

### Ausgabe Nr. 55

#### Hauptversammlung 26. September 2015

Anlässlich des diesjährigen Herbsttreffen mit HV organisiert die Sektion Ostschweiz am Samstag, 26. September 2015 einen Anlass mit dem Motto: rund um den Säntis.

Der Säntis als höchster Berg des Alpsteins ist seit dem späten 19. Jahrhundert ein äusserst beliebtes Ausflugsziel. Vom Gipfel hat man eine phänomenale Rundumsicht in sechs verschiedene Länder: Schweiz, Deutschland, Österreich, Liechtenstein, Frankreich und Italien.

Es ist ein eintägiges Treffen, welches am Samstagvormittag auf der Schwägalp am Fusse des Säntis mit Kaffee und Gipfeli beginnt. Nach der anschließenden HV stehen Apéro und Mittagessen auf dem Programm. Danach kann das Nachmittagsprogramm nach eigenen Vorlieben gestaltet werden. Die zur Auswahl stehenden Varianten...

- Ausfahrt 360° rund um den Säntis
- Geführte Besichtigung des Säntisgipfel inkl. Sendemast
- Geführte Besichtigung der Bahnanlage Talstation

...werden für jeden Geschmack etwas bieten.

Die Sektion Ostschweiz freut sich auf einen „rondomm“ gelungenen Anlass mit vielen Teilnehmern!

#### Internationales Treffen 8. bis 10. August 2014 in Malbork, Polen

Es dauerte lange, bis der Polnische Saab Club im Frühjahr die Möglichkeiten zur Anmeldung beim Internationalen SaabClub Meeting 2014 freigeschaltet hatte. Grund der Verzögerung war die Verlegung des Treffens von Drawsko im polnischen Seeland nach Malbork, weiter im Osten, in der Nähe von Danzig.

Die Malbork, ursprünglich Marienburg, wurde 1997 von der UNESCO als bedeutendes Weltkulturerbe gelistet. Sie ist als Ziegelbau der weltweit größte gotische Burgkomplex aus dem Mittelalter. Erbaut um 1270 war die Marienburg ab 1309 das Hauptquartier des Großmeisters der Deutschordensritter. Nach teils glorreicher und wechselvoller Geschichte und nach der völligen Zerstörung im zweiten Weltkrieg konnten polnische Restaurateure die Burg wieder original aufbauen. Heute gibt die Malbork einer lebhaften Kleinstadt ihren Namen und lässt nicht-endenwollende Besucherströme aus der ganzen Welt staunen.

Ursprünglich wollten wir an einer begleiteten SAAB - Pretour teilnehmen, die aus dem südlichen Polen, vom schlesischen Cieszyn über Tschenstochau und Torun bis zum Treffen in Malbork führen sollte. Leider war bis Mitte Juli – aus welchen Gründen auch immer - eine Anmeldung nicht möglich. So konnten wir auf eigene Faust unsere Teilnahme an der IntSaab 2014 mit einer schönen und interessanten Ferienreise verbinden. Über Cesky Krumlow im Böhmerwald (UNESCO Weltkulturerbe seit 1992), Krakau (Stadt polnischer Könige und europäische Kulturhauptstadt 2000), Tschenstochau (schwarze Madonna und Karol Wojtyla als Papst Johannes Paul II), Warschau (Hauptstadt und restaurierte Altstadt) und die Masuren (Störche und Kraniche) erreichten wir Malbork bei schönstem Sonnenschein.



Unsere Teilnahmekarten hatten wir schon zu Hause ausgedruckt und so konnten wir uns schnell und einfach anmelden. Wir wurden sehr freundlich empfangen, erhielten unsere Taschen mit allen Informationen und den Tickets für die entsprechenden Programmteile. Auf dem großen Sportareal waren schon gut 100 Saab Automobile abgestellt, die meisten davon frisch gewaschen, poliert und teilweise geschmückt mit den Fahnen der Länder; Oldtimer, Convertibles, Sporties, die ganz Biederen natürlich auch, und es kamen immer mehr dazu. Am Ende des Treffens konnten rund 400 Saabisties gezählt werden. Naturgemäß stellten die Polen den größten Block mit 63 Teilnehmern, gefolgt von den Schweden und den Deutschen mit je 52 Teilnehmern. Die hatten es ja auch nicht so weit. Richtige „Exoten“ kamen aus New Zeeland und Israel. Die Schweiz haben wir mit 8 Teilnehmern würdig vertreten können und viele bekannte Gesichter konnten wir herzlich und freundlich begrüßen. Wie immer führten wir tolle Gespräche und natürlich war das zukünftige Schicksal von Saab ein ständiges Thema. Der Zweifel an Weiterführung des Unternehmens ist groß.



Die Organisatoren vom Saab Club Poland haben sich sehr angestrengt und das Treffen zu einem tollen Ereignis gemacht. Als feste Programmpunkte wurde neben einer Kreuzfahrt auf einem Mündungsarm der Weichsel, dem Nogat Fluss, ein Ritterkampf vor der Zugbrücke und nach dem Gala Dinner die nächtliche Besichtigung des Burgmuseums angeboten. Die Gastgeschenke können wir nur loben! Passende T-Shirts mit Saab Aufdruck von guter Qualität, speziell gebrautes Saab Bier (der Tag war heiß) und die Möglichkeit verschiedene regionale Spezialitäten des Landes (Wurst und Schinken, Käse und Honig, Vodka und Brot) zu kosten.

Richtig preussisch gut organisiert war dann der Saab Konvoi, mit Polizeibegleitung und Blaulicht mitten durch die Stadt und durch Malbork's Fußgängerzone. Überall begeisterten sich fröhliche Passanten an unserem Treck (etwa 30 Fahrzeuge) und winkten uns lachend zu.

Das Dinner selbst am Samstagabend wurde in einem großen Zelt aufgetragen und war wie gewöhnlich garniert von Diashow, teilweise recht ermüdenden Ansprachen und den Grußworten der verschiedenen Saab Club Vertreter. Nachdem Margrit durch Krankheit verhindert, leider zurückstehen musste, wurde sie durch Bart und Matthias sehr gut vertreten. Überhaupt, wir hatten den Eindruck dass doch recht viele jüngere Semester unter den Teilnehmern waren mit einem Durchschnittsalter < 50.

Mit unserem 93 Cabrio von 2006 hatten wir am Sonntag keine Chancen beim Schönheitswettbewerb einen der vorderen Platz zu erreichen. Naturgemäß gewinnen hier die Oldtimer, und die waren teilweise auch phantastisch schön herausgeputzt. Ein Teilnehmer aus Russland hatte seinen Kombi rundum mit Motiven aus der Schweiz lackiert, also Wilhelm Tell, der Schwur am Rütli, die Kapellbrücke und natürlich das Matterhorn. Ob er dadurch einer der Gewinner wurde entzieht sich unserer Kenntnis. Wir sagten „do widzenia und good bye“ und fuhren noch vor Beginn der Siegerehrung weiter an die Kurische Nehrung und dann über eine Weichselfähre in die alte Hansestadt Danzig. Unsere Heimreise führte ab Danzig über Pommern, die Mecklenburgische Seenplatte, Lutherstadt Wittenberg und Erfurt wieder zurück in die Schweiz. Wir haben viele schöne Eindrücke und Erfahrungen gesammelt und werden uns gern an viele gute Gespräche erinnern. Nochmals vielen Dank an unsere Polnischen Freunde, die dieses Treffen zu einem schönen Fest für unsere internationale Saab Familie gemacht haben.

Im 2015 wird der Classic Saab Club Norwegen das Internationale Meeting unter dem Motto „Fjords und Mountains – the West of Norway“ vom 2. Bis 7. August ausrichten. Nähere Informationen sind unter [www.intsaab2015.com](http://www.intsaab2015.com) zu finden.

PS Für uns in der Schweiz liegt Polen weit entfernt. Wir tendieren nach Frankreich und Italien. Jedoch, polnische Städte (Allenstein, Danzig, Torun, Warschau, Krakau, Breslau usw.) sind immer eine Reise wert. Die Entfernungen sind weit. Die Strassen sind insgesamt gut bis sehr gut zu befahren. Nur östlich von Bug und Weichsel können Nebenstrassen miserabel sein. Es empfiehlt sich daher ein günstiger Gabelflug mit Swiss (Star Alliance) z.B. Zürich – Danzig und Krakau – Zürich.

## **Herbsttreffen 2014 „Mosterei Möhl“**

Am 25. Oktober begrüsst Ruedi Müller stellvertretend für Andreas Vetsch 33 interessierte SAAB-Freunde bei der Mosterei Möhl in Roggwil TG.

Schon der erste Blick vom Parkplatz in die Behälter, die der Obstbauer mit dem Äpfel und Birnen zum Wägen füllt, sind leer.

Die Obsternte 2014 war ertragreich und begann Ende September - Anfang Oktober. In dieser Zeit wird in Schichten Tag und Nacht gearbeitet. Am Samstagmorgen werden jeweils die Anlagen und Hallen geputzt und dann sofort wieder weiter gearbeitet.

Aus diesem Grund konnte der Betriebsablauf wohl gezeigt werden, aber leider ohne Obst.

Die Mosterei Möhl (1895 gegründet) bezieht zwei Drittel ihres Mostobstes direkt von Landwirten aus der näheren Umgebung. Ein Drittel wird von Obsthändlern im Umkreis von 40 Kilometern mit Lastwagen herbeigeführt. Pro Jahr werden bei Möhl zwischen 25'000 und 40'000 Tonnen Mostobst gepresst, je nach Grösse der Ernte. Unterschiedliche Jahre müssen mit sogenannten Erntereserven ausgeglichen werden. Mittlerweile wird der Betrieb in der 4. Generation geführt. Nach dem Wägen und Waschen gelangt das Obst in die Obstpresse. Mit einer modernen Presse werden pro Stunde 10 Tonnen Äpfel oder 15 Tonnen Birnen gepresst. 100 kg Obst braucht es, um zirka 78 Liter Saft zu gewinnen. Die Presse besteht aus einem horizontalen, sich um die eigene Achse drehenden Zylinder. Die beiden Abschlussplatten sind mit einigen Hundert Drainage-Strängen verbunden. In einem horizontalen Zylinder sind 350 Drainage-Stränge mit Nylongeweben eingeschraubt. Der Saft muss an den Oberflächen dieser Stränge in Längsrillen den Press-Zylinder verlassen und gelangt in den Keller. Beim Öffnen der Presse, nach zwei Stunden Presszeit, entleert sich der Zylinder vom verbleibenden Obst-Trester. Der Zuckergehalt wird mit einer Öchslewaage gemessen. Weitere Qualitätsmerkmale sind der Aromagehalt und das Zucker/Säure-Verhältnis.

Es gibt verschiedenen Varianten, den Rohsaft für die Weiterverarbeitung oder den Verkauf vorzubereiten.

Der frisch gepresste Saft wird kurz pasteurisiert und als frischer «Saft ab Presse» in Flaschen abgefüllt. Der frisch gepresste Saft wird mit Reinhefe zu naturtrübem Apfelwein vergoren. Der frisch gepresste Saft wird kurz pasteurisiert und anschliessend unter Zugabe von Kohlensäure in Drucktanks gepumpt. Bei 7 atü Druck bleibt er unter Ausschuss von Sauerstoff süss erhalten. Dem frisch gepressten Saft wird sofort das Aroma entzogen und anschliessend ein grosser Teil des Wassers abgedampft. Das Konzentrat wird in Tanks gelagert.

Der Trester, (ausgepresstes Fruchtfleisch) wird direkt ab Presse an die Landwirte als Direkt- oder Silofutter verkauft. Ein Teil des Tresters wird getrocknet und als Futtermittel ebenfalls an Landwirte, aber auch an Schweinezüchter und Futtermühlen verkauft.

Die Teilnehmer durften von diesem Trockentrester degustieren, der als preiswerter Ballaststoff gepriesen wird und auch als Heilmittel bei zu hohem Cholesterinwert genutzt werden kann. Der grösste Teil des gepressten Saftes wird konzentriert. Die Aromastoffe werden abgedampft und separat gelagert. Der übrig gebliebene Saft wird auf 1/6 seines ursprünglichen Gewichts unter Vakuum eingedampft. So gehen möglichst wenig Vitamine verloren. Das Konzentrat wird mit 71 Gewichtsprozent Fruchtzuckeranteil in grossen Tanks ohne Konservierungsmittel eingelagert. Die Kellertemperatur liegt bei 7°C.

So kann der Apfelsaft je nach Bestellaufträgen während des ganzen Jahres frisch produziert werden. Ein Teil wird als „naturtrüber Apfelsaft“ abgefüllt. Ein anderer Teil wird in diesen Tanks ausgeflockt (geschönt) und anschliessend auf dem „Kieselgur-Filter“ filtriert und als klarer Apfelsaft abgefüllt.

Die Qualitätskontrollen erfolgen durch die menschlichen Sinnesorgane. Das Auge stellt die „Farbe, Trübheit oder Klarheit“, die Nase den „Geruch“ und der Gaumen den „Geschmack“ und das „Fruchtzucker/ Säuregehalt-Verhältnis“ fest.

In 26 Holzfässern mit bis zu 20'000 Liter Inhalt wird der natürliche „Saft vom Fass“ 3 Monate gelagert, dann mit 30% Apfelsaft gemischt und in Flaschen abgefüllt. Diese Fässer können bei einwandfreier Pflege und guter Reinigung bis zu 80 Jahre erhalten werden.

Der Süssmost ab der Presse kann auch pasteurisiert und unter Kohlensäure-Druck in Drucktanks gelagert werden, da so beim Konzentrieren keine Gärung erfolgen kann. Dieses Lagerverfahren wird bei Bio-Süssmost angewendet.

Auf dem letzten Teil des Rundgangs führte durch die Wasch und Abfüllanlagen. 10'000 Bügelflaschen pro Stunde können in dieser modernen Waschmaschine gereinigt werden. Mehrwegflaschen sind ausserordentlich ökologisch, da sie bis zu 50 Mal gebraucht werden können. Die Flaschen werden auf Sauberkeit und allfällige Fremdkörper geprüft. Auch Flaschen mit defekten Mündungen werden automatisch ausgeschieden.

Die leeren Flaschen werden mit Saft gefüllt, dem kurz vorher etwas Kohlensäure («Blöterli») zugegeben wurde. Es können vier verschiedene Verschlussarten verwendet werden.

20'000 PET-Flaschen 0,5 l können pro Stunde aus sogenannten Plastik-Rohlingen in 12 Formen aufgeblasen werden. Eine 0,5 l Flasche wiegt 28 Gramm. Die abgekühlten PET-Flaschen werden auf 60 Füllstellen mit 10°C kaltem SHORLEY oder SCHWEIZER APFELSAFT unter Kohlensäure-Zugabe gefüllt und sofort verschlossen.

Die verschlossenen PET-Flaschen werden in einem Berieselungs-Pasteur langsam auf 64°C erhitzt und wieder abgekühlt. So kann keine Gärung entstehen.

Danach werden pro Stunde bis zu 25'000 Flaschen auf einer hochmodernen Maschine mit Rundum-Folien etikettiert. Zu guter Letzt kommen aus der 18m langen Schrumpf-Verpackungsmaschine die fertigen Trays oder Six-Pack heraus und werden noch palettiert und mit eigenen Lastwagen verteilt.

Zum Betrieb der Mosterei Möhl gehört ebenfalls ein Museum und eine Hafenterrasse.

Als regionale Mosterei in einem Gebiet mit hohem Apfelsaft-Konsum hat sich Möhl auf Spezialitäten konzentriert, z.B. Saft vom Fass (mit und ohne Alkohol), Süssmost aus biologisch angebautem Obst, Swizly und Shorley.

Nach dem 2 ½ stündigen, eindrucksvollen Rundgang können die verschiedenen Produkte degustiert werden und als Erinnerung erhalten alle Teilnehmer einen Steingut-Mostbecher. Nachdem im Laden noch eingekauft wurde führt Gabor Nagy die Gruppe im Konvoi nach Arbon in die „Wunderbar“. Dort gibt es ein schmackhaftes Nachtessen genossen und wie immer interessante Gespräche. Gegen 20.00Uhr verabschiedet sich die muntere Schar und fährt mit vielen Eindrücken nach Hause.

Herzlichen Dank an Gabor fürs Organisieren.

## Herbstbrunch der Sektion Bern in Gurzelen



Am 7. September 2014 trafen wir uns wieder zu unserem alljährlichen Herbstbrunch. Da es uns das letzte Mal im Gürbetal so gut gefallen hat bei der Familie Haldimann, fanden wir uns auch dieses Jahr wieder dort ein.

Aus anfänglichen kleinen 15 Teilnehmern wurden schlussendlich doch 32 Teilnehmer, darunter auch Kollegen aus dem SAAB Club Romandie, nämlich Konrad Friedli mit Frau Valentine und Sohn Michèl. Ebenso durften wir auch die Neumitglieder Ken Hudson mit Gattin, Nico Fichtental und Kurt Zysset begrüßen

Der schön gedeckte Tisch, liebevoll dekoriert von unserer Sekretärin Fränzi, lud geradezu zum Schmausen ein. Bei köstlichem Brot, Käse, selbstgemachter Konfi, Rösti, Spiegeleiern und Hamme könnten wir uns so richtig satt essen. Anschliessend berichtete Konrad Friedli uns von seinen Ambitionen als Garagist und SAABist und welche Projekte er in Bezug auf SAAB verfolgt.

Anschliessend wurde die Hauptversammlung noch besprochen und weitere Helfer für den Anlass rekrutiert. Da wir uns spielermässig noch auf die HV vorbereiten mussten, wurden wir alle zu Testpersonen auserkoren, welche Spiele an der HV zum Einsatz kommen sollten. Das Wetter spielte mit, was selten vorkam diesen Sommer.

Aber fast alle waren mit Enthusiasmus dabei und hatten viel Spass (und auch sehr heiss). Da musste man sich doch anschliessend ein wenig abkühlen. Wer wollte, konnte Kaffeetrinken und Gebäck essen oder aber ein kühles Bierchen trinken (Fahrer natürlich alkoholfrei!!) Wir verabschiedeten uns am späteren Nachmittag voneinander, in Erwartung der kommenden HV in Frutigen.



Hilde Peeters

## Oldie Abschluss und Mitgliederversammlung in der Kartause in Ittigen

An diesem Abend fahren wir aus der Sonne in den immer dichter werdenden Nebel. Am Parkplatz angekommen waren unsere SAABMitglieder der Oldiesektion nur schwer zu erkennen. Die wenigen Fotos die auf dem Parkplatz entstanden, wurden dadurch nicht besonders gut.



Trotz dem kalten Wetter war der Spaziergang durch den Vorgarten der Kartause echt lohnenswert, so dass ich schon fast den Beginn unseres Treffens verpasste. Um das Jahr 800 erbauten die Herren von Ittingen hier eine Holzburg. Später entstand daraus ein Kloster. Der älteste Teil der Anlage ist der Rest eines rechteckigen Gebäudes mit dicken Mauern, vermutlich ein Teil eines Wehrturms aus der Zeit vor 1150. Die prunkvolle Klosterkirche ist aus dem 1500 Jahrhundert, wurde mit Geldern der Credit Suisse und des Kanton Thurgaus renoviert. Beim letzten Umbau von 2009 entstand der Neubau des Restaurants «Zur Mühle» mit dem integrierten Mühlrad aus dem alten Gutsbetrieb.



Gleich zu Beginn wurde uns Herr Rupper von der Verkehrspolizei des Kantons Thurgau vorgestellt. Er erzählte ein paar Geschichten aus seinem Alltag und er stellte uns sein Dienstfahrzeug vor. Ein BMW 525 3 Liter Diesel, dieses Fahrzeug hat alles an Bord was die Verkehrspolizei braucht. 10 Triopane, um zum Beispiel einen Unfall auf der Autobahn abzusperren. Warnwesten, Schutzwesten und Alkoholmessgeräte. Das Fahrzeug ist so beladen, dass es mit vollem Tank und 4 Personen gerade das zulässige Gesamtgewicht erreicht.



Die Fahrzeuge der Verkehrspolizei werden nach ca. fünf Jahren ausgemustert und erreichen in dieser Zeit Rund 300'000 KM. Neben seiner Dienstwaffe haben die Polizisten auch zwei Mp's der Marke Heckler & Koch im Fahrzeug, diese ist mit einer Laserzielanvisierung ausgestattet.



Herr Rupper erklärte uns wie die Bestimmungen bei Alkohol- und Geschwindigkeitsmessungen sind und wie die Kantonspolizei Thurgau diese durchführen. Zum Beispiel könnten Sie per Gesetz bei der Distanzmessung auf der Autobahn (Messung von der Hinterachse, des vorderen Fahrzeug zu Vorderachse des nachfolgenden Fahrzeuges), bei einem Abstand von 2 Sekunden bereits eine Busse erteilen. Die Kantonspolizei Thurgau erteilt Bussen aber erst bei einem Abstand von 0.6 Sekunden und führt solche Messungen auch nicht im Berufsverkehr durch.

Etwas später im Restaurant durften wir Herrn Rupper Fragen stellen, dabei entstanden sehr interessante Diskussionen.

Vor dem Essen wurde die Mitgliederversammlung der Sektion Oltinger durchgeführt und die Termine fürs 2015 festgelegt.

Grosser Dank geht an die Organisatoren Claudia und Heinz Raggl.

Ein gelungener Abend, der es ermöglichte einmal auf der Fahrersitz eines Polizeifahrzeuges Platz zu nehmen.

## Tanken unter der Laterne

Bei allen Elektroautos ist immer noch das Laden das grösste Problem. Es gibt zwar bereits Schnellladestationen, die in wenigen Minuten eine beachtliche Kapazität in die Batterie pumpen können, oder Batterie-Wechsel-Stationen. Im Gegensatz zu normalen Tankstellen sind Elektrozapfsäulen bisher eher spärlich gesät und wenn man Pech hat, ist die einzige Lademöglichkeit in der Gegend gerade für ein paar Stunden besetzt.

Dank eines Berliner Unternehmens könnte sich das künftig ändern. Die Idee ist einfach und gerade darum so genial. Die bestehenden Strassenlaternen mit einer Steckdose aufrüsten und fertig ist die Ladestation.



Viele Strassenlaternen werden gerade auf LED umgerüstet und könnten zu gleich noch als Ladestation umgebaut werden. Das Ladenkabel, das der Kunde mitbringt, ist mit einem Stromzähler ausgerüstet, so kann direkt abgerechnet werden

Weniger als 300 Euro pro Laterne werden dafür laut Ubitricity fällig, dies ist gegenüber herkömmlichen Ladestationen sehr günstig.

Auch die Firma BMW hat bereits ihre LED-Strassenlaterne mit integrierter Ladestation vorgestellt und ist daran in München im Rahmen eines Pilotprojektes diverse Strassen damit auszurüsten.

## BAIC SENOVA ES210EV

Der in Serie gegangene BAIC Senova ES210EV, ist ein Elektrofahrzeug auf der Basis der Senova D70 Limosine, der wiederum auf dem alten SAAB 9-5 basiert.



Der Senova ES210EV wird von einem Elektromotor, der von einer 38 kWh Lithium-Ionen-Batterie gespeist wird, angetrieben. Mit einer Leistung von 109 PS schafft er die Höchstgeschwindigkeit von 130 km / h. Die Reichweite beträgt max. 175 km. Er kann an einer 230Volt Steckdose innert acht Stunden vollgeladen werden, mit einem Schnellladegerät lässt die Batterie innert 30 Minuten zu 80 % füllen. So ist er nach einer Kaffeepause schon wieder gut einsetzbar.

Der Preis für den ES210EV liegt bei 46'000€, wobei es für dieses Modell Subventionen von rund 12'000 € gibt. Aber auch nach diesem Abzug ist er für chinesische Verhältnisse eher teuer. Gemäss Car News China sollen mehr als 100 Elektrotankstellen in den elf grössten Städten Chinas gebaut werden, um den Käufern einen weiteren Anreiz zu geben.

Quelle: carnewschina.com

