

PRESSEINFORMATION

26 Millionen Sektkorken knallen jedes Jahr in Österreich Sektionier Schlumberger läutet mit dem Tag des Österreichischen Sekts die Hochsaison ein

Wien, 15.10.2019 - Die Sektbranche feiert am 22. Oktober bereits zum 11. Mal den Tag des Österreichischen Sekts. Damit fällt der Startschuss für die alljährliche Hochsaison. 26 Millionen Flaschen Sekt werden jährlich in Österreich konsumiert. Rund 13 Millionen davon alleine von Oktober bis zum Jahresende. Bereits jede dritte Flasche ist österreichischen Ursprungs. Als Initiator dieses Tages sorgt die Traditionskellerei Schlumberger mit besonderen Aktionen in der Gastronomie und einem Tag der offenen Tür in den Schlumberger Kellerwelten am 19. Oktober für prickelnde Highlights.

Seit 11 Jahren feiert die Sektbranche diesen bedeutenden Tag für die österreichische Weinwirtschaft. Da es ohne Trauben keinen Sprudelgenuss gibt, ist der 22. Oktober auch für die heimischen Partnerwinzer von Schlumberger ein Highlight. „Der Tag des Österreichischen Sekts ist für uns Winzer wichtig, da wir bei der Bevölkerung damit das Bewusstsein für die heimische Sektherstellung und die qualitativ hochwertigen Produkte stärken können“, ist Winzer Max Riegelhofer aus Poysdorf überzeugt. Riegelhofer ist einer der größten Partnerwinzer der Sektkellerei Schlumberger, die 100 Prozent österreichische Qualitätstrauben, vorrangig aus dem niederösterreichischen Weinviertel und der Region Seewinkel im Burgenland, versektet.

Schlumberger Sparkling Week Highlights

Schaumweingenießer freuen sich bereits auf die prickelnden Aktionen von Schlumberger in der Sparkling Week zwischen 18. und 26. Oktober. Am Samstag, 19. Oktober stehen beispielsweise die Türen der Kellerwelten zwischen 14 und 20 Uhr in der Heiligenstädter Straße zu freiem Eintritt offen. Bei geführten Touren lernen die Besucherinnen und Besucher Wissenswertes über die regionale Sektkultur, die Kellereikunst und die Geschichte von Schlumberger. „In den Schlumberger Kellerwelten erlebt man bei einem Spaziergang durch die faszinierenden Gewölbegänge die Tradition des Unternehmens und begibt sich auf eine Sinnesreise der Traube am Rebstock bis zur fertigen Flasche Schlumberger“, erklärt Schlumberger-Kellermeister Herbert Jagersberger. Dabei zeigen Experten auch die Kunst des Sabrierens, das Öffnen einer Sektflasche mit einem Säbel. Am Ende der Tour steht einer Verkostung der Schlumberger Produkte natürlich nichts im Weg. Als Erinnerungsstücke können Sektliebhaberinnen und Sektliebhaber eine personalisierte Flasche oder Schnappschüsse aus der Fotobox mit nach Hause nehmen. Wem das nicht reicht, der kann im Zuge der Schlumberger Sparkling Week in ausgewählten Gastronomiebetrieben in ganz Österreich von diversen Aktionen profitieren.

Teilnehmende Partner sind unter anderem:

Cuisino Wien |Donnerstag, 24. Oktober|

Genießen Sie ein mehrgängiges, exklusives Menü mit Schlumberger Sekt-Begleitung.

Gergelys Wien |21.-27. Oktober|

Auf Sie wartet ein 4-gängiges Menü mit Schlumberger Sekt-Begleitung in behaglicher Atmosphäre.

DiningRuhm Wien |08. – 26. Oktober|

Kombinieren Sie doch einmal Sushi mit Sekt! Im Zuge der Sushiwochen erwartet Sie ein 4-gängiges Menü mit Schlumberger Sekt-Begleitung.

Stadtliche Linz |Dienstag, 22. Oktober ab 18 Uhr|

Gegen Voranmeldung haben Sie die Möglichkeit, die Vielfalt der Schlumberger Spezialitäten zu verkosten.



Huth Betriebe (huth Gastwirtschaft, Da Max huth, Da Moritz huth, Mama & Der Bulle, Rinderwahn)
|Dienstag, 22. Oktober|
Zu jedem Essen gibt es am Tag des Österreichischen Sekts ein Glas Schlumberger gratis.

Steigenberger Hotel Herrenhof Wien |Dienstag, 22. Oktober|
Am Tag des Österreichischen Sekts gibt es zu jedem Glas Schlumberger Sekt ein zweites gratis dazu.

26°East Bar im Kempinski Wien |18. – 26. Oktober|
Eine Woche lang gibt es zu jedem Glas Schlumberger Sekt ein zweites gratis dazu.

Ikone der österreichischen Sektkultur

Neben dem Tag des Österreichischen Sekts war das Haus Schlumberger auch an der Gründung eines eigenen Sektkomitees im Jahr 2013 federführend beteiligt. *„In Österreich haben wir optimale Bedingungen, um qualitativ hochwertigen Sekt herzustellen. Und das tun wir bei Schlumberger auch. Genau dieses Bewusstsein rund um Qualität, Herkunft und Vielfalt wollen wir mit dem von uns ins Leben gerufenen Tag des Österreichischen Sekts schärfen. Nach 11 Jahren ist dieser wichtige Tag in der gesamten heimischen Sektbranche gut verankert. In der breiten Öffentlichkeit haben wir aber noch Luft nach oben,“* so Markus Graser, Pressesprecher Schlumberger.

Rund ein Drittel der am heimischen Sektmarkt abgesetzten Menge ist bereits österreichischer Qualitätssekt, Tendenz stark steigend. In der Gastronomie sind es bereits knapp 50 Prozent. Das liegt nicht zuletzt an der wachsenden Anzahl österreichischer Sekthersteller – rund 130 Betriebe gibt es mittlerweile.

Der größte und bekannteste Hersteller ist die Sektkellerei Schlumberger. Seit über 175 Jahren steht die Marke Schlumberger bereits für höchste Qualität und einzigartig prickelnden Genuss. Seit der Gründung im Jahr 1842 produziert das Haus immer noch jede einzelne Flasche Sekt nach der Méthode Traditionnelle, jener aufwendigen Herstellmethode die Gründer Robert Alwin Schlumberger aus der Champagne nach Österreich importierte. Größtmögliche heimische Wertschöpfung, Regionalität und eine nachhaltige Vorgehensweise sind heute wie damals vorrangig.

Über Schlumberger:

Schlumberger ist Österreichs traditionsreichste Wein- und Sektkellerei. Das Unternehmen ist Marktführer im Bereich Premium-Sekt und Premium-Spirituosen. Robert Alwin Schlumberger gründete das Unternehmen 1842 und stellte damals als einer der ersten in Österreich Sekt nach der Methode Traditionnelle her. 1973 erwarb das Familienunternehmen Underberg die Schlumberger Wein- und Sektkellerei und brachte die Gesellschaft 1986 an die Börse. 2014 wurden die Mehrheitsanteile von der Schweizer Holdinggesellschaft Sastre SA rund um den Unternehmer Frederik Paulsen erworben. Mit Ende 2015 wurde die Mozart Distillerie in Salzburg übernommen und in das Unternehmen eingegliedert. Das Geschäft umfasst heute die Bereiche Schaumwein, Spirituosen, Wein, Bier und Alkoholfreie Getränke. Mit seinen Sektmarken Schlumberger, Goldeck und Hochriegl bündelt das Unternehmen umfangreiches, österreichisches Sekt Know-how und setzt sich die höchste Qualität seiner Sektmarken zum Ziel. In der Schaumweinproduktion werden seit jeher österreichische Premium-Trauben verarbeitet. Schlumberger beschäftigt durchschnittlich rund 245 Mitarbeiter einschließlich seiner Töchter in Österreich, Deutschland und den Niederlanden.

Mehr Informationen erhalten Sie unter:

<http://gruppe.schlumberger.at> sowie unter der Telefonnummer +43 (1) 368 22 58-0
Schlumberger Online Shop: www.schlumberger.at/shop

Rückfragehinweise:

Pressesprecher Schlumberger:

Mag. (FH) Markus Graser; Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH
Tel: +43 664 81 45 901, eMail: markus.graser@schlumberger.at

Ansprechperson Agentur:

Carina Weiss, MA; P8 Marketing
Tel: +43 664 826 47 62, eMail: c.weiss@p8.eu