

Thurgauer Cider salonfähig machen

Keine Getränkekategorie wächst weltweit so stark wie der Cider. In der Schweiz herrscht aber noch Nachholbedarf. Mit dem Saft vom Fass und dem Swizly wurde bei Möhl im Thurgau aber längst die Basis für einen Ausbau gelegt. Christoph Möhl stellt neue Produkte des Arboner Traditionsunternehmens in Aussicht.

Text: Thomas Werner
Bilder: Mareycke Frehner

Mehr Bilder auf
[www.tagblatt.ch/
lebenundgenuss](http://www.tagblatt.ch/lebenundgenuss)

Zwischen Ende August und Ende Oktober fahren die Lastwagen und Traktoren im Minutentakt in Arbon vor und liefern den Rohstoff an. Um die 25000 Tonnen Äpfel werden bei Möhl jährlich verarbeitet. Gut 20 Millionen Liter Apfelsaft-Getränke – mit und ohne Alkohol – werden in Arbon daraus produziert. Zuoberst auf der Hitliste steht das Shorley. Über ein Drittel des Apfelsafts wird dafür verwendet.

Das Shorley, das aus 60 Prozent Apfelsaft und 40 Prozent Passugger-Mineralwasser besteht, ist zum Trendgetränk geworden. Da Fruchtzucker und Glukose rasch abgebaut werden, ist das Shorley einem isotonischen Sportgetränk sehr ähnlich. Christoph Möhl, in fünfter Generation in der Unternehmensleitung, betont, dass keines der Produkte von Möhl auch nur ein Gramm Saccharose enthält, sondern ausschliesslich natürlichen Fruchtzucker der Äpfel.

Auch Christoph Möhl schätzt sein Shorley. Seine Leidenschaft gilt aber dem Apfelwein oder Cider. Nicht zuletzt aus geschäftlichen Interessen. «Cider ist weltweit die am stärksten wachsende Getränkekategorie», sagt der Leiter Marketing und Verkauf des Thurgauer Traditionsunternehmens. Weil der Schweizer Markt da noch etwas





hinterher hinke, sieht er grosses Potenzial. Möhl ist mit über 50 Prozent Marktanteil schon jetzt der grösste Produzent von Apfelwein in der Schweiz. Der Saft vom Fass ist in der Ostschweiz jedem ein Begriff. 1995 brachte Möhl das Swizly, eine Mischung von klarem Apfelwein mit wenig Süssmost und Holunderblütensirup, auf den Markt. Da habe man erstmals gewagt, ein Produkt als Cider zu bezeichnen, sagt Christoph Möhl, «und plötzlich galt Möhl als cool».

Traditionsbewusstsein und Innovation

Nebst allem Traditionsbewusstsein wird Innovation bei Möhl schon immer gross geschrieben. Das ist ganz im Sinn von Christoph Möhl. Er ist 2014 ins Familienunternehmen zurückgekehrt. Nach seiner Ausbildung zum Weintechnologen zog es ihn in andere Betriebe, wo er für diverse Unternehmen in der Spirituosenbranche tätig war. Bei Weltführern in diversen Kategorien habe er gelernt, «wie es geht und wie nicht». Mit diesen Erfahrungen will er nun von Arbon aus, den Cider-Markt in der Schweiz mit neuen Produkten beleben.

In den US-Bundestaaten Vermont und Washington hatte Christoph Möhl Einblicke in den boomenden Cider-Markt Amerikas. Spannend war für ihn dabei nicht nur der Besuch von grossen Produzenten, sondern auch der Blick in unzählige Garagen, in welchen – analog den Craft-Bier-Brauern – kleine Produzenten ihren Cider herstellen. «Ganz verrückte Ideen habe ich da kennen gelernt», sagt Möhl. Da werde mit teils minimalsten Anlagen produziert und experimentiert. Immer auch auf der Suche nach speziellen Äpfeln, so etwa nach einem «bittersweet Apple» erfuhr er in einer Garage. Der Markt für diese Produkte ist in den USA vorhanden.

In der Schweiz müsse man andere Wege beschreiten. Dafür sei das Know-how, das er in den USA kennen gelernt hat, aber sehr wichtig. «Wir sind daher auch der United States Association of Cider Makers beigetreten. Einfach, um noch weitere Verfahren kennen zu lernen und unser Wissen zu vertiefen.» Ende Oktober fliegt Christoph Möhl erneut nach Vermont, um drei Produzenten noch etwas genauer über die Schulter zu schauen. Bei seinen Ausführungen spürt man aber, dass auch in Arbon etwas im Tun ist. Auch hier dürfte in Sachen Cider bereits das eine oder andere ausprobiert werden. Es sei für Möhl an der Zeit, wieder etwas Neues auf den Markt zu bringen. «Wir setzen uns da selber unter Druck», sagt der Marketing-Leiter.

Äpfel vom Hochstammbaum

Voraussetzung für ein neues, qualitativ hochstehendes Produkt ist erstklassige Qualität beim Rohstoff Apfel. Und diese Qualität kommt von Hochstammbäumen, sagt Möhl. Das Unternehmen hat sich immer für den Erhalt der Hochstämme eingesetzt. Und dafür wird auch weiterhin investiert. Seit über zehn Jahren kauft das Unternehmen pro Jahr gut 1000 Bäume, die dann von

den Bauern angepflanzt werden. «Dank der grossen Menge bekommen wir die Bäume zu guten Konditionen und verkaufen sie dann mit einem Abschlag weiter», sagt Christoph Möhl. So hat man selbst eine gewisse Kontrolle über die Qualität der später angelieferten Äpfel. Zentral bei diesen Bemühungen war und ist aber auch der Kampf gegen den Feuerbrand. «Wir mussten resistente Sorten finden», so Möhl. Gefunden hat man etwa den Reanda oder den Rewena. Sorten, die in der früheren DDR entwickelt wurden.

Möhl verwendet ausschliesslich Äpfel, die in den Kantonen Thurgau und St.Gallen angepflanzt werden. Etwa die Hälfte davon kommt aus einem Umkreis von 10 Kilometern, die andere Hälfte auch aus höchstens 35 Kilometern Entfernung. Man darf gespannt sein, welcher Cider künftig daraus entsteht.

Den Apfelwein herunterholen

Die Basis für neue Produkte hat Möhl längst gelegt. «Momentan werden unsere Säfte und Apfelweine aber in erster Linie noch in einem speziellen Umfeld kennen gelernt», sagt Christoph Möhl. So wird etwa in Skihütten im Bündnerland das Swizly äusserst geschätzt. Bei Wanderern sei bei der Rast in den Berghütten der Saft vom Fass sehr beliebt. «Jetzt müssen wir unsere Apfelweine nur noch herunterholen», sagt Möhl mit einem Lachen. «Wir müssen sie etwas salonfähiger machen.» Er ist überzeugt, dass sein Unternehmen auch hier den richtigen Weg finden wird.

«Momentan werden unsere Säfte und Apfelweine in erster Linie noch in einem speziellem Umfeld kennen gelernt.»



Auch Christoph Möhl schenkt sich gerne einen Becher Saft ein.