

## **PRESSEINFORMATION**

### **Ehrung für Schlumberger mit Österreichischem Staatswappen**

Die höchste Auszeichnung für Qualität und Innovationskraft der Republik Österreich geht an den 175-jährigen Traditionsbetrieb

*Wien, 31. Oktober 2017. Die Schlumberger Wein- und Sektkellerei ist nicht nur einer der traditionsreichsten Betriebe Österreichs, sondern auch ein wichtiges Zugpferd für die nationale Wirtschaft. Rechtzeitig zum 175-jährigen Jubiläum erhält das auch im Ausland sehr erfolgreiche Unternehmen mit dem Österreichischen Staatswappen die höchste Anerkennung für seine außergewöhnlichen Verdienste und Erfolge um die österreichische Wirtschaft.*

#### **Seit 175 Jahren ein Big Player in Österreichs Wirtschaft**

Besonders in wirtschaftlich stürmischen Zeiten sind der Erfolg sowie die Förderung und Pflege österreichischer Markenqualität wichtiger denn je. Als einer der ältesten und international erfolgreichsten heimischen Betriebe hält das Haus Schlumberger seit 175 Jahren erfolgreich an seinem Markenversprechen und seinen Kernwerten fest. Dafür sowie für sein Engagement rund um größtmögliche Wertschöpfung in Österreich wurde Schlumberger jüngst mit der höchsten Auszeichnung der österreichischen Wirtschaft – dem österreichischen Staatswappen – geehrt.

„Für Schlumberger ist das Österreichische Staatswappen nicht nur eine besondere Anerkennung, sondern vor allem auch eine Bestärkung in unserem klaren Bekenntnis zu bester österreichischer Qualität und dem gleichzeitigen Beschreiten immer neuer, innovativer Wege, um uns als beliebte Traditionsmarke weiterzuentwickeln“, so der stolze Schlumberger-Vorstand Wolfgang Spiller, der die Auszeichnung von Wirtschaftsminister Harald Mahrer überreicht bekam.

#### **Für ganz besondere Verdienste: das österreichische Staatswappen**

Das österreichische Staatswappen schmückt Ehrenträger, die sich mit bestem Beispiel um die österreichische Wirtschaft verdient gemacht haben. Um diesen Erfolgsbeispielen wohlverdiente Sichtbarkeit zu verleihen, erhalten nur Unternehmen, die sich durch besonders außergewöhnliche Leistungen abheben und in ihrer Branche eine führende und allgemein geachtete Stellung innehaben, das österreichische Staatswappen. Dieses Qualitätssiegel bringt den Ausgezeichneten Wettbewerbsvorteile und dient somit auch als positiver Ansporn für andere Wirtschaftstreibende.

**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](mailto:markus.graser@schlumberger.at)

**Ansprechperson Agentur:**

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