

Möhl baut seine Kapazitäten aus

**Mosterei Möhl / Die Nachfolge ist geregelt.
Der Betrieb bleibt weiterhin in Familienbesitz.**

ARBON. Nach seiner Ausbildung an der ETH übernahm Ernst Möhl 1975 die Geschäftsleitung der Mosterei Möhl AG. Er amtiert auch als Präsident des Verwaltungsrats. Zwei Jahre später trat Markus Möhl nach Abschluss zweier Berufslehren als Maschinenmechaniker und Obstverwerter in den Betrieb ein und trägt die Verantwortung für den technischen Bereich. Ernst und Markus Möhl führen den Betrieb in vierter Generation. Am Anfang des zu Ende gehenden Jahres hat die Mosterei Möhl die Tätigkeit der Thurella AG in Egnach übernommen. Wichtigster Kunde in diesem Bereich sind laut Ernst Möhl die Migros-Abfüllbetriebe.

Nur noch zwei Grossmostereien im Thurgau

Auf Mitte des nächsten Jahres wird die Produktion nach Arbon in ein neues Kellergebäude verlegt. Ernst Möhl spricht von einem vergrösserten Fassungsvermögen von insgesamt fünf Millionen Litern. Zum Teil werden auch Biosäfte eingelagert. Es werden zudem neue Kellereimaschinen, neue Filter und eine neue Pasteurisationsanlagen installiert.

Zum Abfüllen der Tanklastwagen wird eine neue gedeckte Halle gebaut. In Arbon wird künftig ein Drittel des Schweizer Markts verarbeitet. Künftig wird es im Thurgau mit der Mosterei Möhl in Arbon und Ramseier in Oberaach nur noch zwei grosse Mostereien geben.

Fünfte Generation steht bereits in den Startlöchern

Ernst Möhl stellt mit Stolz fest, dass die Mosterei Möhl AG ein reiner Familienbetrieb ist, der ihm, seinem Bruder und seiner Schwester gehört. Zwei Söhne von Markus Möhl und ein Sohn von Ernst Möhl arbeiten bereits in der Mosterei Möhl und werden den Betrieb nach einer guten Vorbereitungszeit weiterführen.

Laut Ernst Möhl verlief die Vorweihnachtszeit in geordnetem Rahmen. Verkauft werden in dieser Zeit vor allem Schnäpse und Apfelschaumweine wie Cuvée Jean-Georges als Weihnachtsgeschenke. Die absoluten Marktleader sind nach wie vor der Möhl-Saft, trüb, alkoholfrei und Shorley. Der vergorene, trübe Apfelwein wird unter Vakuum entalkoholisiert, mit einem Drittel trübem Süssmost gemischt und abgefüllt.

Kleiner als prognostiziert, aber genügend gross

Ernst Möhl stellt fest, dass im zu Ende gehenden Jahr die Versorgung mit Mostobst zwar unter den Prognosen lag, aber genügend sei. So könne der Rückbehalt bei den Äpfeln für die Mostobstproduzenten tief gehalten werden. Wichtig sei, dass das Aroma der Säfte wie in der laufenden Ernte stimme. Durch die schlechte Witterung sei der Öchslegehalt zwar etwas tiefer als in den Vorjahren gewesen. «Die Reserve in den Lagern ist wichtig, um die Versorgung mit Schweizer Äpfeln zu gewährleisten», sagt Ernst Möhl. Er freut sich, dass bei den Mostbirnen die Preise in Europa nicht am Boden sind.

Sorten mit Resistenzen sind auf dem Markt

Bei den Mostäpfeln gibt es bei den Hochstammbäumen viele Neupflanzungen. So können längerfristig alte Bäume kompensiert werden. Neben vielen bekannten Apfelsorten werden seit einigen Jahren verstärkt auch alte Sorten oder sogenannte Lokalsorten angeboten, die früher im Streuobstanbau eine Rolle spielten. Diesen Sorten wird häufig eine hohe Widerstandsfähigkeit nachgesagt, was jedoch nicht immer stimmen muss. Auch unter diesen alten Sorten gibt es laut Auskunft von Ernst Möhl solche mit hoher Anfälligkeit für Schorf oder Echten Mehltau.

In jüngerer Zeit wurden Apfelsorten gezielt auf hohe Widerstandsfähigkeit oder Resistenz gegen bestimmte Schaderreger gezüchtet. So bietet der Markt derzeit Apfelsorten mit Resistenzen gegen Schorf, Apfelmehltau, Feuerbrand und Spinnmilben.

Mario Tosato



Markus Möhl (links) und Ernst Möhl beschäftigen 70 Angestellte. Sie führen die Mosterei in vierter Generation.