

naturstrom Magazin

Frühling/Sommer 2016



Goba – weit mehr als Flauder

Mit klaren Werten zum Erfolg: Wie Nachhaltigkeit, Regionalität und Kreativität eine Quelle erfolgreich sprudeln lassen.

Die Goba AG, Mineralquelle und Manufaktur, ist weit über die Region hinaus bekannt. Ihre Produkte werden nicht nur regional, sondern schweizweit äusserst erfolgreich verkauft. Sowieso läuft bei der Goba vieles anders als bei anderen: In Zeiten, in denen der Import von Mineralwasser zunimmt und inländische Verkaufszahlen abnehmen, kann sich die Mineralquelle aus Gontenbad über Wachstum freuen. Gabriela Manser, seit 1999

Geschäftsleiterin der Goba AG, ist überzeugt: Dass der Gedanke der Nachhaltigkeit konsequent beherzigt wird, spielt dabei eine entscheidende Rolle. «Als KMU arbeiten und produzieren wir nicht für Quartalszahlen oder für hohe Dividenden. Wir schaffen hier saubere Jobs für soziale Strukturen in einem harmonischen Miteinander. Ich will diesen Familienbetrieb nach bestem Wissen und Gewissen an die nächste Generation übergeben. Nachhaltigkeit und Sorgfalt sind unsere Unternehmenskultur.»

Als Gabriela Manser die Firmenleitung übernahm, waren acht Mitarbeitende bei der Mineralquelle Gontenbad beschäftigt. Seither hat sich einiges getan:

Das Produktesortiment wurde stetig grösser – und die Anzahl Mitarbeiter beläuft sich aktuell auf 60. Rückblende: Manser, dazumal als Kindergärtnerin in der Stadt St.Gallen tätig, entschied sich nach einjähriger Bedenkzeit für die Übernahme des wenig

«*Nachhaltigkeit und Sorgfalt sind unsere Unternehmenskultur.*»

rentablen elterlichen Betriebs. «Es war ein mutiger Schritt. Wie mutig, wusste ich damals nicht.» Was dann passierte, hätten ihr wohl nur wenige zugetraut. Manser lernte schnell, war neugierig, kreativ, mutig und lancierte bald schon den ersten Coup im Getränkemarkt. Die Medien rissen sich um die Neuunternehmerin, und Manser war und ist gern gesehene Referentin – unter anderem an Wirtschaftsveranstaltungen. Obwohl sie ja eigentlich gar nie vorhatte, in die Wirtschaftswelt zu wechseln. Ob wir in diesem Fall heute noch auf das Flauderwunder von 2002 warten würden?

Das traditionelle Goba-Getränkessortiment erfährt immer wieder Neuerungen und Ergänzungen. Spannende Ideen werden laufend verfolgt. Inspirationen

finden sich beispielsweise durch Anregungen von Mitarbeitenden, Trends in Modezeitschriften, Museumsbesuche, Tradition und Geschmackserlebnisse unter anderem in der Natur. «Einfach die Nase rausstrecken und riechen, woher der Wind kommt», wie Manser erklärt. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, und die innovativen Produkte treffen immer wieder den Gout der Zeit. Vom natürlichen Mineralwasser, den Limonaden und Likören, der Entwicklung des ersten Stevia-Colas der Schweiz, zum «Flauder Original», «Flauder Holunderbeere», «Flauder Quitte und Rhabarber», der «lisfee» bis hin zum neusten Coup (psst, ab Mai erhältlich), dem «Flauder Minz» – in Gontenbad wird ständig und stetig getüftelt. Und die Produkte erschliessen sich stimmig im Genuss und der liebevoll gestalteten Markenwelt. Auf dem Etikett tanzen Feen, Schmetterlinge und Libellen im Blumenmeer. Goba als Zentrum der zauberhaften Ostschweizer Märchenwelt. Und trotz – oder gerade wegen – dieser Lieblichkeit steht die Ideenwerkstatt der Goba niemals still.

Sobald ein neues Getränk lanciert wurde, geht's weiter: Eine Projektgruppe überlegt sich, wo es denn als Nächstes hingehen könnte, was möglich wäre und wie





Blick in die Abfüllerei, wo aus Mineralwasser Flauder wird.



Gabriela Manser,
Geschäftsleiterin der Goba AG

es funktionieren würde. Ob das neue Geschmackserlebnis dann passt und wirtschaftlich ein Erfolg wird, darüber entscheiden die Absatzzahlen. Aber auch bei der Produktentwicklung spielt der Aspekt der Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. Oder anders gesagt: Mit

«*Einfach die Nase rausstrecken und riechen, woher der Wind kommt.*»

Wille, Kreativität und Mutter Mansers Freude an Konfitüren entsteht aus der Not heraus ein schmackhafter Brotaufstrich. Der Hintergrund: Gabriela Manser wollte die Wertschöpfungskette in der Region stärken und

begab sich vor rund acht Jahren auf die Suche nach Biokräuterbauern. Ein nicht ganz einfaches Unterfangen. Bei der Landwirtschaftsschule in Salez habe sie dann endlich den Tipp erhalten, dass auf einem Feld in Starkenbach bei Alt St. Johann der gesuchte Biokräuteranbau vorhanden sei. Ein Glücksgriff – und eine gute Grundlage für Manser, die Bauern der Region für den biologischen Anbau ihrer Kräuter und Pflanzen zu motivieren. Heute finden sich diese Kräuter als Extrakt in allen Flauderprodukten wieder. Im Gegenzug vereinbarte sie jeweils eine Abnahmegarantie der jährlichen Ernte, unabhängig davon, wie tief oder hoch der Bedarf für die Getränkeproduktion schlussendlich ausfällt.



Zum Anfassen: Die zauberhafte Goba-Welt in der Flauderei in Appenzel.

Es galt also zu klären, was mit den überschüssigen Pflanzen und Kräutern passieren sollte. Naheliegender war, sie für die Herstellung der beliebten Goba-Liköre zu verwenden. Dann bot sich auch die Produktion von feinen Teemischungen an. Und schliesslich verkochte Mutter Rita Manser einige Proben der Kräuterextrakte zu Geles und Konfitüren. Diese Produkte, welche zuerst als Weihnachtsgeschenke für Goba-Kunden gedacht waren, stiessen auf so grossen Anklang, dass sie ins Sortiment aufgenommen wurden. «Meine Mutter hat schon des Öfteren Ideen essbar gemacht – mit einer Prise hiervon und einer Handvoll davon», berichtet Tochter Gabriela Manser mit einem Schmunzeln. Die Spezialisten der Goba-Manufaktur sorgten in diesen Fällen jeweils für die Umrechnung dieser Handgriffe in exakte Grammzahlen für die Rezepturen. Ihre Mutter habe sowieso eine «riesen Freude», dass sie den Familienbetrieb so erfolgreich fortführen konnte. Und mit welcher Freude, welchem inneren Feuer sich die Tochter für die Goba engagiert, ist denn auch förmlich spürbar.

Gabriela Manser nimmt uns abschliessend mit zum Schatz ihres Unternehmens – der Quelle. Ursprung geschmackvoller Getränkemente, entspringt sie dem Boden rund 200 Meter weiter oben in der Wiese. Aber es fühlt sich trotzdem so an, als stünde man mitten

im Herzen dieser Firma. Mit einem fröhlichen «Zum Wohl!» lässt uns Gabriela Manser das Mineralwasser direkt ab der kostbaren Quelle trinken. Wir sind begeistert und gleichzeitig überrascht, welche wunderbare und abwechslungsreiche Produktpalette in Gontenbad aus diesem klaren Nass gewonnen wird.

Klein, selbstbewusst, eigenständig: die Goba AG ist einer der kleinsten Mineralwasserproduzenten der Schweiz. In der Kleinheit liegt ihre Stärke. Immer mehr Konsumenten und Gastwirte legen Wert auf einen unabhängigen, regional verankerten Betrieb und schätzen Goba als Oase in der globalisierten Wirtschaftswelt.



Michelle Eberle: Sachbearbeiterin Unternehmenskommunikation, Co-Redaktionsleitung und genüssliche «lisfee»-Trinkerin.