

# Mosterei Märwil

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Thurgauer Jahrbuch**

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

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-698947>

## **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.

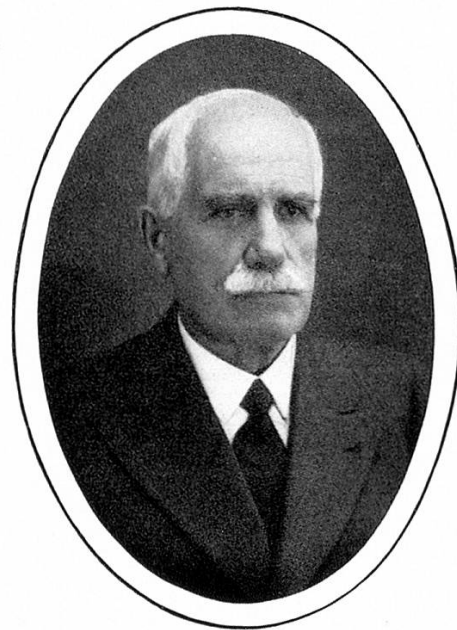
Im Jahre 1911 beschlossen hundertzwanzig Obstproduzenten aus dem Mittelthurgau, eine Genossenschaft zu gründen und damit dem damals herrschenden Preiszerfall auf dem Obstmarkt entgegenzuwirken. In Märwil baute man mit einer ersten Investition von 235 000 Franken einen kleinen Betrieb, der sich erfreulich 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 Meilenstein in der Geschichte der Firma mit dem Kauf der Mosterei Märstetten und der Installation einer Obstessigfabrik in diesem Zweiggeschäft.

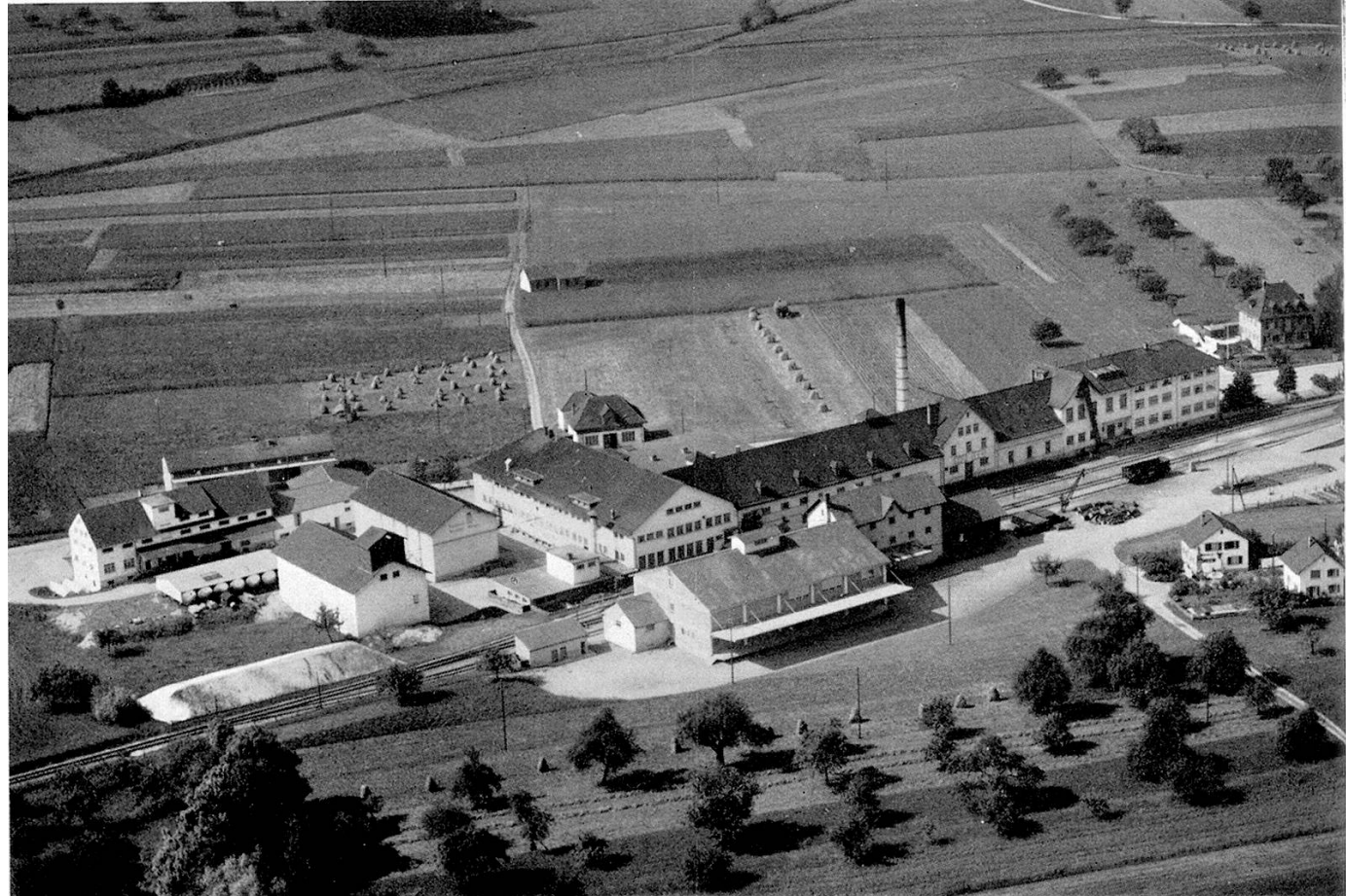
Drei Jahre später wurde das Fabrikationsprogramm um zwei wichtige Produkte erweitert: Süßmost und Pektin. Der Süßmost wurde von den Konsumenten günstig aufgenommen, und so entwickelte sich der Verkauf schnell. Schwieriger gestaltete sich die Einführung des Pektins auf dem schweizerischen Markt. Man hatte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

1937 erfolgten zwei wichtige Schritte in Richtung einer alkoholfreien Obstverwertung: Die Herstellung von Konzentrat und die Trester Trocknung 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*

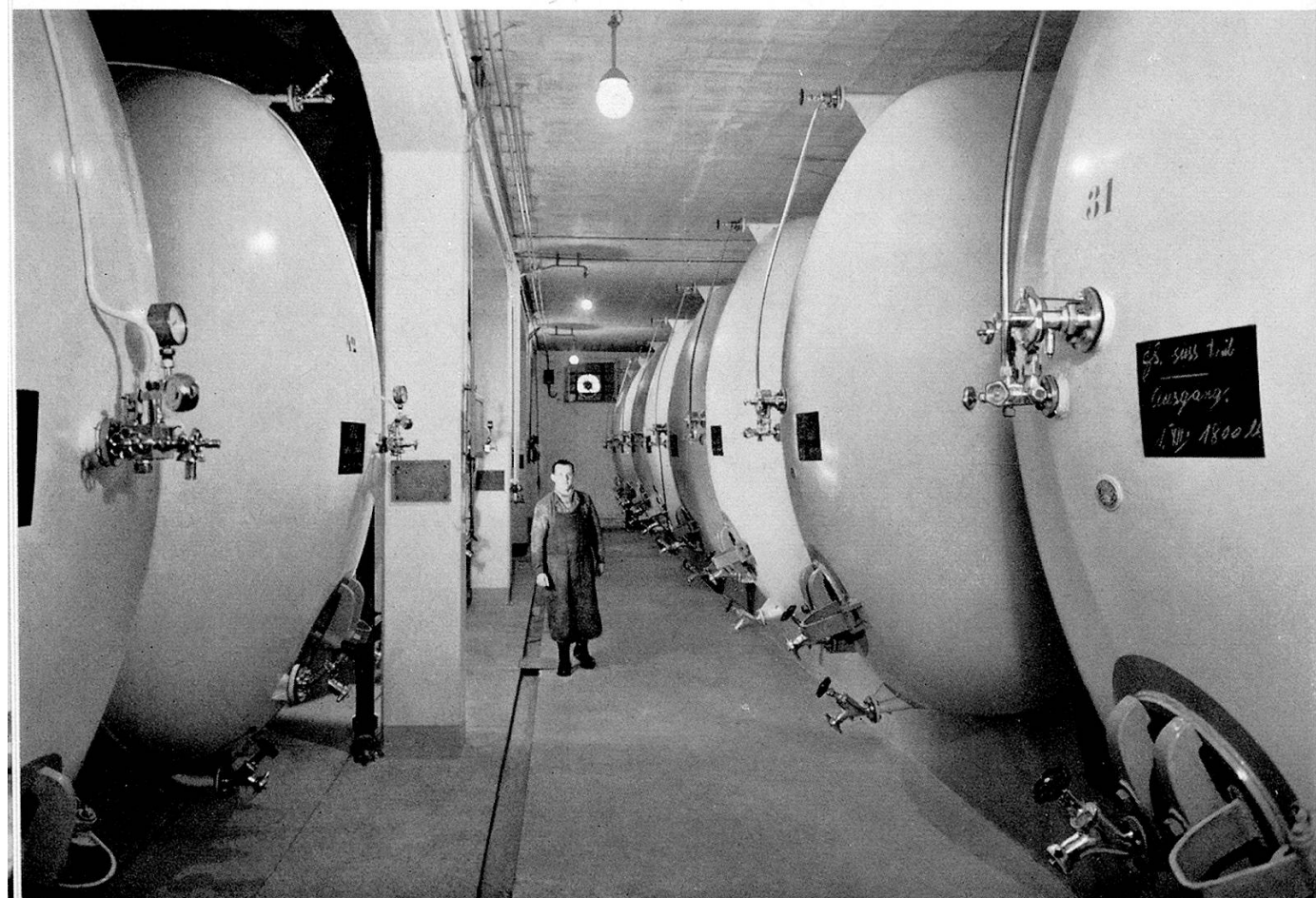


*Maresterei-Gebäude im Gründungsjahr 1911*



*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 Genossenschaftlern (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.