Zeitschrift: Thurgauer Jahrbuch
Band: 37 (1962)

Artikel: Mosterei Märwil
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-698947

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: 16.07.2025

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

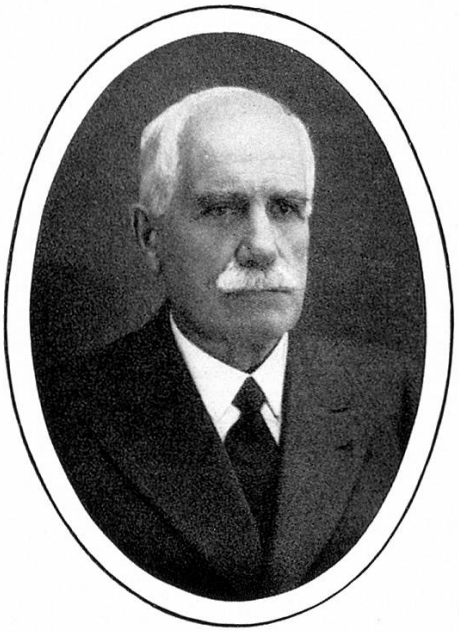
Im Jahre 1911 beschlossen hundertzwanzig Obstproduzenten aus dem Mittelthurgau, eine Genossenschaft zu gründen und damit dem damals herrschenden Preiszerfall auf dem Obstmarkt entgegenzuwirken. In Märwil baute man mit einer ersten Investition von 235 000 Franken einen kleinen Betrieb, der sich erfreulich entfalten sollte. Am 10. September 1961 konnte die Mosterei das Jubiläum ihres fünfzigjährigen Bestehens feiern. Betriebsleiter A. Hunziker verfaßte den Jubiläumsbericht, der mit Statistiken und Bildern sehr anschaulich die etappenweise Entwicklung des Unternehmens darstellt.

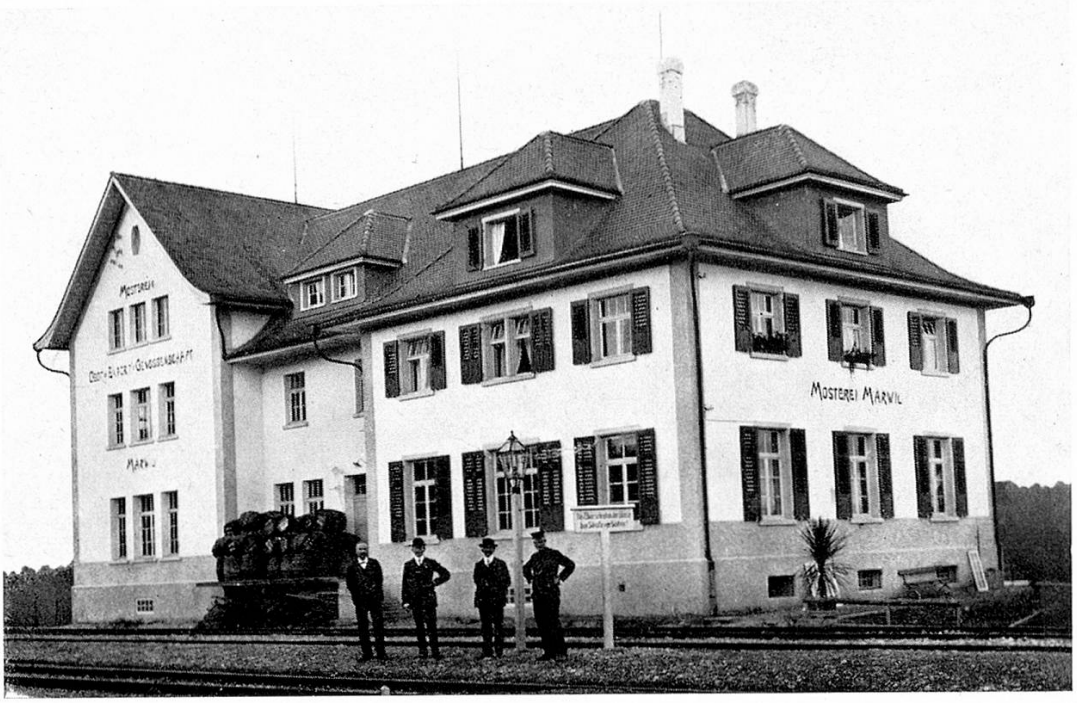
In den ersten Jahren erzeugte man, den damaligen Kenntnissen entsprechend, nur vergorene Obstsäfte und Tresterbranntwein. Die Umsätze waren recht bescheiden. Dann kam der erste Weltkrieg. Das Bier wurde schlechter, und der Verkauf von Obstsäften konnte mehr als verdoppelt werden. 1928 ist ein Markstein in der Geschichte der Firma mit dem Kauf der Mosterei Märstetten und der Installation einer Obstessigfabrik in diesem Zweiggeschäft.

Drei Jahre später wurde das Fabrikationsprogramm um zwei wichtige Produkte erweitert: Süßmost und Pektin. Der Süßmost wurde von den Konsumenten günstig aufgenommen, und so entwickelte sich der Verkauf schnell. Schwieriger gestaltete sich die Einführung des Pektins auf dem schweizerischen Markt. Man hatte gegen eine starke deutsche Konkurrenz anzukämpfen.

1937 erfolgten zwei wichtige Schritte in Richtung einer alkoholfreien Obstverwertung: Die Herstellung von Konzentrat und die Trestertrocknung wurden aufgenommen. Die treibende Kraft, die bewirkte, daß immer größere Mengen Obst alkoholfrei verwertet wurden, war die Alkoholgesetzgebung. Diese Umstellung auf die Erzeugung alkoholfreier Produkte vollzog sich glücklicherweise noch vor dem zweiten Weltkrieg. So war man schon

Märwil:
Reinhold Hunziker,
Mitbegründer und Verwalter von 1911–1942





Mosterei-Gebäude im Gründungsjahr 1911

Märwil: Flugaufnahme, 1961

Drucktank-Keller

gerüstet, als die Lebensmittelversorgung der Schweiz immer knapper wurde. Eine leistungsfähige Mostobst verarbeitende Industrie war imstande, für die menschliche Ernährung große Mengen Fruchtzucker zu liefern, sei es in Form von Süßmost oder Obstsaftkonzentraten.

Der zweite Weltkrieg brachte einen Aufschwung, der auch in den folgenden Jahren nicht nachließ. Wohl gingen die Umsätze einzelner Produkte, wie zum Beispiel beim Süßmost, wieder zurück. Aber diese rückläufige Bewegung wurde aufgefangen durch die Fabrikation von Spezialobstsäften und Getränken in besserer Form. Wir nennen hier: Märwiler Obstwein, Spezial-Apfelwein, Weinapfel, ferner alkoholfreie Obstsäfte, wie Märwiler Süßmost-Apfelsaft, Märwiler Naturtrüb, Apfelgold, Birnengold, die Süßmost-Mischgetränke Rita und Marina – dann Märwiler Obstessig und Würzessig. Parallel zur Einführung all dieser Produkte nach dem Kriege ging die Übernahme vermehrter Dienstleistungen: ein modernes Lagerhaus für Tafelobst wurde erbaut und je eine Grastrocknerei in Märwil und Märstetten.

Betrachtet man all die Beschäftigungen unserer Mosterei, so ist die Frage berechtigt: Ist es möglich, in so vielen Sparten etwas Rechtes zu leisten? Wäre auch hier, wie so oft, weniger nicht mehr? Kann etwas Rechtes herauskommen, wenn unter einer Leitung vereinigt sind:

Fabrikation vergorener Obstsäfte,
Fabrikation alkoholfreier Obstsäfte und Fruchtsaftgetränke,
Essigfabrik,
Pektinfabrik mit Verkauf im In- und Ausland,
Alkoholproduktion,
Tafelobsthandel,

Wein- und Spirituosenhandel,
Handel mit Futterwaren und Landesprodukten,
Grastrocknerei?

Meistens beschäftigt sich eine Firma nur auf einem oder zwei der genannten Gebiete. Wir haben uns deshalb die Auswirkungen, die das Weglassen der einen oder andern Tätigkeit schon vorgestellt und sind immer zum Schluß gekommen, daß die Einbußen größer wären als die möglichen Vereinfachungen.
Tatsächlich läuft unser Programm auf die totale Verwertung des Kernobstes hinaus, wobei sich der Weinhandel als Stütze der Vertriebsorganisation erwiesen hat, der Futtermittelhandel und die Grastrocknerei aber als Dienst am Obstlieferanten zu werten sind.
Die Entwicklung des Betriebes beweist, daß die Mosterei Märwil den bei ihrer Gründung im Jahre 1911 mit rationeller Obstverwertung umschriebenen Zweck der Genossenschaft auf vielfältige Weise erfüllt hat. Sie diente von Anfang an nicht nur den Genossenschaftern (deren Zahl von hundertzwanzig auf hundertsechzig angewachsen ist), sondern auch den Obstproduzenten im allgemeinen, die den Großteil des zu verarbeitenden Obstes anliefern. Heute präsentiert sich die Mosterei Märwil als eine stattliche, moderne Anlage.