

Appenzeller Volksfreund
9050 Appenzell
071/ 788 30 01
www.dav.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'158
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich



Themen-Nr.: 725.007
Abo-Nr.: 1078472
Seite: 4
Fläche: 36'162 mm²

Frisches Flauder findet Fans

**Flauder Minz, das jüngste Getränk der Goba
Mineralquelle und Manufaktur, scheint gut anzukommen**



Flauder Minz könnte für Gross und Klein das neue Lieblingsgetränk werden.

(Bild: zVg)

Monica Dörig

Es schmeckt erfrischend nach Pfefferminz, ist moderat süss, lässt sich zu spritzigen Sommerdrinks mixen und kommt sehr gut an bei den Flauder-Fans: Flauder Minz.

«Flauder Minz för min Prinz», der Slogan trage vielleicht auch zum Erfolg des jüngsten Erfrischungsgetränk der Goba Mineralquelle und Manufaktur bei, mutmasst Marketingberaterin Sonja Erhart. Allgemein stosse das neue Produkt aus der Flauder-Familie «auf sehr, sehr gute Resonanz», gibt sie Auskunft. Sie ortet Erfolgsfaktoren im erfrischenden und doch

vertrauten Pfefferminzgeschmack und «weil es nicht zu süss ist». Flauder Minz habe Potenzial, wie das Original Flauder zum Hit zu werden.

Der Renner unter den Mineralwassern mit Geschmack auf der Basis von Holunderblütensirup hat 2002 eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte angestossen. Die Flauder-Familie ist inzwischen um Geschwister mit Rhabarber und mit Holunderbeeren und um die «Iisfee», einen Kräutereistee mit Grüntee, gewachsen.

Kreative Kooperation

Neue Produkte im Getränkesortiment der Goba entstehen in einem kreativen Pro-

zess des Stammhauses im Gontenbad mit externen Produkte-Entwicklern. Diesmal fiel die Wahl auf ein einheimisches robustes Kraut, die Pfefferminze, kombiniert mit zarten Holunderblüten und aromatischen Alpenkräutern.

«Flauder Minz wird bereits gern unter dem Namen «Prinz» mit Prosecco gepritz als Apéro serviert», verrät Sonja Erhart. Sie empfiehlt ausserdem den hauseigenen Pfirsichlikör mit Flauder Minz aufzugiesen und mit einem Zweiglein Minze zu dekorieren – zum märchenhaften Drink.

Zutaten aus der Region

Flauder Minz ist vegan und Culinarium-zertifiziert. Das heisst, fast alle Zutaten stammen aus der Region.

Genauere Zahlen, wie erfolgreich der jüngste Wurf der Goba ist, könne man erst in etwa einem Jahr erheben, erklärt die Marketingfachfrau. Erfahrungsgemäss probieren im ersten halben Jahr nach der Lancierung viele Konsumenten das Produkt einmal aus Neugier. «Wir befinden uns jetzt in der spannenden Phase, in der sich langsam abzeichnet wie das Produkt bei den Konsumenten ankommt», sagt Sonja Erhart.

Das Innerrhoder Unternehmen Goba Mineralquelle und Manufaktur beschäftigt mittlerweile gut 60 Mitarbeitende. In den letzten Jahren wurden Betrieb und Lager kontinuierlich ausgebaut. Unter der Leitung von Gabriela Manser hat sich der «Mineralwasser-Zwerg» zur Kultmarke gemauert.