



Wer bei Goba an Flauder denkt, denkt richtig, aber zu wenig weit. Dies ist wohl eine wichtige Erkenntnis des Freitags im Appenzellerland.



Bild: [www.goba-welt.ch](http://www.goba-welt.ch)

Bereits am Bahnhof St. Gallen traf sich ein Teil des EOP-Circles auf dem Weg mit der Appenzeller-Bahn nach Bühler. Traditionsgemäss startet der Anlass mit einem Kaffee und Gipfel und einem Briefing von Jürg Schaad. Mit einem kleinen Fussmarsch ging es vom Landgasthof Sternen zum Standort Bühler der Goba. Dort wurden wir herzlich von Claudia Manser empfangen. Sie führte uns durch die Geschichte und Produkte sowie den Standort Bühler von Goba.

Zur Geschichte einige wenige Daten:

1576 bereits wurde ein Badehüsli als Badeort bei Appenzell erwähnt. In einer wechselvollen Geschichte entwickelte sich daraus ein Kurhaus. 1907 brannte das Kurhaus, wurde wieder aufgebaut und später als Altersheim genutzt. 1933 erwarb Josef Schmidiger das Quellrecht, um Mineralwasser abzufüllen. Dies, um die sinkenden Einnahmen aus dem rückgehenden Fremdenverkehr zu kompensieren. Er und seine Frau Hedwig aber tüftelten an Rezepten für Limonaden und Liköre. So entstand zuerst ein Citro, welches heute noch im Angebot ist, aber mit wesentlich weniger Zucker. Damals war alles noch Handarbeit. 1956 übernahm mit Rita Manser-Schmidiger und ihr Mann Sepp Manser die Leitung der Gontenbad-Quelle. Es erfolgte die ersten Schritte der Automatisierung in der Abfüllung.

1999 übernahm mit Gabriela Manser die dritte Generation den Betrieb. Damals mit 8 Mitarbeitenden und zwei Millionen Flaschen

pro Jahr. Heute beschäftigt Goba 77 Mitarbeitende und füllt 20 Millionen Flaschen pro Jahr ab.

Wie ist dieses Wachstum entstanden? Die Produktepalette wurde erweitert. Zuerst mit einem Mineralwasser «leise», dann mit der Flauder-Linie. Der Name ist von Flickflaude für Sommervogel (Schmetterling) abgeleitet und ziert natürlich auch das Etikett. Die Flauder-Linie startet mit Holunderblüte und Melisse, dann folgten weitere Aromen. Wichtig ist dabei, dass möglichst lokale Zutaten aus biologischem Anbau verwendet werden. Dazu wird auch Garten unterhalten.

Glasflaschen lassen sich zwar immer wieder verwenden oder rezyklieren, aber sie haben doch ein grosses Gewicht. Diesen Nachteil haben PET-Flaschen nicht. So wurde 2004 eine PET-Abfüllanlage eingeführt. Die PET-Flaschen wurden von Bischofszell angeliefert. Aber damit wurde auch sehr viel Luft vom Thurgauischen ins Appenzellerland transportiert, was weder ökologisch noch ökonomisch war. Darum wurde dann eine Anlage angeschafft, welche aus PET-Rohlingen mit Hitze und Druckluft die fertige PET-Flasche erstellt. Dies hat auch den Vorteil, dass die Flaschen einfach nach eigenen Vorstellungen hergestellt werden. Betrachtet mal die Griffmulde bei einer Goba-Flasche genauer.

Auf 2022 hin hat Gabriela Manser ihre eigene Ablösung in die Wege geleitet. 90 % der Aktien gingen an die F.G. Pfister Stiftung über, mit 10 % bleibt sie noch beteiligt und bleibt VR-Vorsitzende. Die [F.G. Pfister Stiftung](#) hat einen wirtschaftlichen wie sozialen Zweck. Damit soll die langfristige Existenz von Goba gesichert werden. Die [Geschäftsleitung der Goba](#) haben heute drei Personen inne.



Zurück aber nun zu unserem Besuch in Bühler. Nach der umfassenden Einführung von Claudia Manser gab es das obligate Klassenfoto.



Und dann einen Rundgang durch den Standort Bühler.

Hier zeigen sich weitere Erfolgsfaktoren: Wie bereits im Einführungsreferat von Claudia Manser ausgeführt, ist das Sortiment von Goba wesentlich grösser als nur Mineralwasser mit oder ohne Geschmack. Sirup, Teemischungen, Konfitüre, Gin, Tonic, Likör und weiteres mehr verkauft Goba. Darum heisst die Webseite auch Goba-Welt. Im Untergeschoss gibt es zwei Tresore: Ein Kräuterkeller, in dem die wertvollen Zutaten aufbewahrt und aufbereitet werden. Gegenüber ist der Fasskeller, in der Alpsteinbitter in Barriques heranreift, und von diesem durften wir auch kosten. Wieder treppauf ging es Richtung «Küche». Das ist die Produktion Manufaktur, wo unter anderem «Nidelzeltli» in verschiedenen Varianten produziert werden. Auch hier gab es eine Kostprobe und dazu spannende Ausführungen des Leiters Manufaktur, Tobias Ulmann. Und da zeigt sich ein weiterer Erfolgsfaktor von Goba: Ausprobieren, im Team besprechen, umsetzen – und das ist dank der kurzen Wege im Betrieb einfach möglich – Innovationsmanagement lebendig entfaltet.



Bild: [www.goba-welt.ch](http://www.goba-welt.ch)

Weiter geht es durch das Lager, wo Gabelstapler am Kommissionieren sind zu einem besonderen Bereich. In dieser Ecke ist das Material für die Geschenkpackungen bereit. Im Laden wie auch im Online-Shop gibt es eine ganze Reihe von Geschenksets aus Goba-Produkten. Zurück im Seminarraum durften wir von fast allen Goba-Produkten kosten. Da ein Pröbchen Gin mit Flauder Gents, dort einen alkoholfreien Apéro mit Chico mit Flauder Yolo, dazwischen ein Flauder Praliné. Man könnte noch stundenlang die unterschiedlichsten Produkte probieren. Aber unser Zeitkredit war aufgebraucht und ein feines Mittagessen im Landgasthof Sternen wartete auf uns. Mit herzlichem Applaus verabschiedeten wir uns von Claudia Manser.

Gerade noch vor dem nächsten Regenguss verschont, schafften wir es in die gemütliche Gaststube. Nach dem Essen gab es von Jürg Schaad aktuelle Informationen zu den EO-Prüfungen. Natürlich interessiert uns die Entwicklung unseres Berufsbildes und wir hoffen, die notwendige Anerkennung in der Wirtschaft kann zurückgewonnen werden.

Organisieren heisst auch immer planen. Darum hier der Termin des nächsten eop-circle-Anlasses: 4. Oktober 2024 – die «Trauffer Erlebniswelt» in Brienz.

Und zum Schluss: Ein ganz herzliches Dankeschön an Jürg, dass er uns ins Appenzellerland gelockt hatte und neue Eindrücke und Erkenntnisse vermittelte.

Photos (wo nicht anders vermerkt) und Bericht: Marcel Niederer