

## PRESSEINFORMATION

### Schlumberger Sektreport 2025: Österreicher:innen wünschen sich mehr heimischen Sekt in der Gastronomie

Wien, 12.12.2025 – Der 12. Schlumberger Sektreport zeigt: Trotz wirtschaftlich herausfordernder Zeiten bleibt die Konsumfreude bei Sekt ungebrochen und rund 9 von 10 Österreicher:innen genießen regelmäßig Schaumwein. Der heimische Sektkonsum präsentiert sich damit weiterhin stabil auf hohem Niveau. Regionalität bleibt dabei ein starkes Qualitätsversprechen, besonders in der Gastronomie. Mehr als der Hälfte der Sekttrinker:innen ist es wichtig, dass Restaurants und Bars österreichischen Sekt anbieten können. Jede:r Zweite würde bei der Getränkewahl im Lokal zu heimischen Produkten greifen, während Prosecco und Champagner klar dahinter liegen. Zugleich sieht ein relevanter Teil der Gäste noch Potenzial beim Angebot. Schlumberger bestätigt zudem erneut als beliebteste Sektmarke der Österreicher:innen seine Position als heimischer Spitzenreiter.

#### Der Schlumberger Sektreport

Seit 2014 veröffentlicht das Haus Schlumberger in Kooperation mit dem market institut jährlich den österreichischen Sektreport und liefert damit ein Abbild der aktuellen Konsum- und Trinkgewohnheiten der Österreicher:innen in Bezug auf Schaumwein. Neben den Trinkvorlieben werden dabei auch Kaufverhalten und Trends eingehend untersucht. Im Folgenden die Ergebnisse im Detail:

#### Patriotismus im Glas: Österreichischer Sekt in der Gastronomie

Österreicher:innen wollen regionale Auswahl im Glas: 55 % der Sekttrinker:innen ist es wichtig, dass Gastronomiebetriebe österreichischen Sekt anbieten, am liebsten sowohl glasweise als auch flaschenweise. Damit setzen Gäste ein deutliches Zeichen für heimische Qualität und regionale Wertschöpfung. Bei der Wahl des Schaumweins im Restaurant liegt österreichischer Sekt an erster Stelle: 50 % entscheiden sich im Lokal für ein Glas aus Österreich, und damit klar vor italienischem Prosecco mit 36 % und französischem Champagner mit 14 %. Diese Präferenz zeigt sich altersübergreifend stabil, bei Frauen ist die Prosecco-Affinität etwas höher ausgeprägt. Je regelmäßiger Sekt konsumiert wird, desto wichtiger ist den Gästen ein breites, österreichisches Angebot: 70 % aller Befragten, die monatlich Sekt konsumieren legen besonders großen Wert auf ein breiteres Angebot an heimischem Sekt in Lokalen. Hier liegt für die Gastronomie ein besonders attraktives Umsatzpotenzial mit einer kaufkräftigen Zielgruppe.

#### Regionalität als Qualitätsversprechen: Herkunft schafft Vertrauen

Ein Viertel der Käufer:innen nennt österreichische Herkunft als entscheidendes Kaufargument, Tendenz steigend. Der Griff zu Sekt aus dem eigenen Land wird zunehmend als bewusste Entscheidung verstanden: für geprüfte Qualität, vertraute Herkunft und die Unterstützung regionaler Produzent:innen. Auch das Vertrauen in die Expertise heimischer Sektkellereien wächst: Im Vergleich zum Vorjahr gewinnt dieses Qualitätsversprechen 4 Prozentpunkte hinzu.

#### Konsumtrends & Zielgruppen-Insights: Die junge Generation gibt den Takt vor

Während Sekt in Österreich fest in der Genusskultur verankert bleibt, setzt vor allem die junge Generation neue Akzente. 86 % der 18- bis 29-Jährigen bekennen sich zum Sektgenuss und zeichnen sich durch hohe Experimentierfreude aus: jede:r Zweite dieser Gruppe greift zu alkoholfreiem Sekt, ein Segment, das kontinuierlich wächst. Auch Rosé-Sekt ist ein Treiber des modernen Konsums: drei Viertel der jungen Konsument:innen wählen Rosé, damit überdurchschnittlich oft. Der Trend zeigt eine klare Öffnung hin zu neuen Stilen, Farbe, Leichtigkeit. Die jüngeren Zielgruppen tragen hier maßgeblich zu einer stärkeren Alltagsrelevanz bei und machen Sekt zunehmend zu einem Lifestyle-Produkt statt zu einem reinen Anlassgetränk.

#### Kaufverhalten & Zahlungsbereitschaft: Stabiler Markt mit starkem Qualitätsbewusstsein

Beim Sektkauf zeigt sich Österreich weiterhin genussorientiert: Ein gutes Drittel kauft Sekt zumindest einmal im Quartal, zwei Drittel der Bevölkerung zumindest zweimal pro Jahr. Die durchschnittliche Zahlungsbereitschaft bleibt stabil, sowohl im Supermarkt mit rund 8,60 Euro pro Flasche als auch in der Vinothek mit rund 16,40 Euro. In der

Gastronomie werden Preissteigerungen moderat akzeptiert, hier liegt der durchschnittliche Richtwert aktuell bei 39 Euro. Das Qualitätsbewusstsein wirkt sich auch auf die Markenwahl aus: Schlumberger wurde auch in diesem Jahr wieder auf den 1. Platz aller Sektmarken gewählt. Besonders häufig wird Sekt in Verbindung mit Festmomenten gekauft, doch Alltagskäufe rücken weiter nach vorne.

#### **Sekt zu Weihnachten und Silvester: Ein unverzichtbarer Begleiter der Festtage**

In Österreich gehört der Sekt zu den Festtagen schlicht dazu. Mehr als die Hälfte der Österreicher:innen genießen Sekt zu Weihnachten, sei es als Aperitif oder als prickelndes Geschenk unter dem Baum. Auch als Mitbringsel zu Weihnachtsbesuchen erfreut sich Sekt zunehmender Beliebtheit. Zum Jahreswechsel ist die Tradition noch stärker verankert: Für 9 von 10 Österreicher:innen gehört ein Glas Sekt zu Silvester. Auch als symbolischer Glücksbringer spielt er eine wichtige Rolle, die Hälfte bringt Sekt zu Silvesterfeiern mit und lässt gemeinsam die Korken knallen. Damit bleibt der Jahreswechsel der Höhepunkt im Sektjahr.

#### **Fazit & Ausblick: Schlumberger stärkt das Bewusstsein für heimische Sektqualität**

Der Schlumberger Sektreport 2025 zeigt deutlich: Die Zukunft des Sektkonsums in Österreich ist regional, qualitätsorientiert und gastronomiegetrieben. Gäste wünschen sich eine breitere Auswahl an heimischen Produkten, und für über die Hälfte der Sektrinker:innen ist ein Angebot an österreichischem Sekt in der Gastronomie wichtig. Dies eröffnet Gastronomiebetrieben die Chance, ihr Profil zu schärfen und sich bewusst zu Österreich als Schaumweinland zu bekennen. Zeitgleich bestätigt die Studie, dass Herkunft und Vertrauen zentrale Kaufmotive bleiben. Ein wachsender Teil der Konsument:innen greift bewusst zu regionalen Produkten, um lokale Qualität zu unterstützen und Wertschöpfung im eigenen Land zu stärken. Österreichischer Sekt steht für Handwerk, Expertise und ein sensorisches Erlebnis, das weltweit geschätzt wird, und hierzulande ganz besonders.

#### **Über den Sektreport**

Die Online-Befragung wurde gemeinsam mit dem market institut im Zeitraum 05. bis 17. November 2025 mit einer für die österreichische Bevölkerung repräsentativen Stichprobe (n=1.000 Personen ab 18 Jahren) durchgeführt.

#### **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 Underberg die Schlumberger Wein- und Sektkellerei und brachte die Gesellschaft 1986 an die Börse. Seit 2014 ist das Unternehmen Teil der Getränkegruppe Marussia Beverages rund um den Unternehmer Dr. Frederik Paulsen und seine Tochter Eda Paulsen. Mit Ende 2015 wurde die Mozart Distillerie in Salzburg übernommen und als neuer Standort für Spirituosenherstellung eingegliedert. Das Geschäft umfasst heute die Produktion und den Vertrieb von Schaumwein, Spirituosen, Wein und alkoholfreien Getränken. 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 170 Mitarbeiter:innen einschließlich in Österreich.

#### **Mehr Informationen erhalten Sie unter:**

<http://gruppe.schlumberger.at> sowie unter der Telefonnummer +43 (1) 368 22 58-0

#### **Rückfragehinweise:**

Pressesprecher

Alexander Ludwig, BA.; Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH

Tel: +43 664 81 4, E-Mail: [alexander.ludwig@schlumberger.at](mailto:alexander.ludwig@schlumberger.at)