

Was tun, wenn sieben Ärzte und drei Kliniken keine befriedigende Antwort auf die Frage nach einer Therapie für eine chronische Kehlkopfentzündung liefern? Was tun, wenn am Markt kein natürlicher, chemiefreier Hustensaft, der weder Zucker noch andere Konservierungsmittel enthält, zu bekommen ist? Man greift zur Selbsthilfe. „Das kann ja nicht so schwer sein“, haben sich Cornelia und Ewald Seidl gedacht, den Rezeptvorrat der Oma um Wissen aus dem Internet und Expertentipps ergänzt und begonnen, einen eigenen Hustensaft zusammen zu mixen. „Es hat funktioniert“, erinnert sich Cornelia Seidl. Der Patient erholte sich.

Der Patient? Hört auf den Namen „Quattro“, war damals ein in Deutschland gekauftes, hoffnungsvolles, aber kränkliches Nachwuchsturnierpferd – und wurde durch den Heilungserfolg zum Impuls für die Unternehmensgründungsidee von „Ewalia“ (zusammengesetzt aus den Vornamen der Gründer). Das war vor acht Jahren.

Heute haben beide ihren ursprünglichen Beruf aufgegeben, beschäftigen 17 Mitarbeiter und produzieren in Sankt Margarethen/Raab pro Jahr rund 600.000 Liter „Ergänzungsfuttermittel“. Neben Kräutersäften zur Stärkung von Stoffwechsel, Immunsystem, Verdauung und Nerven gibt es mittlerweile auch Zusatzfutter in Pulver- und Ölform, Pflegeprodukte vom Juckreiz- über Hautwohl- bis zum Kräuterhuföl sowie Cremen, Salben und Sprays. „Wir haben nicht damit gerechnet, dass es so explodiert“, blickt das Unternehmerehepaar zurück.

Mitbeteiligt an den jüngsten Wachstumsschritten war das von Innovationsexperten Hans Lercher geleitete „Innolab“ der Fachhochschule Campus 02. Gemeinsam wurde nach neuen Absatzmärkten und Produktideen gesucht. Mittlerweile führt „Ewalia“ auch eine für Hunde abgestimmte Produkt-

schiene sowie natürliche, kräuterbasierte Kosmetikprodukte für Menschen. Vertrieben werden die Produkte über Pferdeshophändler, Tierärzte und den eigenen Onlineshop.

Das „Innolab“ im Schlepptau hatte auch Sandra Geyer, als sie im vergangenen Jahr begann, sich verstärkt im elterlichen Betrieb „Mayer & Geyer Fruchtzubereitungen“ zu engagieren. Das 1998 von ihrem Großvater gegründete und heute von ihrem Vater Andreas Geyer geführte Unternehmen beliefert von Albersdorf bei Gleisdorf aus Milchdirektvermarkter, Hofmolkereien, Großküchen und Cateringunternehmen mit Fruchtmark, Fruchtsirups und Fruchtsaftkonzentraten. Man bespielt zwischen den industriellen Großanbietern eine Nische, die Manufakturen mit bester Qualität, kleinen Mengen, großer Auswahl und hoher Flexibilität bedient. 380 Tonnen Fruchtzubereitungsprodukte werden pro Jahr umgesetzt, der Exportanteil liegt bei 50 Prozent. Das Marktklima ist durch Teuerungen und landwirtschaftlichen Strukturwandel aber rauer geworden.

Der gelernten Maßschneiderin für Trachten ging es daher darum, im Rahmen des von der Steiermärkischen Sparkasse begleiteten „Restart-up“-Programms des „Innolab“ eine professionelle Sicht von außen, „ein kritisches Reflektieren von Bestehendem und Innovationen mitzubringen“ (Geyer). „Wir wollen damit Unternehmen Mut machen, Richtung Veränderung und Innovation zu denken“, so Steiermärkische-Vorstand Oliver Kröpfel.



Kröpfel, Lercher (2.u.3.v.l.) mit Ewald und Cornelia Seidl (Ewalia) HÖFLER

Mit Kräutersaft und Fruchtigem zum Erfolg

Hustensaft für Pferde, Fruchtmark für Joghurt & Co: Wie steirische Unternehmen mit innovativen Nischenprodukten reüssieren.

Von Klaus Höfler



Sandra und Vater Andreas Geyer HÖFLER