

# Warum nur Möhl übrig blieb

**ARBON.** Mosten ist ein schwieriges Geschäft. Die Mosterei Möhl umschiffte in den letzten Jahrzehnten alle Untiefen, profitierte von den Havarien der Konkurrenz und hat selber vieles richtig gemacht. Auch die diesjährige, schlechte Apfelernte macht keine Sorgen

Ein Artikel der **Zürichsee-Zeitung**  
vom Donnerstag, 1. November 2012

dokumentiert von Urs Tobler  
Abacus-Motorradfahrerschule  
[www.tramstrasse100.ch](http://www.tramstrasse100.ch)

RETO WÄCKERLI

Es sind Berge von Äpfeln, die an diesem Morgen bei Möhl angeliefert werden. Die Früchte der Obstproduzenten purzeln tonnenweise von den Lastwagen in den Schacht, wo sie nach und nach in den Untergrund verschwinden - verschlungen wie von einem nimmer-satten Schlund. Zwischen den Lastwagen der Grossproduzenten wirft auch ein 80-jähriger Kleinbauer Äpfel hinab; seine Früchte hatten in vier Holzkisten Platz. «Bei uns ist jeder saubere Apfel willkommen», sagt Ernst Möhl, der das Unternehmen mit seinem Bruder besitzt und führt. Und das ist in diesem Jahr mehr als ein Spruch: Denn obwohl der Obstberg riesig wirkt, ist 2012 ein schlechtes Apfeljahr.

Die Apfelernte dauert zwar noch eine Woche. Ernst Möhl kann aber schon jetzt sagen, dass dieses Jahr nur halb so viele Äpfel gepflückt werden wie im letzten. 2011 seien bei Möhl 26000 Tonnen Obst gepresst worden, dieses Jahr dürften es rund 13000 Tonnen werden. «Solche Schwankungen sind normal, denn die Bäume müssen sich erholen», sagt Möhl. Das wüssten auch die Bauern, die deshalb mit einem Ertragsausfall gerechnet hätten. Auch für sein Unternehmen ist die schwache Ernte nur eine weitere Herausforderung in der langen Firmengeschichte.

## Ein Däne namens Möhl

Das Unternehmen, das seit 1895 besteht, hat schon ganz anderen Widerwärtigkeiten getrotzt - im Gegensatz zu den meisten Konkurrenten. «Mitte der 70er-Jahre gab es allein in der näheren Umgebung zehn mittelgrosse Mostereien, wobei wir noch die kleinste waren», sagt Möhl. Heute sind bis auf seine Firma alle Mostereien verschwunden, die selber pressen und ihren Saft mit einer eigenen Marke verkaufen. «Es ist im Grunde genommen ein Elend.»



Doch das Elend hat auch Vorteile: Eine Folge ist, dass Möhl heute nach Ramseier die grösste Mosterei der Schweiz ist. Und weil Ramseier zum

Landwirtschafts-konzern Fenaco gehört, kann Möhl als grösste unabhängige Mosterei des Landes bezeichnet werden. Mit einem Umsatz von 36 Millionen Franken und 60 Mitarbeitern kommt sie auf einen Marktanteil

von rund einem Viertel. Der Umsatz ist in den letzten Jahren stark gewachsen - auch weil Thurella, die letzte verbliebene Konkurrentin unter den unabhängigen Mostereien, vor zwei Jahren den Verkauf von Apfelsaft einstellte. In der Ostschweiz und im Kanton Zürich ist Möhl heute laut eigenen Angaben Marktführer. Geliefert wird aber in die ganze Schweiz sowie ins nahe Ausland - und nach Dänemark: Ein Däne namens Uffe Möhl entdeckte während einer Schweizer Reise den Saft mit «seinem» Familiennamen und importiert ihn seither in geringen Mengen.

Ernst Möhl mag nicht darüber werweissen, warum es die Konkurrenz nicht mehr gibt. Lieber spricht er über das, was er und sein Bruder richtig gemacht haben. Die Kurzform davon: Sie haben auf die richtigen Produkte gesetzt, stellen diese effizient her und vermarkten sie gut. Zum Beispiel «Swizly». 1995 überraschte Möhl mit dieser Mischung aus saurem Most, Süssmost und Holunderblütensirup. «Swizly» wurde zu einem Trendgetränk. Doch damit gaben sich die Möhls nicht zufrieden. Es folgten weitere Innovationen: Im Jahr 2000 «Shorley», eine Mischung aus Apfelsaft und Mineralwasser, sowie 2005 der alkoholfreie «Saft vom Fass».

Ernst Möhl gerät ins Schwärmen, wenn er über den alkoholfreien sauren Most spricht. «Das ist heute mein Lieblingsgetränk.» Es sei ein reines Naturprodukt, sei erfrischend und habe kaum Kalorien, weil der Zucker vergoren und der Alkohol entzogen ist. Auslöser für die Innovation war die Herabsetzung der Promillegrenze. «Heute schätzen wir das Produkt aber auch, weil wir damit überall problemlos werben dürfen.»



«Es braucht das Holzfass, damit der Kunde nicht ein Bier bestellt»

Ernst Möhl, Firmeninhaber

## Alkoholfrei schlägt Alkohol

Das Verfahren, wie saurem Most der Alkohol entzogen werden kann, war in

der Branche seit drei Jahrzehnten bekannt. Die Möhls lernten es schnell. Doch niemand habe ahnen können, dass der alkoholfreie Most derart erfolgreich sein würde und den herkömmlichen «Saft vom Fass» übertrumpfen werde. Heute ist Ernst Möhl überzeugt, dass das

das Potenzial des alkoholfreien Safts noch nicht ausgereizt ist.

Traditionsbewusstsein ist eine weitere Erklärung für den Erfolg des Unternehmens. Ein Beispiel dafür ist, dass der «Saft vom Fass» nach wie vor in Bügelflaschen verkauft wird. «Das ist ein Riesenaufwand», sagt Ernst Möhl. Denn für das Abfüllen braucht es 8 Personen, weil bei jeder einzelnen Flasche der Dichtungsring kontrolliert werden muss. Zum Vergleich: Die Abfüllanlage für PET-Flaschen kommt mit zwei Leuten aus. Ein weiteres Beispiel für das Traditionsbewusstsein sind die Eichenholzfässer, in denen der «Saft vom Fass» mindestens zwei Monate lagert. Diese werden extra für Möhl gefertigt und sind entsprechend teuer. Ein Fass fasst gegen 20000 Liter und hält laut Ernst Möhl ein Menschenleben lang. «Wir haben das Gefühl, der Saft wird dadurch harmonischer und milder.» Er verhehlt aber nicht, dass auch eine Portion Marketing im Spiel ist. Das Holzfass sei ein Unterscheidungsmerkmal gegenüber der Konkurrenz. «Der Kunde braucht solche Gedankenstützen, damit er im Restaurant nicht automatisch ein Bier bestellt.»



## I EIN-MUSEUM ALS I «LUXUSPROJEKT»

Im Frühling 2015 soll neben der Mosterei Möhl ein Mostereimuseum seine Tore öffnen. «Das soll unsere Marke und das Verständnis für die Mostkultur weiter stärken», sagt Firmeninhaber Ernst Möhl. Zu sehen sein werden alte Maschinen aus dem Besitz der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Wädenswil, Filme über die Produktion sowie die Firmengeschichte. «Das Museum ist ein Luxusprojekt», sagt Möhl. Es hat aber auch einen praktischen Nutzen. Im Keller sollen zwei Dutzend Holzfässer zu stehen kommen. «Die brauchen wir, weil die Nachfrage nach Saft vom Fass stetig zunimmt.» (wä)

## Konzentrat als Zwischenschritt

In der Mosterei werden die Äpfel gewaschen und gemahlen und kommen dann in eine der vier riesigen Pressen. Danach wird der Saft durch ein Wirrwarr von Leitungen und Anlagen geführt. Diese entziehen dem Most unter Vakuum das Aroma und das Wasser. Eingelagert wird nur das Konzentrat - abgesehen von einem kleinen Teil der Produktion, der als Bio-Apfelsaft verkauft wird. Der Vorteil dieses Verfahrens: Das Konzentrat braucht weniger Platz, und es kann je nach Nachfrage über das ganze Jahr zu Apfelsaft, «Shorley» oder «Saft vom Fass» verarbeitet werden. Laut Firmeninhaber Ernst Möhl braucht es für normalen Apfelsaft ein Teil Konzentrat, sieben Teile Wasser und Aroma. Für den «Saft vom Fass» wird dieser Apfelsaft vergoren. Einem Teil dieser Produktion wird anschliessend für die alkoholfreie Variante der Alkohol entzogen. Die Lagerkapazitäten sind imposant: Im Keller hat es Edelstahltanks, die 13 Meter hoch sind und je 120000 Liter Konzentrat enthalten. Insgesamt lagern im Keller 20 Millionen Liter Saft als Konzentrat, (wä)

## In Baumsorten investiert

Bei allem Traditionsbewusstsein: Die eigentliche Mosterei ist alles andere als ursprünglich, sondern hochmodern (siehe Kasten rechts). «Wir haben in den letzten zehn Jahren rund 50 Millionen Franken investiert», sagt Möhl. Das Geld floss in neue Pressen, Anlagen und Tanks - aber auch in Bäume. Vor einigen Jahren schloss Möhl mit einigen Bauern Anbauverträge für spezielle Sorten ab. Es handelt sich um die Sorten Remo, Reanda und Rewena.

Diese sind besonders resistent gegen Feuerbrand und machen nun 4 Prozent des Obsts aus, das bei Möhl vermostet wird. Die Sorten wurden vor Jahrzehnten in der DDR entwickelt, weil das Land möglichst unabhängig von Pestiziden sein wollte. «Wir verringerten damit das Risiko, plötzlich ohne Apfel dazustehen», sagt Möhl.

Doch grundsätzlich gilt noch immer: Jeder reife und gesunde Apfel ist willkommen. Oder, genauer gesagt, jeder Ostschweizer Apfel. «Das Obst stammt zur Hälfte aus einem Umkreis von zehn Kilometern», sagt Ernst Möhl. Und auch die andere Hälfte habe höchstens 35 Kilometern weit herangekarrt werden müssen. «Damit unterscheiden wir uns vom Billig-Apfelsaft, der zum Teil aus ausländischem Konzentrat hergestellt wird.» Das wäre Ernst Möhl ein Graus: Er will von seinem Büro aus sehen, wie die Früchte in den Schacht purzeln und damit das Mosten beginnt.

