

MODUL 5 – Diploma-Arbeit

SEKT ÖSTERREICH – TRADITION IM KONFLIKT MIT MODERNE

Nikolai Stöhr

Kandidatennummer: 180041

Motivation für die Arbeit und das gewählte Thema

Mein Ansporn war es ein Thema aufzugreifen, welches in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung am österreichischen Weinmarkt gewonnen hat: Der heimische Schaumwein, kurz Sekt. Mir ist natürlich bewusst, dass Sekt in Österreich über eine lange Tradition verfügt, umso erstaunlicher war es für mich, warum es gerade so schwierig ist österreichischen Sekt ein starkes Image zu geben. Das umso mehr obwohl in Österreich sehr gute Qualitäten erzeugt werden, welche keinen internationalen Vergleich scheuen müssen. Es war mir ein besonderes Anliegen die Thematik genauer unter die Lupe zu nehmen und dabei musste ich feststellen, dass gerade seit ein paar Jahren erst ein unglaublicher Aufwärtstrend begonnen hat, der zum einen von der Einführung der Sektpyramide und zum anderen vom starken Engagement einiger Einzelkämpfer ausgelöst wurde.

Einen gewichtigen Teil für meine Entscheidung zu diesem Thema trug auch die Ausbildung im Rahmen der Weinakademie bei. Das Thema Schaumweine holte mich von Anfang an ab, begann mich zu begeistern und als Liebhaber heimischer Qualitäten war es naheliegend sich auf österreichische Produkte zu konzentrieren.

Fragestellung/Zielsetzung der Arbeit

Eine der wesentlichen Fragen, welche dieses Thema für mich aufwarf, befasste sich mit dem „verstaubten Image“ von Sekt und warum sich so viele Konsumenten schwertun, ihn einem Champagner oder Franciacorta vorzuziehen. Ebenso stellt die Frage „Wie schafft man es die Tradition mit der Moderne zu verbinden?“ einen essenziellen Teil der Arbeit dar. Genaues Augenmerk fällt aber auch auf die Entwicklung der Wertigkeit bzw. des Absatzes in den letzten Jahren, vor allem auch mit den Auswirkungen der Corona Pandemie auf den Markt. Ebenso spielt auch der Einfluss der Gastronomie eine große Rolle.

Das Ziel ist es, die oben genannten Fragen zu beantworten, das Standing des Sekt Österreich genauer zu durchleuchten und Chancen aufzuzeigen, welche das Produkt in den nächsten Jahren hat um noch mehr ins Rampenlicht zu rücken. Darlegen möchte ich auch die Entwicklung der Verkaufszahlen und die genauen Produktionsmethoden um die Wertigkeit des Produktes widerzuspiegeln.

Methodik um ans Ziel zu kommen

Zum einen stellen Fachgespräche bzw. gezielte Interviews mit Fachleuten sowie Recherchen mittels Fragebogen eine wesentliche Rolle dar, denn so konnten mir einige wichtige Fragen von Personen mit Insiderwissen zu diesem Thema genau beantwortet werden und in meine Arbeit einfließen. Des Weiteren zog ich einschlägige Artikel oder Berichte aus dem Internet heran um meine Ermittlungen abzurunden.

Einen nicht unwesentlichen Teil spielten auch meine eigenen Erfahrungsberichte zum Thema Sekt Österreich, da ich selbst schon über mehr als 15 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie verfüge.

Inhalt der Arbeit

Zu Beginn der Forschung konzentriere ich mich auf die Geschichte des Produktes und die möglichen Produktionsmethoden. Die Sektpyramide als wichtiges Element wird anschließend eingebettet, um daraufhin die erzeugten Stile näher mit einer Verkostungsnotiz vorzustellen.

Ein Kernteil der Arbeit ist das Herausarbeiten momentaner Trends und Marketingmethoden der österreichischen Sekterzeuger. Daran anknüpfend zeige ich die Wirkung der zuvor genannten Punkte auf die Art und Weise, wie die Österreicher den Sekt wahrnehmen, ihn genießen und wie die Preispolitik sich im In- und Ausland entwickelte. Ich wage einen Blick in die Zukunft und präsentiere eigene Ideen, welche dem Sekt Österreich zusätzliche Chancen im Wettbewerb zu ausländischen Produkten verschaffen können. Zu guter Letzt folgt mein Resümee in Form eines Schlusswortes.

Fazit

Die genaue Analyse von Sekt Österreich hat gezeigt, dass die Tradition sehr wohl den Sprung in die Moderne schaffen kann. Folgende Fragestellung lag der Untersuchung zugrunde:

„Wie schafft man es die Tradition mit der Moderne zu verbinden?“

Mit Hilfe von Recherchen, Interviews und Analysen der letzten Jahre konnte dies unter Berücksichtigung des IST-Zustandes dargestellt und auch potentielle Chancen für die Zukunft aufgezeigt werden.