreinrichtung für Frisch- und Trockentrestler neu gebaut wurde. Zu diesem Zweck wuchs das Gebäude vier Meter in die Höhe. Mit Rücksicht auf das Ortsbild entschied sich der Bauherr, das bestehende Giebeldach mit den intakten Ziegeln wieder zu verwenden. «Die ganze Erneuerung», so Ernst Möhl, «kostete rund 1.6 Mio. Franken und konnte vollumfänglich an Schweizer Unternehmen vergeben werden.» Darüber hinaus belaufen sich die diesjährigen Investitionen für das gesamte Unternehmen auf eine weitere Mio. Franken.

(Zu) optimistische Prognosen?

Die Mosterei Möhl bezieht das Obst von Landwirten aus der näheren Umgebung und von Obsthändlern im Umkreis von 20 Kilometern. Jährlich werden bei Möhl je nach Ernte zwischen 3.000 und 12.000 Tonnen Mostobst gepresst. Gemäss nationalen Schätzungen kann Möhl in diesem Jahr rund 10.000 Tonnen Mostobst verarbeiten. Bei den Äpfeln wird gegenüber 2003 mit einem Mehrertrag von 50 Prozent (davon rund 70 Prozent Hochstammobst) und bei den Birnen mit lediglich 35 Prozent gerechnet. Allerdings sind sich Ernst und Markus Möhl einig,

dass diese Schätzungen – zumindest in der Region Oberthurgau – wohl zu optimistisch ausgefallen sind. Prognosen sind derzeit allerdings sehr schwierig, weil sich die Ernte um rund zwei bis drei Wochen verzögert hat. Erst am 10. November, wenn die Anlieferung von Mostobst abgeschlossen sein dürfte, werden die Gebrüder Möhl die genauen Zahlen kennen. Die diesjährigen Äpfel und Birnen verfügen im Vergleich zum Vorjahr über weniger Zucker. Dies hat allerdings laut Ernst Möhl auf die Saftqualität keinen Einfluss, sondern bedeutet lediglich, dass für die gleiche Menge Konzentrat mehr Obst verwertet werden muss.

Fünfter Auftritt an der Olma

Noch schweigt sich Ernst Möhl vielsagend über eine mögliche Erweiterung der Produktpalette aus und freut sich darüber, dass das alkoholfreie Shorley nach wie vor ein absoluter Renner auf dem Markt ist. Auch der Swizly-Absatz sei zufriedenstellend, lässt Ernst Möhl durchblicken, doch verheimlicht er nicht, dass der Konkurrenzkampf noch härter geworden ist. Der Saft vom Fass ist das dritte Getränk, das von der Mosterei Möhl intensiv vermarktet wird..., aber selbstverständlich können an der Olma in der Halle 9.1 am Möhl-Stand noch bis zum 17. Oktober alle Eigenproduktionen aus dem innovativen Familienbetrieb degustiert werden.

