

INTERVIEW MIT DEM VORSTANDSVORSITZENDEN
VON SCHLUMBERGER, KR EDUARD KRANEBITTER

SEKT IST DIE KÖNIGSKLASSE DES WEINS

Die Österreicher sind Patrioten; das merkt man z.B. am Weinkonsum, denn wir trinken zu 90% Österreichische Weine und bestellen sie meist nach der Sorte und sogar nach den klingenden, bekannten Winzern. Nicht so beim Schaumwein: hier wird zumeist einfach ein Glas Sekt, Prosecco, oder Champagner bestellt. Obwohl Sekt ja nicht gleich Sekt ist. Das spürt man nicht nur in der Brieftasche, sondern vor allem am Gaumen und manchmal auch am nächsten Tag im Kopf. Vorreiter und Marktführer im Bereich Premium-Sekt ist das Österreichische Traditions Haus Schlumberger, dessen **Vorstandsvorsitzender KR Eduard Kranebitter** hier viel und engagierte Aufklärungsarbeit betreibt. Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner, Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs K.S.-Circle, traf ihn deshalb zum Interview im größten Sektkeller Österreichs in Wien 19, Heiligenstadt.



KR Eduard Kranebitter und ExtraGOLF Mitarbeiterin Karin Strahner

Herr Vorstandsvorsitzende, wie und wann sollte Sekt richtig konsumiert werden?
Sekt ist nach wie vor DAS Getränk, mit dem angestoßen und gefeiert wird. Leider wird er dabei schon lange Zeit vorab in schmale Gläser gefüllt, raucht aus und kann ja gar nicht mehr schmecken. Das ist sehr schade, denn Sekt ist die Königsklasse des Weins! Deshalb sollte er auch bewusst und richtig genossen werden; guter Sekt verdient die entsprechende Behandlung – von der Temperatur, dem richtigen Moment des Öffnens bis zur Auswahl des Glases; und er kann auch durchgehend zu den Speisen gereicht werden. In Frankreich ist es durchaus üblich, ein Champagner-Menü zu bestellen. Hier wird auf die einzelnen Gerichte abgestimmt der richtige Champagner serviert. Wir stehen mit unseren Produkten dem um nichts nach, denn jede unserer neun Sektsorten hat ihr besonderes Aroma. Der fruchtig leichte White Secco eignet sich hervorragend als Sommeraperitif, z.B. im Longdrinkglas mit Eis, der Schlumberger Chardonnay ist ein idealer Spargelbegleiter und unser Schlumberger Rosé ist perfekt zu Italienischem Antipasto und Fisch.

Wie wird Schlumberger Sekt produziert?
Wir produzieren seit 170 Jahren nach der „Champagner Methode“, allerdings darf man das heute nur noch für die Produkte aus der Region „Champagne“ so sagen. Jetzt wird es „Methode tradi-

tionelle“ genannt. Die Auswahl der Winzer (350!), als auch die professionelle Begleitung der Weinlese durch unsere hauseigenen Önologen (Önologie = Studium der Weinproduktion) spielen dabei bereits eine entscheidende Rolle. Der Wein liegt nach der Lese 18-24 Monate auf Hefe, und gärt in der Flasche. Dies und der manuelle Rüttelprozess, bei dem jede Flasche 32 Mal vier Runden in 1/8-Drehungen bewegt wird, entscheiden schließlich über die Qualität des Sekts und machen ihn auch so bekömmlich und histaminarm. Guter Sekt braucht bis zu vier Jahre, bis er von der Weinlese bis zum Konsumenten kommt.

Woher kommt der Name „Schlumberger“?
Robert Alwin Schlumberger war Kellermeister bei einem der bekanntesten Champagnerhäusern Frankreichs, Ruinart. Dort hatte er sich dieses Know-How angeeignet, kam wegen der Liebe nach Wien und gründete 1842 seine eigene Kellerei, in der seither unverändert nach dieser Methode und den hohen Standards produziert wird.

Kann Schlumberger denn überhaupt mit richtigem Champagner mithalten?
Na, und wie: Mit unserer „Sparkling Line“ können wir mit den ganz großen Champagnerhäusern mithalten. Der Schlumberger Sparkling wird ja auch genauso wie Champagner produziert, nur



halt mit österreichischen Premium-Trauben. Das wird auch von Profis anerkannt: Schlumberger wurde kürzlich in Deutschland zu einem der zehn bedeutendsten Champagnerhäusern gewählt. Das exklusivste Produkt, der Schlumberger DOM, wurde gerade im Rahmen einer Blindverkostung in der Turmstube des Wiener Stephansdom von einer hochkarätigen Fachjury als No1 gereiht; es wurden ausschließlich bekannte Champagnermarken gereicht, d.h. Schlumberger spielt in dieser Königsklasse jedenfalls mit – das aber zu leistbaren Preisen!

Ihr Sektkeller ist ja wirklich beeindruckend. Gibt es dazu eine Geschichte?
Unser Schlumberger Keller ist wirklich einen Besuch wert; wir machen übrigens auch Kellerführungen samt Verkostungen! Hier werden bei 13-15° C mehrere Millionen Flaschen gelagert – und das in 2,5 km-langen Röhren, die bis zu 300 Jahre alt sind. Robert Alwin Schlumberger hatte die Röhren 1866 entdeckt und sie gemeinsam mit Karl Ritter von Ghega, dem Erbauer der Semmeringbahn, zum größten Sektkeller Österreichs entwickelt.

Darf ich Sie noch um ein paar allgemeine Informationen zum Unternehmen bitten?
Die Schlumberger AG mit Sitz in Wien notiert an der Wiener Börse, beschäftigt 210 Mitarbeiter und erwirtschaftet einen Umsatz von rd. 220 Millionen Euro.

Ihre persönliche Beitrag zum Erfolg des Unternehmens?
Ich bin seit 2006 im Vorstand von Schlumberger und liebe es, für dieses Haus zu arbeiten. Es ist mir seither gelungen, die zierliche Elfe als Symbol für Leichtigkeit und Bekömmlichkeit zum Leben zu erwecken und zum zentralen Element in unserer Werbung zu erheben. Gepaart mit unserem Know-How, einem super motivierten und engagierten Team ständiger Innovation und höchstem Anspruch an uns selbst bringt das auch wirtschaftlichen Erfolg: wir sind unangefochtener Marktführer in der österreichischen Gastronomie, knapp vor der Führungsübernahme auch im Lebensmittelhandel und super-erfolgreich im Export: jede dritte Flasche geht ins Ausland bei gleichzeitigem Inlands-Plus!

Schlumberger und Golf, welchen Zusammenhang gibt es hier?
Mit Schlumberger Sekt hebt sich nachweislich nicht nur Stimmung, sondern man macht auch eine bessere Figur am Golfplatz. Ein Glaserl vor dem Abschlag schärft die Sinne und bringt Gelassenheit, mit dem zweiten Glaserl beim 9. Loch tankt man wieder Energie auf und der Rest der Flasche wird nach dem Spiel genossen. Deshalb haben wir auch einen ganz speziellen Kühler im Golfbag-Design entworfen, den man ans Golfbag hängen kann.



Für die beste Rollphase aller Zeiten

YES! Putter sind für Ihre patentierte C-Groove Technologie weithin bekannt, mit welcher der Ball seine Rollphase um bis zu 21,5 % früher beginnt und damit konstante Putts ermöglicht.

Die 2012 YES! Modelle verfügen über den neuen TPU 65D Einsatz, der hinter der Schlagfläche präzise eingesetzt ist und somit ein softeres Gefühl beim Putten sowie eine genauere Ausrichtung ermöglicht.

- C-Groove Technologie mit neuem TPU 65D Einsatz:**
- Rollphase startet um bis zu 21,3 % früher
 - “Off-center” Putts verringern sich um bis zu 40 %

C-GROOVE
TECHNOLOGY
FOR A BETTER ROLL EVERY TIME

NEU seit 2012
Callie 12

