

Auf dem Weg in die Mostpresse

Die Pressen laufen bei der Mosterei Möhl auf Hochtouren. Obstbauern kippen täglich Dutzende von Wagenladungen Mostobst in die Schwemmsilos. 16 000 Tonnen einer eher mageren Ernte werden diesen Herbst in Stachen verwertet.

MAX EICHENBERGER

STACHEN/ARBON. Im Minutentakt rollen sie in Stachen an: von Traktoren gezogene Ladewagen voll Obst, Kipper, Kombifahrzeuge mit Harassen von Kleinproduzenten, Lastenzüge von Verladern. Mitarbeiter der Mosterei Möhl weisen ihnen, nach einem Zwischenstop auf der Fahrzeugwaage, auf dem grossen Platz bei der Niederfeldstrasse die Plätze vor den Silos zu. Die Herbstsonne strahlt durch die Blätter des nachbarlichen Gartens und lässt das angekarnte Obst in brillanten Farben rot-grün leuchten. Es ist die Zeit der Mostobstverarbeitung.

Strenge Wochen

«Die Kampagne läuft seit dem 15. August, sie hat also sehr früh begonnen – so richtig aber ab Mitte September», sagt Mosterei-Co-Inhaber Ernst Möhl. «Für uns sind das strenge Wochen. Gegen 60 Prozent der erwarteten Menge Mostobst ist inzwischen durch die Presse gegangen.» Ende Oktober dürfte dann die diesjährige Kampagne abgeschlossen sein.

Möhl geht von einer Menge von 16 000 Tonnen aus. Das wäre knapp die Hälfte der letztjährigen Mostobsternte, die in der Stachener Mosterei gepresst und zu Konzentrat verarbeitet wird. «2011 war ein aussergewöhnliches Obstjahr gewesen. Damals hatten wir in unserem Betrieb 37 000 Tonnen vermostet», sagt Ernst Möhl.

494 Tonnen an einem Tag

Schwankungen sind beim Obst ein Naturgesetz, das Alternanz heisst. In der Regel folgt auf eine gute Ernte eine mässige. Natürlich spielen auch andere Faktoren hinein, verweist Möhl auf den eher schlecht ausgefallenen Bluest. Im Gegensatz zu den Mostäpfeln fallen bei den Birnen umgekehrt grössere Mengen als letztes Jahr an. Der Anteil der Birnen macht bei Möhl 7 bis 8 Prozent aus.

Gleich in drei von sieben Schwemmsilos, die in den Boden eingelassen sind, entleeren Bauern praktisch gleichzeitig ihre Fracht. Unterirdisch wird das Mostobst

auf Schwemmstrassen hinüber zu den Pressen transportiert und auf dem Weg gewaschen. 494 Tonnen sind allein gestern angeliefert worden. Die tägliche Verarbeitungskapazität liegt bei 500 Tonnen. Möhl hat sie erhöht und zwei neue Pressen installiert.

Zahltag für 150 Direktanlieferer

Damit hat man reagiert auf den Kapazitätsabbau bei der Thurella und entsprechend mehr Rohstoffe aus dem Raum Märwil – Bischofszell in Stachen verarbeitet. Der leere Kippanhänger mit dem Zugfahrzeug wird gewogen. Die Gewichts Differenz wird dann der Multiplikator für den «Obstzahltag» der Bauern sein. «Wir haben 150 Direktanlieferer – und kennen sie alle mit Namen und Vornamen», unterstreicht Ernst Möhl die gegenseitige vertrauensvolle Bindung. Neben den Direktanlieferungen kommt die andere Hälfte der Rohware über Verloader. Das sind Genossenschaften, Landis oder private Obsthändler, die von Verladestationen ausserhalb des 10-Kilometer-Rayons das Mostobst herantransportieren. Die Obstqualität sei gut, weiss Ernst Möhl. «Wenn die Bäume mit weniger Obst behangen sind, gibt das mehr Zucker in den Früchten. Sie müssen aber auch ausreichend Sonne getankt haben. Der Öchslegehalt der Äpfel ist hoch.»

Möhl baut Lager aus

Trotz geringerer Ernte hat Möhl genug Reserven in Form von Konzentrat. «Einen Teil werden wir noch auswärts einlagern», sagt Ernst Möhl, der mit dem Absatz seiner Produkte zufrieden ist. Nächstes Jahr wird man dann über genug Lagerkapazitäten verfügen. «Wir beginnen noch im Herbst mit dem Bau eines neuen Tankkellers.»



Ablad eines Anhängers voll Mostobst in eines von sieben Schwemmsilos. Fast 500 Tonnen sind bei Möhl gestern angeliefert worden. (Bild: Max Eichenberger)