Mosterei Scherzingen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Thurgauer Jahrbuch**

Band (Jahr): **37 (1962)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-698946

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Scherzingen: Flugaufnahme, April 1961

Anfuhr von Mostobst

Scherzingen: Sortierung des Tafelobstes

Verdampfungsanlage für die Erzeugung von Obstsaftkonzentrat

MOSTEREI SCHERZINGEN

Wie in anderen Gegenden, so taten sich auch bei uns – in der für den Obstbau besonders prädestinierten Gegend – einige fortschrittliche und weitsichtige Männer zusammen. Unter der initiativen Leitung von alt Verwalter Heinrich Herzog in Münsterlingen wurde am 20. Januar 1911 unsere Genossenschaft gegründet, um den Absatz von Obst und Obstprodukten zu fördern und damit dem Obstbau eine einigermaßen rentable Zukunft zu sichern. Es war eine Selbsthilfegenossenschaft im wahrsten Sinne des Wortes. Das Hauptziel war, der Landwirtschaft unserer näheren und weiteren Umgebung zu dienen und dieselbe zu fördern durch Verbesserung ihrer finanziellen Grundlagen.

Aus kleinen Anfängen ist die Mosterei Scherzingen notgedrungen zur heutigen Größe und Bedeutung herangewachsen.

Ausgangsmaterial für die Herstellung unserer Getränke ist das Mostobst. Von der Qualität der Mostäpfel und Mostbirnen hängt die Qualität der daraus hergestellten Getränke ab. Eine strenge Silokontrolle bietet Gewähr, daß kein minderwertiges Rohmaterial für die Herstellung von Konsumgetränken verwendet wird. Aus den Silos gelangt das Mostobst, getrennt nach Spezialmostäpfeln, -mostbirnen und gewöhnlichem Mostobst zur Verarbeitung.

Ein moderner Betrieb der technischen Obstverwertung ist kaum mehr mit einer «Mosterei», wie sie vielleicht noch vor 20 bis 30 Jahren bestand, zu vergleichen. Das Meistern der verschiedensten Probleme, die sich bei der Erzeugung hochwertiger unvergorener und vergorener Obstgetränke, der Herstellung von Konzentrat, der Rückgewinnung von Aromastoffen zeigt, erfordert für die Betriebe umfangreiche und teure technische Einrichtungen. Allein die Einrichtungen für die Behandlung der Getränke vor der Einlagerung und die eigentliche Lagerung (Drucktanks, Kühlkeller, Kühlmaschinen, Wärme-Austauschapparate, Filter, Zentri-

fugen usw.) kosten pro Liter unvergorener Apfelsaft einen Franken. Die gesamte Lagerfassung der Mosterei Scherzingen beträgt 1 400 000 Liter, davon 500 000 Liter für unvergorene Getränke.

Um Überschüsse zur besseren Ausnützung des vorhandenen Lagerraumes rasch alkoholfrei zu verwerten und weil es heute immer mehr ein Welthandelsartikel wird, stellt man Obstsaft-Konzentrat her. Das ist reiner, unvergorener Obstsaft, der durch schonenden Wasserentzug im Vakuum auf ungefähr ein Achtel des ursprünglichen Volumens eingedickt wird. In unserer modernen Anlage können im Dauerbetrieb in vierundzwanzig Stunden 42 000 Liter frischer Obstsaft zu Konzentrat verarbeitet werden.

Mit der Kolonnenbrennerei verwandeln wir minderwertige vergorene Obstsäfte zu Schnaps. Letzterer wird auf Grund der Alkoholgesetzgebung durch die eidgenössische Alkoholverwaltung übernommen.

Die Herstellung alkoholfreier und vergorener Obst- und Fruchtsaftgetränke verlangt vom Obstfachtechniker gründliche Kenntnisse und sorgfältige Arbeit. Laufende Labor-Untersuchungen bilden die Grundlage für die richtige Behandlung der Säfte. Aus dem Lagerkeller werden die verschiedenen Getränke in Flaschen abgefüllt und gelangen größtenteils in dieser Form zum Konsumenten. Das Sortiment ist vielseitig und bietet jedem Liebhaber naturreiner und bekömmlicher Produkte etwas besonderes.

Die Mosterei Scherzingen liegt mitten in einer der besten Obstlagen unseres Landes. Tafelobst aus der Bodenseegegend ist bekannt für seine sehr gute Haltbarkeit und sein feines Aroma. Unsere Obstbauern bringen das Tafelobst baumfrisch ins Lagerhaus, wo es nach den strengen Vorschriften des Schweizer Obstverbandes sortiert und kontrolliert wird. Diese Lagerhaussortierung bietet allein Gewähr für einheitliche Qualität.

Die besten Lagersorten werden im eigenen Kühlhaus eingelagert und im Laufe des Winters und Frühjahrs, wenn sie genußreif sind, verkauft.

In den Statuten unserer Genossenschaft ist der Zweck des Unternehmens folgendermaßen umschrieben: Übernahme der aus dem Landwirtschaftsbetrieb anfallenden Produkte wie Tafel- und Mostobst, Steinobst, Speisekartoffeln und Versorgung der Landwirte mit erstklassigen und preisgünstigen landwirtschaftlichen Hilfsstoffen wie zum Beispiel Sämereien, Kunstdünger, Futterwaren, Mittel für die Schädlings- und Unkrautbekämpfung. So entstanden im Laufe der Jahre neben der eigentlichen Mosterei weitere Betriebszweige: Futtermühle mit Mischfutterfabrikation, Erbsendreschstation, große Lagerkeller für Speise- und Saatkartoffeln (Lagerraum für 450 Tonnen) und eine Gras-, Trester- und Kartoffeltrocknungsanlage.

Die Mosterei Scherzingen ist eine reine Genossenschaft. Besitzer sind 128 Mitglieder aus der näheren Umgebung des Betriebes. Alle wichtigen Beschlüsse und Kreditbegehren werden durch die Genossenschafterversammlung gefaßt, so daß dem einzelnen Mitglied ein bedeutendes Mitsprache- und Entscheidungsrecht gesichert ist. Sieben Verwaltungsräte überwachen den Betrieb und stehen dem Geschäftsführer mit Rat zur Seite.