

Alles aus dem Apfel

Mit neuen Produkten hat sich die Mosterei Möhl auch ausserhalb der Ostschweiz einen Namen geschaffen

STACHEN. Nicht nur Most produziert die Mosterei Möhl, sondern auch Apfelschaumwein, Trester als Silofutter und Schnaps in der Häfelibrennerei. Doch die Hauptrolle spielt immer noch der Apfel.

Die beiden Brüder streiten sich nicht um einen Apfel. Denn sie bekommen bis zu 12'000 Tonnen Äpfel pro Jahr. Ernst und Markus Möhl leiten gemeinsam die Mosterei Möhl. Ernst Möhl ist zuständig für den Verkauf, die Administration und das Marketing. Markus Möhl für technische Belangen und die ganze Produktion. «Die Aufteilung passt zu unseren Fähigkeiten», sagt Markus Möhl. Gemeinsam gehört ihnen auch die Mosterei – wobei ihre Schwester auch noch einen Anteil hat.

Früh in der Verantwortung

1975 stirbt ihr Vater Ernst Möhl-Forster. Der damals 23-jährige Ernst Möhl jun. wird Verwaltungsratspräsident der aus der Einzelfirma geschaffenen Aktiengesellschaft. Als er das Studium an der ETH abgeschlossen hat, übernimmt er die Geschäftsleitung. 1978 stösst Bruder Markus, damals 24 Jahre alt, dazu und übernimmt den technischen Bereich. Seither führen die beiden die Mosterei Möhl «mit Kontinuität». Doch aussehen tut hier kaum etwas wie damals. Allein in den vergangenen fünf Jahren wurden die Abfüllanlagen erneuert, ebenso die Presse, die Konzentrieranlage, die Dampfkessel, die Obstsilos, die Obstwaschanlage und ein Tankkeller.

Über Zahlen reden sie jedoch ungerne. Der Umsatz betrage rund 30 Mio. Fr. und Möhl habe einen Marktanteil von 12% in der Schweiz – «und das, ohne Migros, Denner oder Aldi zu beliefern, und mit einem Stammgebiet, das ungefähr bis nach Zürich reicht». Die Ostschweiz sei ihr Markt. «Wir freuen uns, wenn ein Händler irgendwo in der Schweiz unsere Produkte aufnimmt, aber wir wollen das nicht um jeden Preis.» Unabhängig bleiben ist ihnen wichtig. So liefern sie ihre Produkte an rund 300 Getränkehändler mit ihren eigenen Lastwagen aus.

Bäume für Nachschub

Mit dem Apfelsider Swizly und dem Mineralwasser-Apfelsaft-Gemisch Shorley wurde die Mosterei aber in der ganzen Schweiz bekannt. Die beiden Produkte machen heute einen Drittel des ganzen Jahresumsatzes aus. Aber am bekanntesten in der Ostschweiz – und ihr Ur-Produkt – ist der Saft vom Fass. Die Eichenfässer sind denn auch das einzig «Alte», das Markus Möhl in seiner Anlage duldet. Und von den Fässern will er noch mehr haben. Schon heute kann die Mosterei eineinhalb Mal eine ganze Jahresproduktion in den Tanks aufbewahren. Dies sei nötig, da die Ernte mal sehr klein ausfallen könne. Dass es immer genügend Äpfel in der Bodenseeregion gibt, dafür sorgen die beiden auch mit. Sie verkaufen jedes Jahr rund 700

Apfelbäume an die beliefernden Bauern – dies unter dem Einkaufspreis. «Uns ist ein gutes Verhältnis zu unseren anliefernden Bauern wichtig», sagt Markus Möhl.

10 Millionen Liter Saft pro Jahr

Die Erntezeit ist auch die hektischste Zeit und die einzige Zeit, in der die neu gekauften Silo-Anlagen auch benötigt werden. «Eigentlich brauchen wir die Mosterei-Anlagen nur während rund drei Monaten.» Tatsächlich: Alles steht in diesem Teil derzeit gespenstisch still, ist auf Hochglanz geputzt und scheint auf den Einsatz im Herbst zu warten – wie Markus Möhl selbst. Immer läuft jedoch die Abfüllanlage. Da laufen Shorleys durch die Halle, und beim «Saft vom Fass» werden die Bügelverschlüsse zugeedrückt. Rund 10 Mio. Liter Säfte verlassen pro Jahr die Mosterei Möhl. Aber nicht nur diese: sondern auch der Trester (der Rest der gemosteten Äpfel) wird den Bauern verkauft, die diesen als Silofutter benutzen. Oder die Häfelibrennerei, in der der dienstälteste Mitarbeiter die Edelschnäpse brennt. Dies für die Mosterei oder auch für die Bauern, die ihre Zwetschgen so geniessen wollen.

Alle packen an

«Auf 100 Prozent hochgerechnet haben wir 45 Mitarbeiter», sagt Ernst Möhl. Zusätzlich arbeiten und lernen drei Lehrlinge bei der Mosterei Möhl. Sie werden zu Lebensmittel-Technologen ausgebildet und gehen in Wädenswil zur Schule. «Und wenn's hektisch ist, dann übernehm ich auch mal einen Job am Abfüllband», sagt Markus Möhl.

Unternehmerpreis

Für den Unternehmerpreis Ostschweiz, der am 9. März 2006 vom Swiss Venture Club (SVC) verliehen wird, sind sechs Firmen nominiert: der Nahrungsmittelhersteller Morga in Ebnet-Kappel, die Mosterei Möhl in Arbon, der Kunststoffverarbeiter Plaston in Widnau, der Tüllhersteller Swisstulle in Münchwilen, der Ultraschall-Techniker Telsonic in Bronschhofen sowie die Versandapotheke Zur Rose in Frauenfeld.



Gebrüder Möhl: Ernst Möhl (links) und Markus Möhl in der Lagerhalle in Stachen, wo ihr Urgrossvater mit Mosten begann.