

Zweieinhalb Liter pro Magd

Wer an den Thurgau denkt, denkt auch an Äpfel, Birnen und Most. Im Brennerei- und Saftmuseum der Mosterei Möhl in Stachen wird die Geschichte der Obstverwertung vom Heuermost zum Saft vom Fass anschaulich präsentiert.

TRUDI KRIEG

In diesem Rekordherbst, da an den Bäumen sich Äste biegen und brechen wegen der Last der reifenden Äpfel und Birnen, ist die Frage besonders interessant, wie diese Fülle verwertet wird.

Locker fünf Tonnen Obst pro Stunde könne eine moderne Presse verarbeiten, erfährt man beim traditionellen Familienbetrieb Mosterei Möhl AG in Arbon.

Heuermost als Durstlöcher

Das hätte sich ein Kleinbauer vor hundert Jahren nie träumen lassen, als er mit der handgetriebenen Spindelpresse den Saft für den Eigenbedarf mit Muskelkraft aus den Äpfeln herausholte und in Eichenfässern im Keller lagerte. Dieser Durstlöcher für die ganze Familie hatte es schon damals in sich, dass er bald zu Alkohol vergor. Er wurde auch Kindern verabreicht und im Hochsommer als Heuermost mit Wasser verdünnt.

Museum beim Verkaufsladen

Die Süssmostherstellung kam bei Möhl erst 1947 auf. Anfänglich wurde durch Drucklagerung die Bildung von Mikroorganismen unterbrochen. Das Verfahren zur platzsparenden Konzentrat-Herstellung wendet Möhl seit 1960 an. Markus Möhl, der Sammler, hat viel von dieser Geschichte der Obstsaftverwertung der Öffentlichkeit zugänglich gemacht im betriebseigenen Brennerei- und Saftmuseum mit alten Maschinen und Gerätschaften ab Mitte des letzten Jahrhunderts. Das Museum ist offen während der Ladenöffnungszeiten und wird nach Betriebsführungen auch als Degustationsraum genutzt.

Früher auch Reben

Im Treppenhaus ist die Firmengeschichte samt Ahnengalerie verewigt. Im Museum sind auch viele zugekaufte, geschenkte oder als Leihgabe überlassene Gegenstände. Es gibt viel zu entdecken: eine «Zigerlimaschine», die Tresterstöckli als Brennmaterial presste, Küferwerkzeug, Gegenstände, die daran erinnern, dass hier auch Reben heimisch waren und bis vor etwa 150 Jahren intensiv Rebkulturen gepflanzt wurden. Namen wie Rebenstrasse und Überbleibsel an Rebstöcken erinnern daran.



Blick in den Raum mit alten Schnapsbrennereien.

Foto: Trudi Krieg

Die Zeit der Alkoholvögte

Alte Schnapsbrennereien seien besonders schwierig aufzutreiben gewesen, weil die Alkoholverwaltung es sich zum Ziel gesetzt habe, diese und die Brennpatente aufzukaufen und zu vernichten zur Bekämpfung des Alkoholismus. Wer noch ein Patent hatte, durfte immerhin für den Eigenbedarf unverteuert brennen: einen Liter pro Kuh, fünf pro Pferd, fünf pro Knecht und 2,5 pro Magd. Ganz so sind die Bestimmungen heute nicht mehr, aber strenge Kontrollen und hohe steuerliche Abgaben sind geblieben. Das gilt auch für industrielle Produzenten: «Im übrigen Europa sind die Kontrollen aber noch viel strenger», räumt Markus Möhl ein, der einen Teil der ersten Möhl-Brennerei für das Museum retten konnte.

Brennhafen statt Schirmständer

Ahnungslos hatte er auch den Schirmständer seiner Grossmutter behalten, bis ihn jemand aufklärte, dass dies ein kleiner Brennhafen sei, erkenntlich an der metallenen «Halskrause», die Brennhäfen von Waschwäfen unterscheiden.