

PRESSEINFORMATION

Schlumberger Sektreport 2024

Prickelnde Zukunft garantiert: Wie die junge Generation Sektgenuss neu definiert

Wien, 06.12.2024 – Der Schlumberger Sektreport zeigt in seiner 11. Auflage: Sektgenuss befindet sich im Wandel. Themen wie Rosé und Alkoholfrei, aber auch Qualität und Nachhaltigkeit prägen die Zukunft von Sekt. Besonders die junge Generation der 18- bis 29-Jährigen hebt sich durch Experimentierfreude und einem modernen Zugang ab - Sekt ist für sie längst ein facettenreicher und fester Bestandteil des Alltags geworden. Schlumberger bestätigt zudem erneut als beliebteste Sektmarke der Österreicher:innen seine Position als heimischer Spitzenreiter.

Der Schlumberger Sektreport

Der Schlumberger Sektreport wird jährlich in Kooperation mit dem market institut erstellt und liefert ein Abbild der aktuellen Konsum- und Trinkgewohnheiten der Österreicher:innen. Neben den Trinkvorlieben werden dabei auch Kaufverhalten und Trends eingehend untersucht. Im Folgenden die Ergebnisse im Detail:

Prickelnde Tradition: Österreich, das Land der Sektliebhaber:innen

Österreich ist ein Land der Sekttrinker:innen: 9 von 10 Befragten geben an, zumindest gelegentlich Sekt zu konsumieren. Traditionell ist Silvester der Höhepunkt des Sektgenusses - für 84 % der Österreicher:innen ist eine Flasche Sekt an diesem Abend unverzichtbar. Doch auch bei anderen freudigen Ereignissen wie Geburtstagen (77 %), Hochzeiten (71 %) oder zu Weihnachten (51 %) begleitet der perlende Genuss die Feierlichkeiten. Sekt wird aber auch immer mehr vom Anlassgetränk zum Alltagsbegleiter: Ein Viertel der Befragten genießt ihn mittlerweile auch ohne besonderen Anlass.

Sekt neu erleben: Rosé und Alkoholfrei für die junge Generation

Der Sekt-Trend wird vor allem von der jungen Generation getragen: 86 % der 18- bis 29-Jährigen bekennen sich als Liebhaber:innen des prickelnden Getränks und zeigen beim Genuss deutlich mehr Experimentierfreude als andere Altersgruppen. So gibt mittlerweile jede:r Zweite in dieser Altersgruppe an, alkoholfreien Sekt zu trinken. Seit der Aufnahme dieser Kategorie im Sektreport 2022 steigt der Anteil der Konsument:innen kontinuierlich – von 31 % auf mittlerweile 37 %. Gleichzeitig erobern Rosé-Varianten weiter die Herzen der jungen Generation - drei Viertel von ihnen greifen mit Begeisterung zu den zart schimmernden Rosé Sekten. Diese Entwicklung zeigt, wie Sekt seine traditionelle Rolle neu definiert und sich als vielseitiger Genuss in den modernen Lebensstil integriert. Darüber hinaus ist die Kategorie „Alkoholfrei“ im Vormarsch, denn auch die 40- bis 49-Jährigen folgen diesem Trend: Über ein Drittel konsumiert bereits alkoholfreien Sekt, mit einem beeindruckenden Wachstum von 15 % im Vergleich zum Vorjahr.

Als Teil der Schlumberger-Familie hat Hochriegl mit seinen beiden alkoholfreien Sekten zwei starke Sorten im Angebot. Mit zweistelligen Wachstumsraten für 2024 positionieren sie sich als Vorreiter in diesem aufstrebenden Marktsegment.

Sektpreis bleibt stabil

Die Kauffrequenz von Sekt bleibt in Österreich auf hohem Niveau: Zwei Drittel der Bevölkerung kaufen mindestens zweimal jährlich Sekt, und 14 % greifen sogar monatlich zu. Die Zahlungsbereitschaft der Konsument:innen bleibt auch in diesem Jahr konstant:

- Im Supermarkt bleibt der Preis von €8,50 pro Flasche unverändert – ein klares Zeichen für Marktstabilität.

- In der Gastronomie ist eine leichte Preissteigerung **zu verzeichnen, mit einem moderaten Anstieg von €36,30 auf €36,80 pro Flasche**

Trinkerlebnis und Heimatverbundenheit im Fokus

Die Konsument:innen legen zunehmend Wert auf die Qualität und Herkunft ihres Sekts. An erster Stelle der Kaufkriterien steht die *Bekömmlichkeit*, die für 41 % der Käufer:innen entscheidend ist. Direkt dahinter folgt der Wunsch nach einer *leichten, frischen Geschmacksnote*, die 26 % besonders schätzen. Ein wachsendes Bewusstsein für das sensorische Erlebnis wird auch durch die steigende Bedeutung der Herkunft bestätigt: Für ein Viertel der Käufer:innen ist die *österreichische Herkunft* ein entscheidendes Kaufargument. Dieser Patriotismus im Glas geht Hand in Hand mit dem Vertrauen in die Expertise heimischer Produzent:innen, welches im Vergleich zum Vorjahr um 4 % an Bedeutung gewonnen hat. Der Griff zum österreichischen Sekt wird zunehmend als Unterstützung der lokalen Wirtschaft und als Bekenntnis zur österreichischen Qualität verstanden – ein Solidaritätsgedanke, der um 5 % gewachsen ist.

Schlumberger steht als beliebteste Sektmarke für österreichische Qualität

Schlumberger bleibt die beliebteste Sektmarke der Österreicher:innen und führt erneut die Liste der Sektmarken an. Mit beeindruckenden 86 % Vertrauen festigt das Traditionshaus seine starke Marktstellung. Im direkten Vergleich mit anderen Sektmarken landet Schlumberger dabei bei fast allen Altersgruppen auf dem ersten Platz. Besonders erfreulich: gerade die junge Generation der 18 bis 29-jährigen wählen Schlumberger zu ihrer „Love-Brand“. Auch in der Kategorie „heimische Qualität“ bleibt Schlumberger unangefochtener Spitzenreiter und verteidigt diese Position bereits zum dritten Mal in Folge. Diese Anerkennung spiegelt die tiefe Verwurzelung des Unternehmens in der österreichischen Genussskultur wider, die besonders von regelmäßigen Sektgenießer:innen geschätzt wird.

Prickelnde Festtage und Korkenknallen zu Silvester

Die Festtagssaison in Österreich wird auch in diesem Jahr wieder prickelnd: Mehr als die Hälfte der Österreicher:innen betrachten Sekt als unverzichtbaren Begleiter ihrer Weihnachtsfeierlichkeiten. Auch in diesem Jahr verwandeln die heimischen Sektkellereien ihre Flaschen in wahre Festtagsboten. In edlen Geschenkverpackungen finden immer mehr Sektflaschen ihren Weg unter den Weihnachtsbaum. 11 % der Österreicher:innen entscheiden sich, die Freude des Festes in Form von Sekt zu verschenken. Der Jahreswechsel in Österreich wäre ohne Sekt kaum vorstellbar: Für 9 von 10 Österreicher:innen gehört er fest zur Silvestertradition. Doch Sekt ist nicht nur ein Getränk zum Anstoßen – er ist auch ein beliebtes Mitbringsel. Die Zahl derjenigen, die Sekt zu Silvesterpartys mitbringen, ist auf mittlerweile 50 % gestiegen. Dies unterstreicht nicht nur die wachsende Beliebtheit des Getränks, sondern auch seine Rolle als Symbol für festliche Genussmomente.

***Über den Sektreport**

Die Online-Befragung wurde gemeinsam mit dem market institut im Zeitraum von 16. bis 31. Oktober 2024 mit einer für die österreichische Bevölkerung ab 18 Jahren repräsentativen Stichprobe (n= 1.000 Personen) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.schlumberger.at/de

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 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:

Alexander Ludwig, BA

Tel: +43 1 368 22 58 121 eMail: alexander.ludwig@schlumberger.at

Ansprechperson Agentur:

Leonhard Doppler, BA; P8 Marketing

Tel: +43 (0) 664 / 826 47 71, eMail: l.doppler@p8.eu