

## **PRESSEINFORMATION**

### **Kulinarisches Highlight in der Wiener Markterei**

Am Opernball gustierten die Gäste die Österreichische Antwort auf „Champagner und Austern“. Die Delikatesse „Schlumberger Sekt und Wiener Schnecken“ wird aktuell auch in der Markterei angeboten.

*Wien, 3. März 2017. Jeden Freitag und Samstag haben Genießer die Chance in der Wiener Markterei (Alte Post, Dominikanerbastei 11 / Postgasse 8, 1010 Wien) die „Wiener Schnecke“ gepaart mit Sektspezialitäten aus dem Hause Schlumberger zu verkosten. Die extravagante Kombination war bereits am heurigen Opernball ein großer Erfolg. Die hippe Pop-Up Bar ist anlässlich des 175-jährigen Jubiläums der österreichischen Sektkellerei bis in den Juni 2017 geöffnet. Im Laufe des Jahres plant Schlumberger die Eröffnung weiterer Pop-Up Bars: Eine in der Wiener City und eine in Hamburg, um die österreichische Sektkultur auch in den deutschen Norden zu bringen. Außerdem tourt eine Bar auf Rädern, der „Schlumberger Cube“, anlässlich des Jubiläumsjahres quer durch ganz Österreich.*

### **Sekt als Begleitung erlesener Speisen**

Das Duo Wiener Schnecke und Schlumberger-Sekt interpretiert das Thema „Champagner und Austern“ auf eine heimische, regionale Art ganz neu. Besonders gut harmoniert Schlumberger’s Opernball-Sekt Grüner Veltliner mit den heimischen Weinbergschnecken. Der typisch pfeffriger Veltliner-Geschmack und die animierende Frische des Sekts passen besonders gut zu vielen Varianten der „Wiener Schnecke“. Die sortenreine Sektkreation entpuppt sich nebenbei auch als absoluter Exportschlager.

Die Kooperation mit der Weinbergschneckenzucht „Wiener Schnecke“ von Andreas Gugumuck hat sich bereits in den letzten Jahren bewährt und die „Slow-food-Kreation“ erfreut sich einer stetig wachsenden Fangemeinde.

### **Schlumberger feiert 175-jähriges Jubiläum**

Anlässlich des 175-jährigen Jubiläums hat sich das Haus Schlumberger zum Ziel gesetzt, die Marke Schlumberger in all ihrer Vielfalt für den Endkonsumenten erlebbar zu machen. Die charmante Pop-Up Bar in der Markterei ist ein erster erfolgreicher Schritt. Weitere Pop-Up Bar Konzepte für Lifestyle-affine Genießer – unter anderen in der Wiener City – sind für die wärmere Jahreszeit geplant. Ein Pop-Up Store in Hamburg soll die Marke Schlumberger im wichtigsten Exportmarkt – Deutschland – noch bekannter machen. Dort ist Schlumberger als Botschafter österreichischer Genuss- und Sektkultur ein Begriff. Mit dem eigens für das Jubiläumsgeschäft gestalteten „Schlumberger Cube“, einer top ausgestatteten modernen Bar auf Rädern, ist das Schlumberger-Team 2017 quer durch Österreich unterwegs um die Menschen von der Qualität und Sortenvielfalt der Marke zu überzeugen.

Das gesamte Sortiment des heimischen Sektherstellers gibt es übrigens in der Schlumberger Boutique & Bar gegenüber der Wiener Staatsoper (Kärntnerstraße 51).



## **Schlumberger und Schnecken Pop-Up Bar**

Jeden Freitag & Samstag bis 17. Juni 2017

Dominikanerbastei 11 / Postgasse 8, 1010 Wien

Öffnungszeiten: Freitags: 12 – 24 Uhr, Samstags: 10 – 24 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 Méthode 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 Destillerie 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: +43 664 88 42 45 94, eMail: [l.stoeckl@p8.eu](mailto:l.stoeckl@p8.eu)