

Der Agro-Star geht an Möhl

Auszeichnung / Markus und Ernst Möhl gewinnen für ihr Engagement im Kernobstanbau in der Schweiz den Agro-Star 2016.

STACHEN ■ Um die 30 000 Tonnen Äpfel und Birnen verarbeitet die Mosterei Möhl pro Jahr zu Saft. 85 Prozent des Obstes stammen aus dem Oberthurgau, wo die Stachener Mosterei auch angesiedelt ist, und dem angrenzenden Kanton St. Gallen. 15 Prozent wird von kleineren Mostereibetrieben als Rohsaft zugekauft. Die Firma leistet mit ihrem Engagement einen wichtigen Beitrag für den Erhalt des Schweizer Kernobstanbaus. Und dieses Engagement wird nun geehrt – am Donnerstag haben die Gebrüder Ernst und Markus Möhl den Agro-Star Suisse für ihren Einsatz im Kernobstanbau der Schweiz erhalten. «Diese Auszeichnung ist eine schöne Anerkennung für das, was mein Bruder und ich in den letzten 40 Jahren aufgebaut haben», sagt Geschäftsführer Ernst Möhl denn auch.

Ein Thurgauer Traditionsunternehmen

Die Firma Möhl, mitten in Mostindien gelegen, ist ein Traditionsunternehmen und ein Familienbetrieb. Ernst und Markus Möhl führen ihn in der vierten Generation. Sie haben den Betrieb in den vergangenen Jahrzehnten technisch aufgerüstet und ausgebaut. Allein in den letzten zwei Jahren wurden 15 Millionen Franken in einen neuen Keller mit rund fünf Millionen Liter Tankfassung, eine neue Verladehalle für Tankwagen, ein neues Lagergebäude für 60 Stahl tanks, eine neue Presse und eine zweite Mühle investiert. So



Markus (links) und Ernst Möhl engagieren sich für die Mostobstproduktion in der Schweiz. Ihre Firma Möhl haben sie dabei stetig weiterentwickelt und modernisiert, ohne ihre Herkunft zu vergessen. (Bild Stefanie Giger)

konnte das Lagervolumen auf 10 Millionen Liter erhöht werden. Nötig geworden war der Ausbau durch die Übernahme der Thurella auf den 1. August 2015, wodurch sich die Produktionsmenge um 80 Prozent erhöhte.

Damit sind die Investitionen aber nicht abgeschlossen. Im Sommer wird ein zusätzlicher Holzfasskeller mit 20 Fässern à 20 000 Litern für den «Saft vom Fass» gebaut. Über diesem Keller wird ein Besucherzentrum entstehen. Dort wird dann auch das Schweizer Mostereimuseum untergebracht, das sich zurzeit noch bei der Hochschule in Wä-

denswil ZH befindet. Die Eröffnung ist für 2018 geplant.

Engagement für den Familienbetrieb

«Wir sind ein Familienbetrieb, und unser ganzes Leben hat sich danach ausgerichtet», begründet Ernst Möhl das grosse Engagement für die Mostobstproduktion. Er nennt es ein «persönliches Engagement im Sinne eines gesunden Betriebs, der gute Marken hat». Heute ist die Firma Möhl der einzig übrig gebliebene, grössere und selbständige Kernobstverarbeitungsbetrieb in der Schweiz. Die anderen Fir-

men gehören entweder der Fenaco oder noch grösseren, international tätigen Konzernen.

Im Moment agiert die Möhl AG in einem geschützten Markt, die Grenzen für Obstimporte sind geschlossen. Man sei sich dessen sehr bewusst, sagt Ernst Möhl. «Wenn die Grenzen aufgehen, gäbe das Probleme. Aber nicht nur bei uns, sondern auch in anderen Bereichen der Landwirtschaft.» Deshalb sei es wichtig, auf Qualität zu setzen. «Es muss uns gelingen, Qualitätsprodukte aus Schweizer Obst herzustellen und diese an die Kunden zu bringen.» Gerade deshalb fin-

det es Ernst Möhl wichtig, dass die ganze Landwirtschaft ein gutes Image hat.

Auf die Frage, wo er das Unternehmen in fünf bis zehn Jahren sehe, antwortet Ernst Möhl: «Ich denke, wir müssen vor allem daran arbeiten, dass wir gute Markenprodukte haben und unsere Marken «Shorley», «Saft vom Fass», «Swizly» und vielleicht noch etwas dazu, fördern und stärken.» Dass das Unternehmen von der Obstmenge her gesehen weiter wachsen wird, glaubt er nicht, man habe die Kapazitätsgrenze langsam erreicht.

Stefanie Giger

NACHRICHTEN

Bell steigert Gewinn um acht Prozent

Der Schweizer Fleischverarbeiter Bell hat 2015 seinen Gewinn um acht Prozent auf 94,8 Mio Fr. gesteigert. Der Umsatz stieg wegen der Übernahme des Fertiggerichte-Produzenten Hilcona um 8,5 Prozent auf 2,82 Mrd Fr. Der Betriebsergebnis vor Abschreibungen und Amortisationen (Ebitda) wuchs um 19,8 Prozent auf 235 Mio Fr., wie die Coop-Tochter Bell am Donnerstag mitteilte. Der Bruttogewinn überschritt erstmals die Schwelle von 1 Mrd Fr. sda

Fenaco vertreibt Tesla Powerwall

Die Fenaco-Tochter Solvatec wird ab März in der Schweiz die Haushaltsbatterie Tesla Powerwall vertreiben. Die Batterie feiert damit Schweizer Premiere, wie die «Handelszeitung» berichtet. Die Fenaco nehme bereits Vorbestellungen entgegen, schreibt die «Handelszeitung» in ihrer aktuellen Ausgabe. Die Batterie ermöglicht es, dass auf Dächern produzierter Solarstrom nicht mehr ins Netz eingespeist werden muss, sondern gespeichert werden kann. lid

Alimenta fusioniert mit foodaktuell.ch

Unter der Adresse www.foodaktuell.ch ist ein neues Fachportal zur Schweizer Lebensmittelwirtschaft abrufbar. Es handelt sich um einen Zusammenschluss des bisherigen foodaktuell.ch und alimentonline.ch. lid

Das Tischlein deckt sich nicht von selber

Swiss Tavolata / Die noch junge Organisation verzeichnet steigende Gästezahlen.

WINTERTHUR ■ Die Idee kam aus Italien. Dort hat die Bewirtung von Gästen durch Landfrauen in deren vier rustikalen Wänden als Gastrokonzept schon Tradition. Auch hierzulande gibt es schon länger Pionierinnen, die sogenannte Tavolatas anbieten, zum Beispiel die Tessiner Köchin und Kräuterspezialistin Meret Bissegger.

Positive Zwischenbilanz nach etwas mehr als einem Jahr

Institutionalisiert gibt es das Modell in unseren Breitengraden aber erst seit knapp eineinhalb Jahren. Lanciert wurde Swiss Tavolata im September 2014 von den Gastro-Fachfrauen Ann Barbara Eisl und Brigit Langhart, denen es gelang, den Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband für das Abenteuer der Bewirtung von Fremden in der guten Stube zu gewinnen. Ziel ist es, den Landfrauen damit einen Zusatzverdienst auf dem eigenen Betrieb zu ermöglichen.

Nach etwas mehr als einem Jahr zieht Marketingleiterin Eisl eine positive Zwischenbilanz. Die Bäume des jungen Unternehmens wachsen noch nicht in den Himmel, aber die Zahl der Gäste nimmt zu. Gegegenüber derselben Vorjahresperiode sei im Februar 2016 eine Steigerung um rund 100 Prozent auf bis anhin 170 bewirtete Gäste zu verzeichnen, sagt Eisl. Dabei gebe es grosse Unterschiede zwischen den

derzeit 40 Gastgeberinnen: während die einen lediglich 2 Personen verpflegten, konnten andere bis zu 30 Leute verköstigen. Ein solches Angebot müsse sich etablieren, betont Eisl. Unterstützung erhalten die Landfrauen dabei auch von Schweiz Tourismus, einem der Kooperationspartner. Die Organisation hat das Angebot auf ihrer Webseite aufgeschaltet und in das Auto-Rundfahrtprogramm «Grand Tour of Switzerland» aufgenommen.

«Weiterer Ausbau ist absolut notwendig»

Ein weiterer Ausbau des Angebots sei «absolut notwendig», so Eisl. Dabei müsse das Angebot besser auf die Nachfrage abgestimmt werden. Im Kanton Zürich etwa, wo die Nachfrage am grössten wäre, verfüge man noch über zu wenige Gastgeberinnen, dasselbe gelte für die Westschweiz, wo man sich aber auf gleich zwei neuen Gastro-Bäuerinnen freuen dürfe.

Die Probe aufs Exempel bei Migga Falett in Bergün GR hat dem Schreibenden mit mehrköpfiger Begleitung übrigens ein sehr positives Erlebnis beschert: Netter Empfang, ausgezeichnetes Essen und eine gemütliche Atmosphäre in der Bauernstube.

Adrian Krebs

Swiss Tavolata sucht weitere Gastgeberinnen: Infos erhalten Sie unter www.swisstavolata.ch

Neuer Präsident für Swiss Beef CH

Delegiertenversammlung / Franz Hagenbuch aus Rottenschwil AG löst Urs Meier ab.

BRUGG ■ Im Januar hat Urs Meier seinen Rücktritt als Präsident und Mitglied des Vorstands von Swiss Beef CH auf die Delegiertenversammlung vom 23. Februar angekündigt. Dazu veranlasst hätten ihn «unterschiedliche Vorstellungen über die Position und die Weiterentwicklung der Swiss Beef CH», hiess es Anfang Januar in einer Medienmitteilung.

Am Dienstag haben die Delegierten deshalb einen Nachfolger gewählt: Franz Hagenbuch aus Rottenschwil AG. Hagenbuch wurde neu in den Vorstand

und zum Präsidenten von Swiss Beef CH gewählt. Der Landwirt mit Jahrgang 1961 bewirtschaftet mit seiner Familie einen Munimastbetrieb mit zirka 200 Muni und Ackerbau. Weiter erledigt er für Landwirte in der Umgebung Lohnarbeiten. Als ehemaliger Gemeindeamann und Präsident einer Raiffeisenbank bringe er Führungserfahrung für das Präsidium von Swiss Beef CH mit, heisst es in einer Mitteilung.

Ausserdem wurde ein neuer Vertreter aus der Westschweiz gewählt: Fabian Krebs aus St-Blaise NE. Der Bauer mit Jahrgang 1987 bewirtschaftet in einer Generationengemeinschaft mit seinem Vater einen gemischten Betrieb mit Grossviehmast, Mutterkuhhaltung, Ackerbau und einem Legehennenstall.

Krebs löst Frédéric Baudraz aus Agiez VD ab, der seit 2007 als Vertreter der Sektion Romandie in den Vorstand gewählt wurde.

Swiss Beef CH Urgestein Urs Meier trat 2002 in den damaligen Vorstand des Ausschuss Schweizer Rindermäster, der Vorgängerorganisation von Swiss Beef CH ein. Ab der Gründung von Swiss Beef CH im Jahr 2003 gehörte er als Vertreter der Sektion Mittelland dem Vorstand an. Seit 2010 ist er Präsident der Rindermästervereinigung Swiss Beef CH. lid/pd



Franz Hagenbuch ist neuer Präsident. (Bild zVg)

Micarna baut neuen Geflügeschlachthof

Poulet-Boom / Migros-Tochter will in der Ostschweiz expandieren.

ZÜRICH ■ Micarna schlachtet schon heute 42 Prozent der Schweizer Poulets. Nun soll dieser Anteil noch ausgebaut werden. Wie der Leiter der Micarna-Gruppe, Albert Baumann, am Mittwoch vor den Medien erklärte, will das Unternehmen in der Ostschweiz einen neuen Gross-Geflügeschlachthof bauen.

Drei Standorte in Abklärung – Inbetriebnahme bis 2019

Dieser soll laut Baumann den Standort Courtepin «spiegeln». Das heisst, der neue Schlachthof soll die gleichen Kapazitäten aufweisen, wie der Betrieb im Kanton Freiburg, wo heute das Gros der gut 66 Millionen Schlachtungen jährlich stattfindet.

Der Standort des neuen Betriebs ist noch nicht bekannt, laut Baumann sei man damit beschäftigt, drei Standorte abzuklären. Dabei ist offenbar Bazenheim, Hauptsitz der Micarna, nicht in der Auswahl. Der Zeitplan ist äusserst sportlich. Baumann möchte den neuen Betrieb schon 2018, spätestens aber 2019 in Betrieb nehmen. Grund für den Zeitdruck ist die Situation in Courtepin. «Wir arbeiten dort rund um die Uhr», sagt Baumann, «die Kapazitäten sind vollkommen ausgelastet.»

Der Geflügelsektor ist eines der wenigen Wachstumssegmente in der Schweizer Landwirtschaft. Micarna sucht denn auch weiterhin neue Produzen-

ten, man wolle bis 2020 jedes Jahr etwa 20 neue Betriebe dazunehmen, sagte Baumann.

«Egli is coming home» – später folgen Zander und Pangasius

Produzenten sucht man mittelfristig auch für die Fischzucht auf Bauernhöfen. Wie Walter Huber, Leiter des Migros-Industriedepartements, sagte, ärgere er sich immer wieder über den tiefen Inlandversorgungsgrad mit Egli und anderen traditionellen Schweizer Fischen. Bei Egli liege dieser bei lediglich 10 Prozent.

Dem soll nun Abhilfe geschaffen werden. Micarna will unter dem Arbeitstitel «Egli is coming home» (Egli kommt heim) neue Zuchtanlagen auf Schweizer Bauernhöfen einrichten. Das Ganze befindet sich noch in der Projektphase. Um in der Nähe der dort konzentrierten Zuchtfisch-Forschung zu sein, hat Micarna unweit von Dresden eine auf Egli spezialisierte Fischzucht in Betrieb genommen. Sobald die gesetzlichen Grundlagen geschaffen sind, will man die Tiere dann auf Schweizer Betrieben ausmästen lassen.

Es gebe bereits erste Interessenten für den neuen Betriebszweig, namentlich unter den Micarna-Geflügelmästern, so Baumann. Sollte sich der Egli bewähren, will man später auch andere Fischarten wie Zander und Pangasius ins Programm aufnehmen. Adrian Krebs