

PRESSEINFORMATION

Schlumberger zieht es nach München

Österreichs Schaumweinspezialist setzt mit neuer Pop Up Bar ein prickelndes Statement am wichtigsten Exportmarkt

München, 11. Oktober 2017. Mit dem Schlumberger Perlwerk in München positioniert sich das österreichische Traditions Haus in der Pole Position auf dem weltweit größten Schaumweinmarkt – Deutschland. Ein durch und durch stimmiges Konzept mit kulinarischen Schmankerln aus der österreichischen Küche, begleitet von der breiten Sortenvielfalt aus der eigenen Kellerei begeistert die Gäste. Im Jubiläumsjahr verstärkt Schlumberger einmal mehr seinen Fokus auf das Auslandsgeschäft und rechnet mit 20 Prozent Wachstum am deutschen Markt.

In Münchens Straßen weilt ab Mitte Oktober ein kleines Stückchen Wien: Im Perlwerk an der Müllerstraße finden erlesenste Sektperlen und österreichische Spezialitäten ein Zuhause auf Zeit. Gemeinsam mit dem Münchner Gastro-Zampano Christoph Kiening hat Schlumberger ein stimmiges Pop-Up Konzept mit viel Charakter und Flair umgesetzt, das neben den Sektspezialitäten des Hauses auch kulinarisch zu überzeugen weiß.

Geometrie, Gold und viel Gusto

Schon mit dem ersten Schritt ins Perlwerk taucht man ganz in die Welt des Schaumweins ein. Vom Boden über die Wände und Barschränke bis hin zum Mobiliar: geometrisch abstrahierte Sektperlen füllen das Innere der Bar ganz so wie das Original das Sektglas. Im elegant-mondänen Ambiente setzt die Bar ihren unangefochtenen Star, den Schaumwein, perfekt in Szene - und das nicht nur im Design. Schlumbergers Vorstandsvorsitzender Eduard Kranebitter erläutert: „ Die erklärte Mission des Perlwerks ist es nicht nur, die Marke Schlumberger näher zum Konsumenten zu bringen. Es gilt, das Produkt Schaumwein mit allen Sinnen erlebbar zu machen, und ein Erlebnis ist Sekt längst nicht nur als Aperitif. Viel zu selten wird sein ganzes Potential genutzt, als perfekter Speisebegleiter zum Beispiel.“ Das soll aber zumindest im Schlumberger Perlwerk kein Geheimnis mehr sein, denn hier kann auch die österreichische Küche in ihrer köstlichen Vielfalt punkten. Vom bodenständigen Gulasch über gediegenen Kaiserschmarrn bis zur legendären Sachertorte bietet die Schlumberger Pop Up Bar heimische Schmankerln, die nur so nach Vollendung durch den richtigen Tropfen schreien. Die beeindruckende Sortenvielfalt von Schlumberger ist hier Trumpf und kann durch die professionellen Empfehlungen des hauseigenen Perlwerk-Sommeliers zur Gänze ver- und auskosten werden.

Das rot-weiß-rote Gastronomiekonzept lässt wirklich keine Wünsche offen, so wird natürlich auch die berühmte Wiener Kaffeehauskultur zelebriert: ab 10 Uhr gibt es klassische Kaffee-Spezialitäten und sonntags kann man sich einem ausgiebigen Sekt-Brunch hingeben.

Exportserfolg am deutschen Markt weiter vorantreiben

Die Initiative einer Pop Up Bar ist für Schlumberger längst kein neues Terrain mehr, hat der Traditionsbetrieb doch bereits mit ähnlichen Projekten in Österreich Erfolge gefeiert.

Neben einer Schlumberger Sparkling Bar gegenüber der Staatsoper lud Schlumberger zuletzt anlässlich des 175-jährigen Bestehens von April bis Juni in die ON ICE Pop Up Bar im Herzen Wiens. Dieses Erfolgskonzept in neuer Aufmachung wurde nun nach München ausgeweitet. Grund für genau diese Standortwahl gibt es freilich genug: Deutschland ist der mit Abstand wichtigste Exportmarkt für das österreichische Traditionsunternehmen.

Vom mittlerweile auf beachtliche 33 Prozent angewachsenen Exportanteil der Marke Schlumberger macht das reine Exportvolumen für Deutschland tatsächlich rund die Hälfte aus. Die Entwicklung am deutschen Markt ist generell eine durchwegs erfolgreiche: mit einem Wachstum von 34 Prozent in den letzten 3 Jahren und einer zu erwartenden Volumenssteigerung von 20 Prozent im laufenden Jahr hat Schlumberger nun auch einen eigenen Markenbotschafter in Deutschland beschäftigt. Für den weiteren kontinuierlichen Ausbau des deutschen Marktes ist München durch seine Nähe zu Österreich wie geschaffen. Im Schlumberger Perlwerk werden sowohl die Qualität als auch die Vielfalt der Marke präsentiert, gastronomisch inszeniert und für den Kunden zuhause erlebbar gemacht.

Konzept mit Zukunft

Die besonderen Dinge im Leben sind nicht unendlich. Auch das Schlumberger Perlwerk ist als Pop Up Bar-Konzept zeitlich begrenzt. Es startet mit der offiziellen Eröffnung Mitte Oktober und hält seine Pforten vorerst lediglich für eine Saison geöffnet. Bei entsprechendem Zuspruch und wirtschaftlichem Erfolg ist eine Ausweitung des Konzepts auf andere Standorte sowie auch in weitere wichtige Exportmärkte angedacht.

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 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

Rückfragehinweise:

Pressesprecher:

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

Ansprechperson Agentur:

Raffaella Bartik, P8 Marketing
Tel: +43 664 14 70 211, eMail: r.bartik@p8.eu