

## **PRESSEINFORMATION**

### **Geheimtipp: Schlumberger eröffnet Pop Up Bar in der Wiener City**

Nur zwei Monate lang: „Schlumberger ON ICE Bar“ in der Wiener Jasomirgottstraße bietet prickelnde Sommerdrinks und kulinarische Highlights für die urbane Society

*Wien, 6. April 2017. Im April und Mai läutet Schlumberger mit der ON ICE Bar den Sommer ein. Die trendige Pop Up Bar in der Jasomirgottstraße 4 ist ab dem Opening am Freitag, 7. April um 16 Uhr, nur für zwei Monate geöffnet. Als Barchef begrüßt Flairbartending-Staatsmeister Dein Dumancic in dieser Zeit die Gäste der Pop Up Bar und mixt prickelnde ON ICE Sommercocktails mit Showeinlagen.*

*Kooperationen mit Food Affairs und Sneak In sorgen darüber hinaus für kulinarische Highlights wie wöchentliche Dinner-Veranstaltungen mit Sektbegleitung und gemütliche Sonntags-Brunches. Am Vorabend des Openings lud Schlumberger-Boss Eduard Kranebitter zur feierlichen Eröffnung der ON ICE Pop Up Bar und überzeugte sich gemeinsam mit prominenten Gästen wie Schauspielerin und TV-Moderatorin Adriana Zartl, Charity-Lady Yvonne Rueff, Dompfarrer Toni Faber, Musiker und Songcontest-Teilnehmer Eric Papilaya, Opersänger Daniel Serafin sowie Ö3-DJ Alex List und weiteren Partnern vom trendigen Konzept der Bar.*

#### **Trendige Pop Up Bar mit urbanem Flair**

Die Schlumberger ON ICE Pop Up Bar bringt ein trendig-urbanes Barkonzept in die Wiener Innenstadt. Die traditionsreiche Sektkellerei stellt seine Lifestyle-Sekte Schlumberger ON ICE Classic und Rosé in den Vordergrund: Sämtliche Cocktail-Kreationen basieren auf Schlumberger ON ICE. Für klassische Sekt-Liebhaber bietet die Barkarte auch eine breite Auswahl an Spezialitäten von Schlumberger. Im Wanddesign des Interieur, das den Trend zu geometrische Formen aufgreift, findet sich die goldene Farbe von ON ICE Classic und der Rosé-Farbton seines Pendants wieder. Das urbane Flair unterstreichen hippe Palettenmöbel – damit hat auch der Nachhaltigkeitsgedanke seinen Platz in der Pop Up Bar. Sie laden zum Verweilen bei einem gemütlichen After-Work Drink in Form eines coolen ON ICE Cocktails ein. Für die Getränke sorgt Dein Dumancic, mehrfacher österreichischer Staatsmeister im Flairbartending mit jahrelanger Erfahrung im Mixen, Showbarkeeping und als Barchef.

#### **Promis mixen bei der Eröffnung**

Schlumberger-Vorstandsvorsitzender Eduard Kranebitter ließ es sich nicht nehmen und eröffnete die Bar persönlich, gemeinsam mit prominenten Gästen, Partnern und Medienvertretern. Er läutete damit die warme Jahreszeit in der Wiener City ein. Kranebitter zur Eröffnung: „Als Auftakt unseres 175-Jahr-Jubiläums starten wir mit einer neuen Idee in Form der Schlumberger ON ICE Pop Up Bar in den Frühsommer. Unser Ziel ist es, die Marke dadurch näher zum Konsumenten zu bringen und erlebbar zu machen. Unsere 175-jährige Tradition sehen wir vor allem als ein Versprechen für die Zukunft. Besonders wichtig ist uns daher, mit innovativen Konzepten auch die jüngere, urbane Zielgruppe zu erreichen. Das



trendige Barkonzept in der Jasomirgottstraße passt also perfekt zu unserem Lifestyle Sortiment und unserer Marke.“

Bei einem kleinen Cocktail-Workshop durften die Gäste im Anschluss an die Eröffnung selbst Hand an den Shaker legen und sommerliche Cocktails und Drinks mit Schlumberger ON ICE aus der Barkarte mixen. Selbstverständlich unter professioneller Anleitung und tatkräftiger Mithilfe von Barchef Dein Dumancic.

### **After-Work und Kulinarisches Programm**

Neben Drinks und Schlumberger ON ICE können in der Bar auch sortenreine Spezialitäten und erlesene Cuvées des Hauses Schlumberger verkostet werden. Ein kleiner Verkaufshop, in dem neben den unterschiedlichen Sorten von Schlumberger auch spezielle Tourismusartikel und Geschenckpackungen angeboten werden, bietet sozusagen auch „Sekt to go“. Das prickelnde Getränk kann darüber hinaus aber auch als Speisenbegleiter begeistern. Das beweist jeden Donnerstag (18:30 bis 21 Uhr) ein in Kooperation mit dem hochklassigen Caterer Food Affairs ausgerichtetes Dinner mit Sektbegleitung. An Sonntagen bietet die ON ICE Pop Up Bar von 10:00-12:30 Uhr und von 12:30-15:00 Uhr einen „Cozy Sundaybrunch“ im gemütlichem Ambiente in Zusammenarbeit mit dem Mode/Café/Bar Concept Store Sneak In.

### **Schlumberger ON ICE Bar**

*Jasomirgottstraße 4  
1010 Wien*

*facebook.com/schlumbergeronicebar*

*Öffnungszeiten:*

*Dienstag – Donnerstag: 12-22 Uhr*

*Freitag, Samstag: 12-2 Uhr*

*Sonntag: 10-18 Uhr*

### **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 Unterberg 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 – der Veltliner Sekt 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 219 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

### **Rückfragehinweise:**

#### **Pressesprecher:**

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

#### **Ansprechperson Agentur:**



Lorenz Stöckl, P8 Marketing  
Tel: +43 660 52 76 60, eMail: l.stoeckl@p8.eu