

PRESSEINFORMATION

12. Tag des österreichischen Sekts

Trend zu mehr Regionalität – Schlumberger setzt auf Unterstützung der Gastronomie

Wien, 13.10.2020. Zum 12. Mal läutet der Tag des österreichischen Sekts die Sekt-Hochsaison ein. Das Haus Schlumberger mit seinen Sektmarken Schlumberger, Hochriegl und Goldeck hat die Initiative im Jahr 2009 ins Leben gerufen, um das Bewusstsein für Qualität und Vielfalt von heimischem Sekt zu stärken. Die wirtschaftlichen Entwicklungen aufgrund der Covid-19-Pandemie zeigen einmal mehr die Wichtigkeit regionaler Produkte und heimischer Wertschöpfung. Bei Schlumberger liegt der Fokus der Initiative zum TDÖS heuer auf der Unterstützung der besonders betroffenen Gastronomie.

Jährlich rückt der Tag des österreichischen Sekts die heimische Sektkultur in den Mittelpunkt. Ziel ist und bleibt die Bewusstseinsbildung zu Herkunft, Qualität und Vielfalt von österreichischem Sekt. Dass das Interesse wächst, haben unter anderem die steigenden Besucherzahlen bei der österreichischen Sektgala in den vergangenen Jahren gezeigt.

Regionalität und Wertschöpfung

Diese Entwicklung geht Hand in Hand mit dem wachsenden Trend zu Regionalität. So stellen einer aktuellen Studie zufolge vor allem Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit beim täglichen Einkauf relevante Entscheidungsfaktoren für die KonsumentInnen dar. Zusätzlich werden regionalen Produkten verstärkt positive Auswirkungen auf die heimische Wirtschaft zugeschrieben. Rund 50 % sind auch der Meinung, dass die Bedeutung von Regionalität in Zukunft weiter steigen wird.¹ Schlumberger legt seit jeher größten Wert auf Produkte „Made in Austria“ und eine größtmögliche heimische Wertschöpfungskette. „Auf diese Weise wollen wir ganz bewusst einen wichtigen Beitrag zur Sicherung von Arbeitsplätzen und zum allgemeinen Wohlstand in Österreich leisten“, so Schlumberger Geschäftsführer Benedikt Zacherl.

Unterstützung der heimischen Gastronomie

Insbesondere die heimischen Gastronomiebetriebe durchleben aufgrund der Covid-19 Beschränkungen seit Monaten eine schwierige Zeit. „Daher sehen wir es auch in unserer Verantwortung, im Rahmen des diesjährigen Tag des österreichischen Sekts, ein Zeichen für die heimische Gastronomie als wichtiger Wirtschaftsfaktor und Botschafter für österreichischen Sekt zu setzen. Mit unserer Aktion „Genieße Österreich“ wollen wir Menschen motivieren, weiterhin ihre Lieblingslokale zu besuchen. Das stärkt die Betriebe und in weiterer Folge die heimische Wirtschaft“, betont Benedikt Zacherl. Noch bis 31. Oktober können Gäste in ihrem Lieblingslokal eine 0,75 l Flasche Schlumberger Sekt bestellen und erhalten eine zweite Flasche gratis nach Hause geschickt. Mehr Information zur Aktion unter schlumberger.at/de/doppeltergenuss.

TDÖS 2020 – Programm im Zeichen der Sicherheit

Aufgrund der aktuellen Situation und den neuesten Entwicklungen rund um Covid-19 findet der Tag des österreichischen Sekts heuer mit einem stark reduzierten Programm statt. Die beliebte Sektgala des österreichischen Sektkomitees am 19. Oktober wird (ohne Publikumsverkostung) in Form eines „Silent Tastings“ über die Bühne gehen und ist speziell auf Fachpublikum ausgerichtet. Auch die Schlumberger Kellerwelten verzichten zum Schutz der Gesundheit auf einen Tag der offenen Türe. Im Online-Shop gibt es für alle Sekt-Fans von Schlumberger anlässlich des Tag des österreichischen Sekts noch bis 18. Oktober -10 % auf das gesamte Sortiment: schlumberger.at/de.

Preisgekröntes Geschmackserlebnis

Wer sich für ein Glas Schlumberger entscheidet, darf sich neben einem Produkt höchster Qualität auch über ausgezeichneten Sektgenuss freuen. Regelmäßig überzeugt der Sekthersteller in renommierten Wettbewerben und stellt damit die Konkurrenz in den Schatten. So wurden in den SALON Österreich Wein 2020 der Rosé Brut Klassik sowie die Chardonnay Reserve und Prestige Cuvée Reserve aufgenommen. Schlumberger ist damit seit nunmehr 10 Jahren in Folge mit zumindest einem Produkt im Salon vertreten. Weiters wurden die Sekte Sparkling Brut Klassik, Chardonnay Reserve und Prestige Cuvée Reserve bei der diesjährigen Niederösterreichischen Weinprämierung mit Gold ausgezeichnet. Gold bei der Austrian Wine Challenge (AWC) erhält die Große Reserve, die Speerspitze des Hauses Schlumberger.

¹ Quelle: IMAS-Studie des ÖGV zum Thema „Regionalität“ 2020

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:

Antonia Filka; P8 Marketing

Tel: +43 664 8484 60 82, eMail: a.filka@p8.eu