



LEBEN

Südschweiz | Freitag, 13. November 2015

Portugiesischer Wein: Im Weltkulturerbe Alto Douro wachsen edle Tropfen. SEITE 25



Neue Talente: Am Iceland Airwaves gab es Künstler wie die Sängerin Thelma zu entdecken. SEITE 24



Ratgeber

Die Verführung vor Ort

von **Stefan Keller**
Publizist und
Weinproduzent



Douro, Portugals berühmtestes Weinanbaugebiet, produziert heute mehr als nur Portwein. Ein immer grösserer Teil der Ernte wird zu körperreichen Rotweinen und vermehrt auch zu vielschichtigen Weissweinen gekeltert. Damit sind die Dourowinzer für die Zukunft gerüstet. Zwar wird für sie noch auf lange Zeit hinaus der unvergleichliche Portwein die grösste Bedeutung haben, dass sie auch andere Pfeile im Köcher haben, gereicht ihnen zum Vorteil. Diversifizierung kann in einem sich ständig wandelnden Markt überlebenswichtig sein. Dazu gehört auch, dass in der Region rund um den Wein neue Angebote realisiert werden. Immer mehr Produzenten öffnen ihre Quintas und ermöglichen Einblicke in die Herstellung. Im besten Fall stehen Gästezimmer zur Verfügung, werden Frühstück oder sogar Nachtsessen angeboten. Ein Aufenthalt auf einem Weingut, das Gespräch mit dem Winzer im Rebberg, das Degustieren mit dem Kellermeister, das Diskutieren mit Gleichgesinnten am Abend bei einer Flasche Wein vom Ort, das können unvergessliche Erlebnisse sein, die lange nachwirken. Eine bessere Kundenbindung gibt es kaum.

Beispielhaft hat dies die Quinta do Vallado umgesetzt. Vor zehn Jahren begannen die Besitzerfamilie Ferreira, im historischen Gebäude aus dem 18. Jahrhundert ein paar Gästezimmer anzubieten. Dann entwarf der Architekt Francisco Vieira de Campos ein spektakuläres Kleinhotel, das sich in die Anlage einfügt. Diesen Sommer nun wurde die Casa do Rio eröffnet, ein abgeschiedenes Kleinod am Ufer des Douro, das ebenfalls Vieira de Campos Handschrift trägt. Betriebe, die Gastronomie und Weinbau miteinander verknüpfen, haben in vielen Ländern Tradition. Das Beispiel der Quinta do Vallado zeigt, wie diese erfolgsversprechende Kombination weiterentwickelt werden kann.

Weintourismus ist in der Schweiz noch kaum ein Thema. Warum eigentlich nicht? Lavaux, das Gebiet zwischen Lausanne und Montreux, ist ebenfalls Unesco-Weltkulturerbe, bekannt für seine spektakulären Terrassen, für Dézaley, Calamin und Epesses. Hier klingelt seither ein läppischer Kinderzug als «Lavaux Express» durch die Rebberge, zugegebenermassen mit hohen Passagierzahlen. Ob diese Disney-Welt-Inszenierung à la longue auch klug ist, steht auf einem andern Blatt. Und sonst? Ein Hotel, das seine Zimmertüren mit Weinnamen kennzeichnet, ein Weinfass als Wohnraum, in dem man beim tête-à-tête auch Fondue rühren kann und andere Originalitäten. Gewiss, es gibt auch hierzulande überzeugende Beispiele. Und hoffentlich immer mehr.

Der Apfel ist und bleibt des Schweizers liebste Frucht

Der Apfel ist Vitaminlieferant und Muntermacher in einem. Kein Wunder ist er Herr und Frau Schweizers liebste Frucht. Hierzulande verspeist im Durchschnitt jeder 15 Kilo der gesunden Vitaminbombe pro Jahr.

von **Denise Erni**

Ob als Brei für die ersten Essversuche mit dem Löffel, später als Schnitzli in der Znünpause auf dem Pausenplatz oder als Ganzes im späteren Arbeitsleben – der Apfel ist die beliebteste Frucht von Herr und Frau Schweizer. Und wir Schweizer haben den Apfel sogar noch lieber als Schokolade. Laut dem sechsten Schweizerischen Ernährungsbericht heisst es, dass der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch bei 15,8 Kilogramm liegt. An zweiter Stelle folgt mit 9,3 Kilogramm die Banane. Zum Vergleich: Pro Jahr isst im Durchschnitt jeder Schweizer und jede Schweizerin 11,7 Kilogramm Schokolade.

Der Apfel schmeckt aber nicht nur sehr fein, er ist auch sehr gesund. Durch den darin enthaltenen Frucht- und Traubenzucker treibt die Frucht Müdigkeit und spendet neue Energie. Isst man täglich zwei Äpfel decken diese die Hälfte des Vitamin-C-Bedarfs ab und stärken damit die Abwehrkräfte. Das Kalium und die B-Vitamine sind zudem gut für die Nerven und Muskeln. Natrium wiederum ist an der Bildung von Verdauungssäften beteiligt und Pektin, ein Stoff aus der Schale, bindet die Giftstoffe im Darm und regt die Darmtätigkeit an. Rund 30 Vitamine enthält ein Apfel und ebenso viele Mineralstoffe. Nicht umsonst lautet ein altes, englisches Sprichwort: «An apple a day keeps the doctor away», was so viel heisst wie: «Wer täglich einen Apfel isst, erspart sich den Weg zum Arzt.»

Weltweit über 20000 Apfelsorten

Rund 900 Obstbaubetriebe produzieren in der Schweiz Tafel- und Verarbeitungsäpfel nach den Richtlinien der Herkunftsmarke Suisse Garantie. Mit 33000 Tonnen Ernteertrag ist Gala der beliebteste Apfel in der Schweiz, gefolgt von Golden Delicious (25000 Tonnen) und Braeburn (15000 Tonnen). 5441 Fussballfelder oder 3885 Hektar beträgt die aktuelle Apfelanbaufläche in der Schweiz. Die drei grössten Anbaugebiete – die Kantone Thurgau, Wallis und Waadt – produzieren zusammen mehr als zwei Drittel der gesamten jährlichen Apfelmenge. In den Kantonen St. Gallen, Zürich, Aargau, Luzern und Bern gibt es weitere Regionen mit grösseren Apfelmulturen.

Weltweit gibt es über 20000 Apfelsorten. Es gibt Sorten, die eignen sich vorzugsweise als Tafeläpfel zum frisch Essen, aus anderen Sorten gibt es den besten Apfelsaft oder die besten Apfelringli. Die Vielzahl der Sorten sollte nicht darüber hinwegtäuschen, dass es einige wenige Sorten wie Gala, Golden, Braeburn und Jonagold sind, die überall auf der Welt den Schwerpunkt der Tafelobst-Erzeugung darstellen. In der Schweiz kommt man gemäss Schweizer Obstverband auf über 1000 Sorten.

Tiefere Mostapfelernte im 2015

In diesem Jahr wurden hierzulande knapp 183 800 Tonnen Äpfel geerntet. Davon würden rund 136 800 Tonnen in Apfelanlagen und



Bild: Gian Ehrenzeller/Keystone

«Ich bin mit der diesjährigen Apfelernte nur mässig zufrieden.»

Ernst Möhl
Inhaber Mosterei Möhl

46 900 Tonnen auf Hochstamm-Feldobstbäumen wachsen. Rund 113 600 Tonnen werden als Tafeläpfel, 70 200 Tonnen als Mostäpfel geerntet. Die Tafelapfelmenge liegt im Bereich des Vorjahres, die Mostapfelernte hingegen fiel um rund 13 Prozent tiefer aus als im Vorjahr, wie der Schweizer Obstverband mitteilt.

Ein Umstand, den auch Ernst Möhl von der gleichnamigen Mosterei im thurgauischen Arbon spürte. Er ist nur «mässig zufrieden» mit

der Ernte 2015, wie er beim Besuch der «Südschweiz» Ende Oktober sagt. «Die Qualität der Früchte ist dafür aber sehr gut.»

Die Mosterei Möhl gibt es seit über 120 Jahren und wird in vierter Generation von den Gebrüdern Ernst und Markus Möhl geführt. Seit 40 Jahren sind die beiden am Ruder. Jährlich verarbeitet die Mosterei mehrere Tonnen Äpfel zu Getränken – insgesamt 14 verschiedene Getränke, mit und ohne Alkohol, werden in Arbon hergestellt. Der absolute Renner von Möhl ist die Shorley, die seit 15 Jahren auf dem Markt ist. Über die Hälfte des gesamten Apfelsaftes wird in der Mosterei jährlich für die Shorley-Produktion verwendet.

Die «Südschweiz» hat den Weg vom Apfel bis zur Shorley verfolgt und dabei erfahren, dass darin auch Bündner Wasser zu finden ist. **Lesen Sie die Reportage aus dem Thurgau auf Seite 19.**

Auf dem Laufenden bleiben

Über die Kanäle der Südschweiz sind Sie stets gut informiert.



Online suedostschweiz.ch



Facebook
Zeitung Südschweiz



Twitter
@suedostschweiz



Instagram
so_bildredaktion

Möhl steht voll im Saft

Die Mosterei Möhl im thurgauischen Arbon verarbeitet jedes Jahr 25 000 Tonnen Äpfel zu Apfelsaft-Getränken, darunter auch der beliebte Durstlöscher Shorley. Die «Südostschweiz» hat bei der Produktion zugeschaut.

von Denise Erni (Text)
und Yanik Bürkli (Bilder)

Fast im Minutentakt fahren die Bauern mit ihren Traktoren auf dem Gelände der Mosterei Möhl in Arbon vor. Ihre Anhänger sind voll beladen mit Äpfeln, welche sie der Mosterei für die Herstellung ihrer Getränke verkaufen. «Ab Mitte September bis etwa Ende Oktober herrscht bei uns Hochbetrieb», erzählt Besitzer Ernst Möhl. «Mitte August werden die ersten Äpfel geliefert, Mitte November dann die letzten.» Ernst Möhl, der die Mosterei zusammen mit seinem Bruder Markus in vierter Generation führt, ist mit der diesjährigen Ernte nur mässig zufrieden. «Sie ist nicht so gross wie im Vorjahr, nur genügend», sagt er. «Dafür ist die Qualität der Früchte sehr gut. Der Öchslegrad ist sehr hoch.» In diesem Moment biegt der nächste Bauer mit seinem Traktor um die Ecke und fährt auf die elektronische Bodenwaage.

20 Millionen Liter Apfelsaft verarbeitet der Familienbetrieb jedes Jahr zu Getränken.

Nachdem das Gewicht des Traktors mit voll beladenem Anhänger erfasst ist, fährt der Bauer zum Silo. Die Ladefläche wird gekippt: Und dann rumpelt es. Äpfel springen wie Gummibälle in die Silos hinein. Insgesamt acht Apfelsilos à 90 Tonnen und zwei Birnensilos zu je 40 Tonnen stehen auf dem Möhl-Gelände und «schlucken» das Obst. Ist der Anhänger leer, gehts erneut auf die Waage. So wird das Gewicht der Ernte errechnet. «Wir bezahlen 32 Franken pro 100 Kilo», sagt Möhl. Abgerechnet werde Ende Jahr. 25 000 Tonnen Äpfel werden jährlich in der Mosterei zu rund 20 Millionen Litern Apfelsaft-Getränken verarbeitet, 14 verschiedene Getränke führt Möhl in seinem Sortiment. «Die Hälfte der Äpfel kommt direkt von den Landwirten, die andere von Verladestellen.»

Fünfte Generation steht bereit

Ernst Möhl macht sich auf den Weg ins Innere der Fabrik, dorthin, wo die Äpfel zu Saft verarbeitet werden. Mit Wasser werden die Früchte aus den Silos ins Innere geschwemmt. «Dabei werden sie gewaschen», sagt er. Danach werden die Äpfel auf den Verlesetisch transportiert, wo sie von Mitarbeitern kontrolliert werden. «Faules Obst haben wir eigentlich kaum, denn die Landwirte sind verpflichtet, uns nur einwandfreies Obst zu liefern.» Danach geht es weiter in die Obstmühle, wo pro Stunde bis zu 50 Tonnen Äpfel gemahlen werden. «Die Maische wird dann in die Obstpressen gepumpt», erklärt Möhl und zeigt auf die riesigen Pressen vor sich. Fünf sind es an der Zahl. Sie können innerhalb eines Tages 700 Tonnen Äpfel zu 560 000 Liter Saft verarbeiten. «In der Hochsaison laufen unsere Maschinen Tag und Nacht», sagt Möhl.

40 Millionen Franken beträgt der jährliche Umsatz der Mosterei. 70 Angestellte, davon drei Lernende und acht Aussendienstmitarbeiter, beschäftigt das Unternehmen, das 1895 von Hans Georg Möhl-Schär gegründet wurde. In seinem Gasthaus «Rössli» in Arbon entstand der erste Saftkeller, und Möhl-Schär verkaufte die vergore-



Vom Apfel zur Shorley: Die Äpfel werden angeliefert, gewaschen, zu Saft gepresst, der dann in riesigen Tanks gelagert wird. Später entsteht daraus die Shorley. Ernst Möhl und sein Sohn Christoph (unten rechts) präsentieren in der Lagerhalle das Endprodukt.



nen Säfte an andere Restaurants. 30 Jahre später übernahm Ernst Möhl-Kellenberger den Betrieb. Er investierte in den ersten Saurer-Lastwagen und baute ein Mosterei-Gebäude für Pressen und Holzfasslager. 1947 folgte die dritte Generation, Ernst Möhl-Forster übernahm. 1975 stirbt Möhl-Forster überraschend, und sein Sohn Ernst Möhl übernimmt 22 Jahre alt die Firma. Das Unternehmen wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, und Markus Möhl steigt drei Jahre später ein. Seit über 40 Jahren stehen die Brüder nun erfolgreich an der Spitze des Unternehmens.

«Es war eine grosse Herausforderung», erzählt Ernst Möhl heute, wenn er auf die Anfänge zurückblickt. «Zu Beginn gab es in der Schweiz noch 30 mittelgrosse Mostereien, heute sind es noch zwei grosse.» Mitte dieses Jahres wurde Möhl durch die Übernahme der Thurella AG noch etwas grösser. Aus diesem Grund wurden auf dem Gelände 60 neue Tanks zur Lagerung von Süssmost und Konzentrat erstellt. Langsam übergeben Ernst und Markus Möhl die Geschicke an die fünfte Generation. Ernst Möhls Sohn Christoph sowie Markus Möhls Söhne Georges und Lukas teilen sich bereits verschiedene Aufgaben im Familienbetrieb.

Vorrat für 16 Monate

Doch zurück zum frisch gepressten Apfelsaft, dem im nächsten Schritt das Aroma entzogen wird. «Diese Entaromatisierung ist nötig, weil das Aroma beim Entzug des Wassers in der Konzentrieranlage verloren ginge», erklärt Möhl. «Das Aroma wird dem Saft erst später wieder hinzugefügt.» Dann folgt die Lagerung in einem der unzähligen Tanks. «80 000 Liter fasst ein Tank.» Der Vorrat der Firma reicht für ein Jahr und vier Monate. So sei man auch einmal für eine schlechte Saison gerüstet. «Von April bis September herrscht in der Abfüllerei Hochbetrieb.» Über die Hälfte des gesamten Apfelsaftes wird übrigens für den Bestseller von Möhl, die Shorley, verwendet.

Für die Shorley wird Passugger Mineralwasser in Tanklastwagen nach Arbon transportiert.

Die Idee zur Shorley kam Ernst Möhl Ende der Neunzigerjahre, als er mit dem Pächter der «Parsenn»-Hütte in Davos, Urs Schmidt, über mögliche neue Getränke sprach. Kurz danach war die Shorley geboren. «Seit Beginn arbeiten wir mit den Passugger Mineralquellen zusammen», sagt Möhl. «In 26 000-Liter-Tanklastwagen wird das Mineralwasser jeweils von Passugg nach Arbon transportiert.» Die Shorley besteht zu 60 Prozent aus Saft und zu 40 Prozent aus Passugger Mineralwasser. Wie viel des Bündner Wassers jährlich nach Arbon fließen, will Möhl nicht verraten. Nach der Mischung wird die Shorley in 0,5- und 1,5-Liter-PET-Flaschen abgefüllt, welche danach etikettiert und verpackt werden.

Was sind die Ziele des Unternehmens? «Wir möchten die Marke weiterhin stärken», sagt Möhl. Er werde sich zwar langsam ins zweite Glied zurückziehen, aber «auf dem Golfplatz werde ich nie anzutreffen sein», betont er lachend. «Dafür mehr in Bergrestaurants.» Er ist oft in den Bündner Bergen – beim Skifahren oder Wandern.