Zeitschrift: Thurgauer Jahrbuch
Band: 70 (1995)

Artikel: Mosterei Möhl in Arbon : auch nach 100 Jahren eigenständig
Autor: Maag, Peter
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-698840

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Mosterei Möhl in Arbon: Auch nach 100 Jahren eigenständig

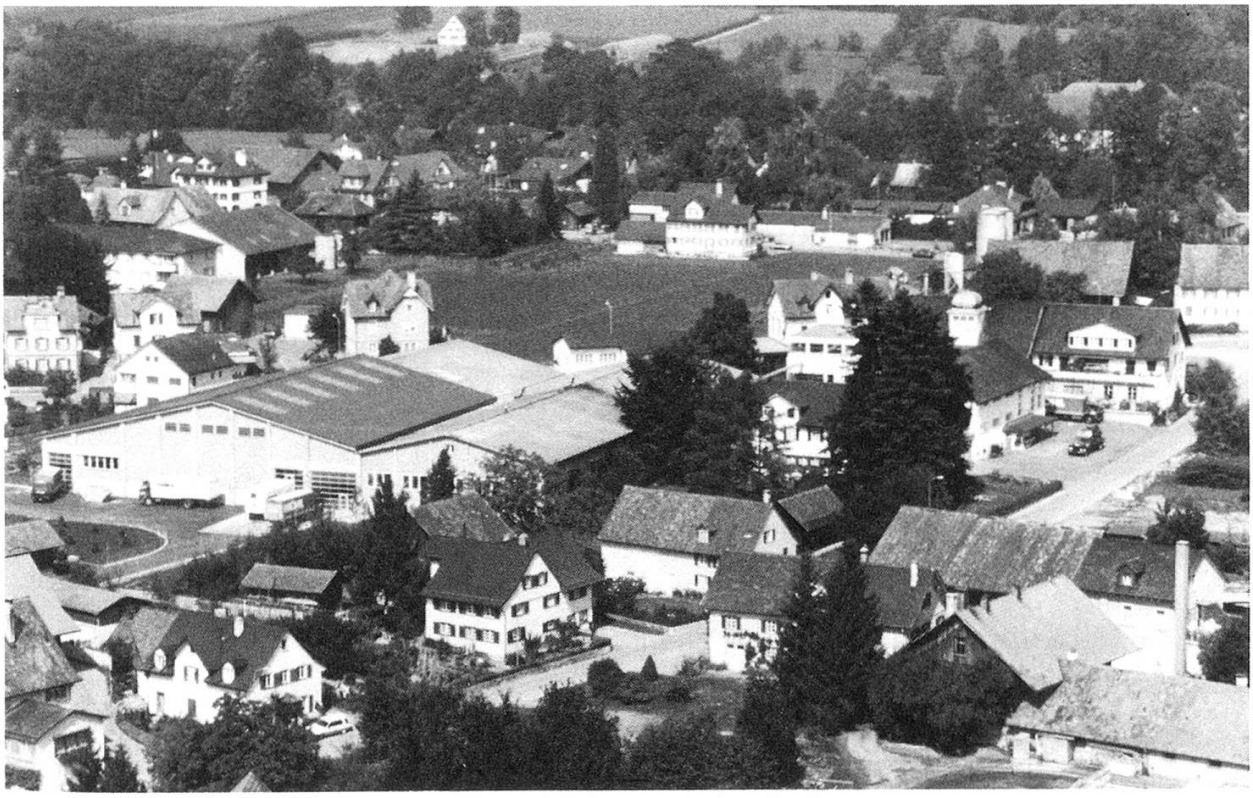
Von Peter Maag

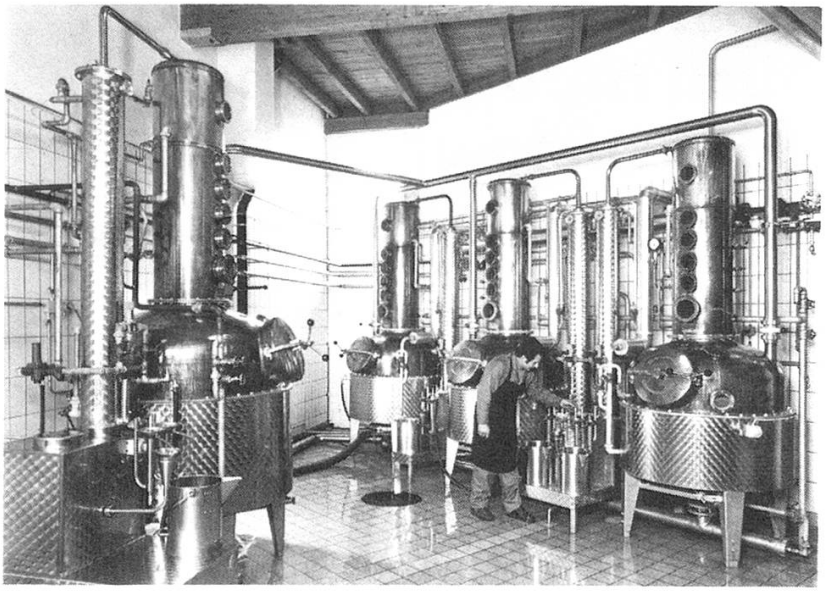
Vor rund 20 Jahren gab es in der Ostschweiz noch 11 mittlere oder größere, unabhängige Betriebe der Obstverwertungsbranche. Mittlerweile gibt es noch einen einzigen Familienbetrieb, der sich nicht einer national arbeitenden Vertriebsgesellschaft angeschlossen hat: die Mosterei Möhl AG in Arbon. 1895 gegründet, präsentiert sie sich heute als mittelgroßer und eigenständiger Mostereibetrieb, der sämtliche Aufgaben wie Produktion, Vertrieb und Marketing noch selbst erledigt. Auch gesamtschweizerisch bestehen nach einem starken Konzentrationsprozeß in der Branche nur noch wenige Familienbetriebe.

Museum zum Jubiläum

Die Mosterei Möhl AG in Stachen bei Arbon feiert im Jahr 1995 ihr 100-Jahr-Jubiläum, und Verwaltungsratspräsi-

Mosterei Möhl: Firmenareal in Stachen bei Arbon.





Absolute Sauberkeit im Betrieb: Blick in die Brennerei.

dent Ernst Möhl betont: «Wir wollen auch in Zukunft eigenständig und unabhängig bleiben.» Den Zukunftsglauben will man zum Jubiläum unter anderem mit einer Reverenz an Tradition und Vergangenheit dokumentieren: In Stachen wird im Jubiläumsjahr ein Saft- und Brennereimuseum eröffnet.

Moderner Betrieb

Die Voraussetzungen für eine erfolgreiche eigenständige Zukunft der Mosterei sind in den vergangenen Jahren in verschiedenen Schritten geschaffen worden. Heute stehen am Standort in Stachen moderne Anlagen zur Verfügung, die einen effizienten Betrieb mit einer relativ kleinen Mitarbeitercrew erlauben. «Die Abläufe bei uns stimmen», erklärt Ernst Möhl. Nach seiner Einschätzung verfügt das Unternehmen gesamtschweizerisch über einen der rationellsten Betriebe – wenn nicht gar über den rationellsten überhaupt.

Konzentration der Kräfte

Um die Kosten auch im Vertriebsbereich im Griff zu behalten, ist eine geographische Konzentration der Kräfte angesagt. «Wir konzentrieren uns auf die Kantone Thurgau, St. Gallen, beide Appenzell sowie im Kanton Zürich

auf die Regionen Winterthur, Andelfingen und das Töß-tal», so Ernst Möhl. Bei einer geographischen Verzettelung würden die Kosten für Werbung, Verkauf und Distribution nach seiner Einschätzung bald einmal aus dem Ruder laufen.

Klare Zielsetzung

Das Ziel der Firma Möhl ist es, mit einem übersichtlichen, rationell eingerichteten Produktionsbetrieb beste Qualitäten bei einem hohen Firmenimage regional in der Ostschweiz zu verkaufen. Der Flexibilität und Kundennähe sowie der Diversifikation – sowohl bezüglich der Kundenstruktur als auch der Produktepalette – wird eine große Bedeutung beigemessen.

Wachsen auf Kosten anderer?

Der Durchschnittsschweizer konsumiert pro Jahr 11 Liter Süssmost und 5 Liter vergorenen Apfelwein. In der Ostschweiz dürfte es mehr, in der Westschweiz weniger sein. Es handelt sich dabei um den weltweit höchsten Konsum. Trotzdem zeigt sich Möhl davon überzeugt, daß ein weiteres Wachstum durch eine Volumenausdehnung – und nicht auf Kosten von anderen Mostereibetrieben – noch möglich ist. Er hofft dabei nicht zuletzt auf das stetig wachsende Natur-, Umwelt- und Gesundheitsbewußtsein.

Positive Entwicklung

Wegen des teuren Rohstoffes zählen Süßmost und Apfelwein nicht zu den Billiggetränken. Neben dem Preis dürf-

te auch das Fehlen eines internationalen Image einem höheren Konsum entgegenstehen. Weltmarken gibt es im Saftsektor nicht, hingegen starke nationale Marken. Zu den starken regionalen Marken zählt der Name Möhl. In den vergangenen Jahren hat sich der Absatz gesamtschweizerisch leicht rückläufig entwickelt. Die Mosterei Möhl verzeichnete hingegen eine positive Entwicklung.

Umsatz: 12 Millionen Franken

Der Mostereibetrieb in Stachen erzielt einen jährlichen Umsatz von rund 12 Millionen Franken. Die Hälfte des Umsatzes wird mit abgefüllten Apfelweinen und Süßmosten erzielt. Ein Viertel wird mit Handelsprodukten erreicht, die an Restaurants und Privathaushalte der Umgebung geliefert werden. Im weiteren werden Halbfabrikate wie Konzentrate, Aromen und Obsttrester verkauft. Sodann stellt man auf einer Hafenbrennerei Branntweine her und verkauft sie an andere Distillerien oder direkt an den Endverbraucher. Schließlich werden verschiedene Produkte im Lohn abgefüllt. Sie helfen, die freien Kapazitäten auf der Flaschen-Füllerei in absatzschwächeren Monaten auszulasten. Es werden 32 Personen beschäftigt.

8500 Tonnen pro Jahr

Pro Jahr werden durchschnittlich 8500 Tonnen Obst verwertet. Beim Rohmaterial handelt es sich nur zum kleinsten Teil um das, was man landläufig unter Mostobst versteht. Zwei Drittel der Äpfel und Birnen stammt aus dem Feldobstbaumbestand, ein Drittel aus Tafelobstanlagen als Überschüsse oder Qualitäten, welche äußerlich für den Tafelkonsum nicht genügen. Sehr wenig Obst stammt aus eigentlichen Mostobstanlagen. Ein Viertel der Ernte fällt

Die Gebrüder Möhl vor Eichenfässern mit bis zu 20 000 Litern Inhalt: Hier lagert die Spezialität «Saft vom Fass».

durchschnittlich als Birnen an. Diese werden für die Herstellung von Obstsaft, Konzentrat und Branntwein verwendet.
Der größte Teil der Apfelernte wird für die betriebseigene Apfel- und Süßmostherstellung verwendet. Konzentratüberschüsse werden exportiert. Die Qualitätsanforderungen des Mosters an das Rohmaterial sind ein hoher Zukkergehalt, ein ausgewogener Säuregehalt und möglichst viele Aromastoffe.

Bern redet mit

Die Preise für das Obst werden in einer Diskussionsrunde von Obstproduzenten, Mostern und der Alkoholverwaltung festgelegt. Die Alkoholverwaltung spricht dabei ein gewichtiges Wort mit. Sie garantiert nämlich den Landwirten vor der Ernte einen festen Obstpreis und verlangt von den Mostern auch, daß sie sämtliche Früchte von den Landwirten übernehmen. Daher garantiert sie auch die

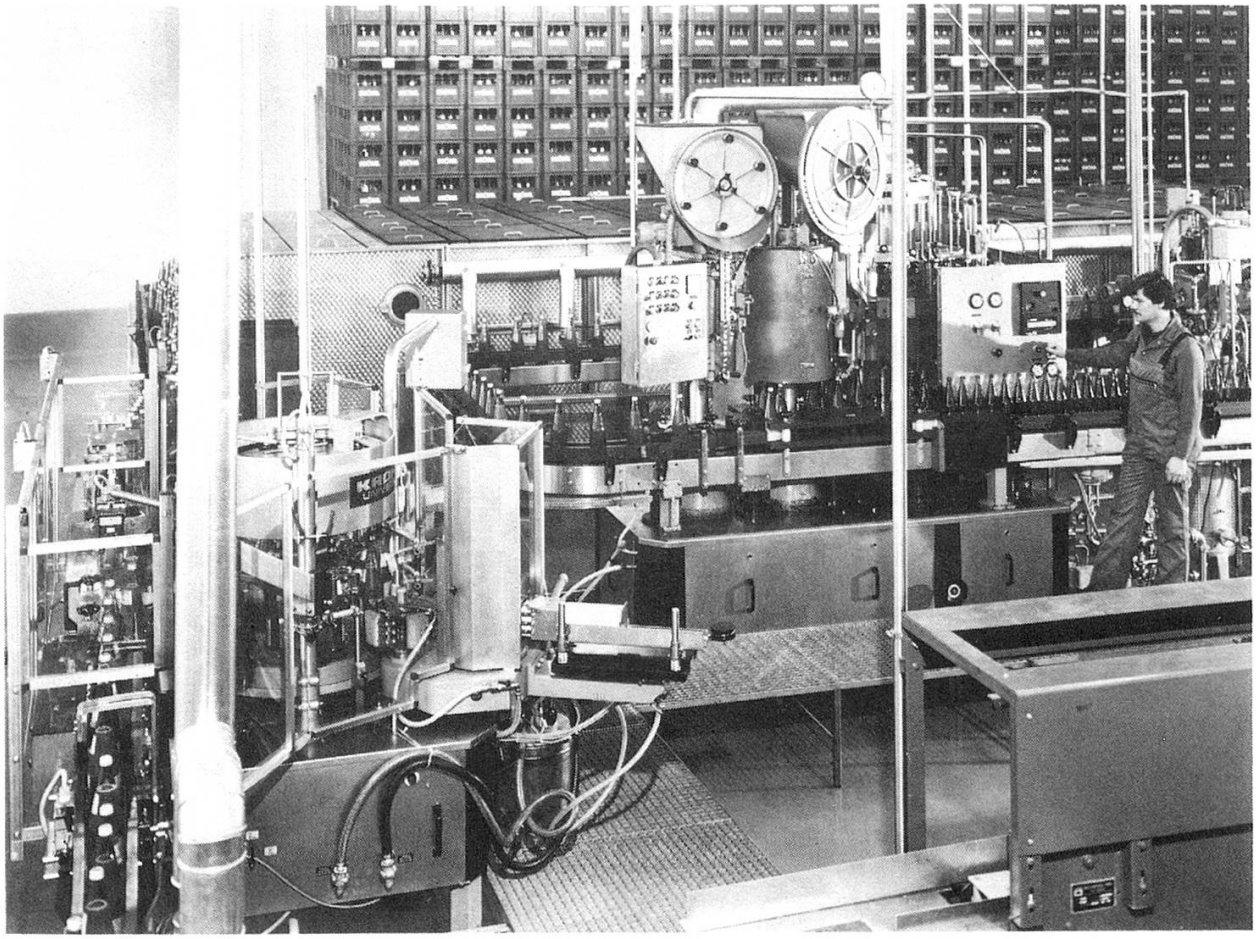
Abnahme gewisser Obstüberschüsse in Form von Konzentrat. Diese werden meist mit Beiträgen der Eidg. Alkoholverwaltung und Geldern aus einem Selbsthilfefonds der Landwirte exportiert.

Anfangs ohne Süßmost

Ein wichtiges Absatzsegment wurde den Mostereien erst im Laufe dieses Jahrhunderts erschlossen: der Süßmost nämlich. Die Einlagerung unter Kohlensäuredruck in Tanks ermöglichte es ab den zwanziger Jahren, den Süßmost haltbar zu machen. In Stachen begann man im Jahre 1935 mit der Süßmostherstellung. Vorher mußte man sich zwangsläufig auf vergorene Apfelweine beschränken.
Weitere Marksteine der technischen Entwicklung in diesem Jahrhundert waren die Einführung der Konzentratherstellung, was die nötigen Lagerkapazitäten erheblich reduziert. Das zwischenzeitlich entzogene Wasser wird dem Konzentrat später wieder in Form von Quellwasser zugefügt.
Ebenfalls wesentliche Entwicklungen, mit denen viel Personal eingespart werden konnte, waren eine neue Generation von Pressen sowie vollautomatische Flaschenabfüllanlagen in den sechziger Jahren.

Die Sache mit dem Eichenfaß

Als einzige Mosterei in der Schweiz hat die Firma Möhl in den letzten Jahren noch neue Eichenfässer mit bis zu 20 000 Litern Inhalt angeschafft. Ihre Spezialität naturtrüber Apfelwein «Saft vom Faß» lagert somit tatsächlich noch in grossen Holzfässern, und dies während rund 3 Monaten. Was ist der Vorteil? Die Lagerung im Eichenfaß macht den Apfelwein gemäß Produktionsleiter Markus Möhl har-



Moderne Einrichtungen: Vollautomatische Abfüll- und Verpackungsanlage.

monischer und stabiler im Trub. Im Klartext: Er setzt weniger ab. Zudem erhält er eine schöne Farbe.
«Die Lagerung des Apfelweins in gesundem Eichenholz wirkt sich eben entscheidend auf dessen spätere Qualität aus», zeigt sich Markus Möhl überzeugt. Deshalb nimmt man auch den gegenüber Stahltanks größeren Arbeitsaufwand sowie die bedeutend höheren Anschaffungs- und Unterhaltskosten in Kauf.

Zuversicht

Nach 100 Jahren blickt man bei der traditionsreichen Mosterei Möhl mit Zuversicht in die Zukunft. Die Aktien des echten Familienbetriebes liegen nach wie vor zu 100 Prozent bei Familienmitgliedern, nämlich den Geschwistern Ernst Möhl, Markus Möhl und Ursula Strässle-Möhl. Die drei Aktionäre bilden auch den Verwaltungsrat der Gesellschaft. Die Geschäftsführung nehmen Ernst Möhl und Markus Möhl wahr.
Die Mosterei Möhl hat ihrer Ansicht nach eine Größe, die

Optimale Betriebsabläufe: Auch der Verlad ist rationell gestaltet.

ein rationelles Arbeiten mit einem hohen Automatisierungsgrad zulässt. Die Betriebsabläufe sind optimal gestaltet, der Betrieb ist überblickbar und hat eine schlanke Administration. Die mittlere Größe des Betriebes läßt es zu, daß man den Puls der Kunden sehr gut spürt. Einem möglichen verstärkten Druck durch nationale Marken oder einem künftigen Importdruck will man mit der Produktion von Nischen-Produkten ausweichen. Mit dem naturtrüben Apfelwein «Saft vom Faß», dem naturtrüben Süßmost «Steinkrügler» und dem biologischen Apfelsaft mit dem Markenzeichen Knospe des VSBLO verfügt man hier in Stachen bereits über starke Trümpfe für Marktnischen.

Blick in die Firmenchronik

Es begann schon vor 1895
Der Familienname Möhl und der Ort Stachen bei Arbon

sind eng miteinander verbunden. Schon im 17. Jahrhundert, neun Generationen vor den heute aktiven Familien, waren die Vorfahren der heutigen Firmeninhaber in Stachen als Landwirte tätig. Der eigentliche Grundstein zum heutigen Unternehmen wurde dann Ende des vorigen Jahrhunderts durch Hans Georg Möhl-Schär (1855–1929) gelegt. Marksteine im Laufe des 100jährigen Bestehens der Firma sind:

1892
Im Jahre 1892 übernimmt Hans Georg Möhl den elterlichen Hof von seiner Mutter. Dem Landwirtschaftsbetrieb ist schon eine Kundenmosterei angeschlossen.

1895
Im Jahre 1895 eröffnet er im Bauernhaus den Gasthof Rößli. Im gleichen Jahr wird die Wirtschaft durch einen Saal mit einem darunterliegenden Saftkeller mit größeren Holzfässern erweitert. Von diesem Zeitpunkt an beginnt man, vergorenen Apfelsaft auch an andere Restaurants zu verkaufen. Das Jahr 1895 gilt deshalb als Gründungsjahr für den Mostereibetrieb.

1914
Der Firmengründer verunfallt bei einer Saft-Fuhre nach St. Gallen mit dem Pferdefuhrwerk, worauf man ihm ein Bein amputieren muß.

1920
Übergang des Betriebes an die zweite Generation: Ernst Möhl-Kellenberger (1895–1971) übernimmt den Betrieb von seinem Vater.

1925
Ein Meilenstein im Vertriebsbereich: Der erste Saurer-Lastwagen ersetzt das Pferdefuhrwerk.

1927
Der Landwirtschaftsbetrieb wird aufgegeben, und der Boden wird verpachtet, weil man sich vermehrt der Saft- und Branntweinproduktion widmen will. Im gleichen Jahr entsteht das erste eigentliche Mostereigebäude.

1935
Beginn der Süßmostherstellung mit Einlagerung in Drucktanks.

1945
Der Gasthof Rößli wird geschlossen. Grund: Ein neues Gesetz verbietet dem Gastwirt das Herstellen von Branntwein. Neubau einer Obstsilo-Anlage.

1947
Der erste Süßmostkeller und eine Flaschenabfüllerei werden neu erstellt. Von jetzt an verkauft man Süßmost und vergorenen Saft auch in Literflaschen.

1951
Ernst Möhl-Forster (1925–1975) übernimmt den Betrieb. Im gleichen Jahr brennt die landwirtschaftliche Scheune mit der Trestertrocknerei ab.

1952
Ein neues Preßgebäude wird erstellt.

1965
Man kauft die Mineralwasserhandlung Eggmann in Arbon und steigt in den Getränkehandel ein. Neubau einer Getränke-Lagerhalle.

1968
Neubau eines Konzentrat-Lagerkellers zur Lagerung von 3,5 Millionen Liter Saft in Form von Konzentrat.

1972
Die Mosterei Strim in Steineloh wird erworben, was eine entsprechende Ausstoßsteigerung auf dem Markt bedeutet. Neubau der Kolonnenbrennerei und Konzentrieranlage.

1975
Ernst Möhl stirbt unerwartet im 50. Altersjahr. Die Einzelfirma wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Ernst Möhl-Steinbeck (1952) wird Verwaltungsratspräsident und übernimmt nach Abschluß der Ausbildung an der ETH die Geschäftsleitung.

1977
Markus Möhl-Sollberger (1954) tritt nach Abschluß zweier Berufslehren als Maschinenmechaniker und Obstverwerter als technischer Leiter in den Betrieb ein.

1979
Neubau eines Gär-, Filter- und Lagerkellers mit einem Fassungsvermögen von 1,1 Millionen Litern.

1983
Es entsteht ein neues Abfüllereigebäude mit einer vollautomatischen Abfüll- und Verpackungsanlage.

1985
Eine computergesteuerte Obstpresse wird eingebaut.

1986
7 neue Holz-Lagerfässer mit einem Inhalt von je 20 000 Liter werden eingebaut und dienen der Lagerung des naturtrüben Apfelweines «Saft vom Faß».

1987
Der Getränkehandel wird mit dem Kauf der Arboner Getränkehandlung Diem verstärkt.

1990
Ein großes Harassenlager für 3000 Paletten wird neu gebaut.

1993
Ein Getränke-Abholmarkt mit einer Verkaufsfläche von 400 Quadratmetern für die Privatkundschaft von Arbon und Umgebung wird neu errichtet.

1995
Das Unternehmen feiert sein 100-Jahr-Jubiläum. In Stachen wird das Saft- und Brennereimuseum im Gebäude des Abholmarktes eröffnet.

Mehr Erfolg mit

- *Büromaschinen aller Art*
- *Büroeinrichtungen mit besonderer Atmosphäre*
- *Bürozubehör von grosser Auswahl*

büro bührer

Ihr Fachgeschäft macht das Beste aus Ihrem Büro
8280 Kreuzlingen 072 · 72 45 72 Bahnhofstrasse 3