

# Zusammenfassung der Diplomarbeit

## Österreichischer Sekt

Ein Blick von der Vergangenheit bis in die Zukunft

Kandidatennummer: 12030259  
Ort & Datum: Götzis, 03.01.2021

## 1. Motivation

Als absoluter Schaumweinliebhaber war für mich relativ schnell klar, den österreichischen Sekt als Thema für meine Diplomarbeit zu wählen.

Früher war für mich Champagner das Non-Plus-Ultra beim Schaumwein. Umso länger und intensiver ich mich mit den österreichischen Produkten beschäftigt habe, umso mehr sind mir diese ans Herz gewachsen.

Die immer größer werdende Beliebtheit der Winzersekte ist beeindruckend. Sekt hat eine große Vergangenheit und lange Tradition. Die Veränderungen dessen bzw. welchen Aufschwung diese in den letzten Jahren bekommen haben will ich aufgreifen und Zukunftsperspektiven am österreichischen Markt aufzeigen.

## 2. Zielsetzung

Ziel der Arbeit ist es, die Geschichte des österreichischen Schaumweins zusammenzufassen, die lange Tradition in Österreich aufzuzeigen und dessen Stand in der Gegenwart herauszufiltern. Merkt man die Veränderungen der letzten Jahre am Markt? Wurde auch die Qualität dadurch gesteigert? Steigen die Absatzzahlen durch die getroffenen Maßnahmen?

Ein Blick in die Zukunft des Sekt ist empfehlenswert. Befinden wir uns momentan in einem kurzen Höhenflug? Ist er „nur“ in Mode oder werden sich auch hier regionale Produkte durchsetzen können?

Was denken österreichische Sektproduzenten davon? Welche Idee bzw. Verbesserungen gibt es für die Zukunft?

Anhand einer Marktumfrage möchte ich den Stellenwert des österreichischen Sekt am heimischen Markt analysieren und weitere Verbesserungsmaßnahmen daraus schließen.

## 3. Methodik

Mithilfe meiner Marktumfrage wollte ich eine breit gefächerte Konsumentenschicht erreichen und auch Rückmeldungen von Personen erhalten, welche wenig bis kaum Schaumwein trinken. Hier sind Schwächen am Markt leichter zu erkennen und Zukunftschancen besser zu eruieren.

Durch Recherchen in Fachbüchern, Magazinen und im Internet konnte ich die Vergangenheit gut durchleuchtet. Sehr aufschlussreich waren Gespräche und Mailverkehr mit Schaumweinproduzenten und mit Willi Klinger (Geschäftsführer Wein & Co) und Willi Balanjuk (Weinjournalist und Lektor). Diese haben sehr viel von Ihrem Wissen preisgegeben und mir viel Input gegeben.

#### 4. Inhalt

Die Arbeit beinhaltet einen Rückblick auf die Geschichte des österreichischen Sekts. Von den Anfängen der Sektproduktion in Österreich über die Schaumweinsteuer bis zur Gründung des österreichischen Sektkomitees wird alles aufgearbeitet. Die Aufgaben des Sektkomitees werden genau erklärt. Was ist die Sektpyramide und wie wird diese vom Konsumenten angenommen? Die einzelnen Kategorien von Sekt g.U. werden genau erklärt. Wie viele Personen sind von der Schaumweinproduktion abhängig und leben davon? Was wird vom Markt erwartet? Mit welchen Steigerungen rechnet man?

Ist österreichischer Sekt bereits en vogue oder ist die Konkurrenz von Champagner und Prosecco zu stark? Hierzu gibt es Vergleichszahlen vom Sektabsatz im österreichischen Lebensmittelhandel.

Mit meiner Marktumfrage will ich die Popularität von österreichischem Sekt hinterfragen. Es stellt sich heraus, dass österreichischer Sekt oft gleichgestellt wird mit Champagner. Man ist hier bereit, ähnlich viel zu bezahlen. Der Sekt wird bereits vielseitiger eingesetzt und nicht mehr nur als Anlassgetränk gesehen. Bei einigen wird dieser bereits als Speisebegleiter zu vielen Gerichten gesehen. Dennoch ist das Wichtigste beim Kauf einer Flasche Schaumwein der Geschmack, dicht gefolgt von der Qualität.

Aufgelistet wird auch die Bekanntheit der Schaumweinproduzenten, bei welchen ich nach einer spontanen Nennung gefragt habe.

Um den österreichischen Sekt auch in der Zukunft stärker werden zu lassen, habe ich nach den Wünschen der Umfrageteilnehmer bzw. Ideen zur Stärkung von Sekt gefragt.

Zukunftspläne der ÖWM bzw. des Sektkomitees werden erwähnt. Wachstumsraten und Trends am Schaumweinmarkt werden aufgezeigt. Ein Schwerpunkt für die Zukunft wird die Zusammenarbeit mit der Gastronomie, im Speziellen das Food-Pairing werden.

Ich habe einige Stimmen von Personen aus dem Weinbusiness aufgefangen, welche am Ende meiner Arbeit angeführt sind.

#### 5. Fazit

Sekt ist in Österreich nach wie vor ein Getränk, das zu besonderen Anlässen konsumiert wird. Was wäre eine Familienfeier oder Silvester ohne ein Glas tollen österreichischen Sekt – es würde doch etwas fehlen?! Besonders zur Weihnachtszeit bzw. zum Jahreswechsel ist Sekt ein wichtiger Umsatzfaktor. Vom Tag des österreichischen Sekts bis Jahresende werden üblicherweise 45 Prozent der Jahresmenge konsumiert. Die Qualität der heimischen Sekte spielt weltweit in der obersten Liga und dies wird regelmäßig von internationalen Experten bestätigt. Zudem ist das Preis-/Leistungsverhältnis von österreichischem Sekt wahrlich Weltspitze.