

## **Presseinformation**

### **20 Jahre Szigeti – 20 Jahre Sektkultur**

Im 20. Jahr des Bestehens hat die Sektkellerei SZIGETI erstmals die Schallmauer von einer Million produzierten Flaschen durchbrochen! Damit zählt die private Kellerei aus Gols zu den vier größten Sektherstellern in Österreich. 24 Mitarbeiter erwirtschafteten damit einen Umsatz von drei Millionen Euro, rund 14 % davon im Export. Seit 2010 ist Szigeti nicht mehr nur exklusiv in der Gastronomie und im Großhandel erhältlich, sondern mit einigen Produkten auch im ausgewählten Lebensmittelhandel vertreten. Besonders erfolgreich ist man in den Vinotheken von Merkur und Interspar unterwegs. Einen immer höheren Stellenwert nehmen aber auch die Szigeti Sekt-Comptoirs ein: Fünf solcher „Bar & Shop“-Konzepte – der Verkauf erfolgt zu „Ab-Hof-Preisen“ – gibt es schon in Wien, Graz, Linz und Vöcklabruck. Vor kurzem haben die beiden ersten Comptoirs im Ausland eröffnet: Den Standorten in Budapest und Lübeck sollen noch heuer weitere folgen. Es gibt Verhandlungen mit Partnern in München.

### **Vom Lohnabfüller zum Markenartikel**

Der Schwerpunkt des Golser Kellereibetriebs lag zu Anfang auf der Lohnversektung für Winzer aus der Region, vom Start weg wurde aber auch eine eigene Produktlinie unter dem Markennamen SZIGETI aufgebaut. Mittlerweile ist die Produkt-Range auf mehr als 30 verschiedene Sorten Sekt und Frizzante angewachsen. Charakteristisch für alle Szigeti-Produkte ist der „erkennbare“ Geschmack, da sortenreiner Sekt erzeugt wird, bei dem man auch schmeckt, welche Trauben verwendet wurden. Norbert und Peter Szigeti verarbeiten in ihrem Familienbetrieb fast nur selbst vinifizierte Grundweine aus ausgesuchten, reifen Trauben aus der Region, die durch die vielen Sonnenstunden des pannonischen Klimas einen besonders aromatischen Sekt mit ausgeprägt fruchtigem Bukett ergeben. Zwei Oenologen beraten die Brüder bei der Zusammenarbeit mit ausgesuchten Vertragswinzern. Produziert wird ausschließlich nach der „Méthode Traditionnelle“. Der Erfolg gibt den Qualitätsfanatikern recht: Immer mehr Sektliebhaber im In- und Ausland wissen die Sorten- und Geschmacksvielfalt von Szigeti zu schätzen.

### **Zwei echte Prachtexemplare feiern Jubiläum!**

Zum runden Jubiläum haben sich Norbert und Peter Szigeti etwas ganz Besonderes einfallen lassen: zwei köstliche Sektspezialitäten, die außergewöhnlichen Genuss versprechen! Im Jubiläums-Cuvée Rosé

verschmelzen Zweigelt und Blaufränkisch zu einem wunderbar harmonischen Geschmackserlebnis und überraschen den Gaumen mit einer so unglaublich feinen Perlage, dass so mancher Franzose neidisch werden könnte. Sein „weißes“ Pendant aus Neuburger mit einer Dosage aus Chardonnay besticht mit gehaltvoller Frucht und festlicher Opulenz. Die limitierte Sonderedition punktet aber nicht nur mit ihren „Inneren“ Werten: eine besonders hochwertige Aufmachung und die eigens in Frankreich entworfenen und produzierten Jubiläumsetiketten machen die beiden zum feinsten Sekt, der in den vergangenen 20 Jahren die Kellerei verlassen hat.

### **Sekt, Kunst und Kultur**

SZIGETI sieht sich nicht nur als Botschafter österreichischer Sektkultur im In- und Ausland: auch Kunst- und Kultursponsoring ist schon seit langem fixer Bestandteil der Philosophie des Unternehmens. Seit neuestem ist man sogar offizieller Partner des HaydnClubs, für den eine eigene „Limited Edition“ aus burgenlandtypischem Welschriesling kreiert wurde. Schon seit Jahren engagiert man sich bei Kunstprojekten wie der Produktion „Alma“ von Paulus Manker, dem Filmball, der Nestroy-Gala oder der heftig diskutierten Kunstaktion von Christoph Büchel in der Wiener Secession anlässlich der Egon Schiele Ausstellung.

### **Prickelnde Zukunftsaussichten**

Auch für die Zukunft ist man bei SZIGETI absolut optimistisch! Norbert und Peter Szigeti sehen die Kapazitätsgrenzen noch lange nicht erreicht, im Gegenteil: Heuer im Herbst wird es wieder eine breit angelegte LEH-Aktion geben, bei der erstmals neben einem Gewinnspiel und zahlreichen flankierenden Werbemaßnahmen auch Zweitplatzierungen mit eigenen Jubiläums-Displays für entsprechenden Impact am POS sorgen werden. Auch im Export gibt man Gas: Szigeti wird 2011 alleine an fünf Messen im Ausland – von New York über Chicago bis nach London – teilnehmen. Und selbstverständlich liegen bei den vorausschauenden Unternehmer-Brüdern auch schon die Pläne für einen weiteren Ausbau der Kellerei in der Schublade. Schließlich freuen sich beide schon auf die nächsten 20 Jahre! Vorerst wird aber erst einmal ausgiebig gefeiert: von 15. bis 17. April beim großen Jubiläums-Frühlingsfest in der Kellerei in Gols. Und für das traditionelle „Martini-Loben“ im November kann man ein wahrhaft fulminantes Finale des Jubiläums-Jahres im Hause Szigeti erwarten.

## **Facts & Figures:**

Gründung: 1991

Eigentümer: Norbert & Peter Szigeti

Mitarbeiter (Stand April 2011): 24

Umsatz 2010: rd. € 3,000.000,- (+ 3 % zum Vorjahr)

Produktion: 1,000.000 Flaschen (+ 3 % zum Vorjahr)

Exportumsatz: € 410.000,-

Exportanteil: rund 14 % (davon 75 % Europa, 10 % Asien, 15 % USA)

Vertrieb: Gastronomie, Großhandel, Sekt-Comptoirs (2x in Wien, Graz, Linz und Vöcklabruck), 1x Budapest, 1x Lübeck, Lebensmittelhandel (Merkur, Handelshaus Weiß, Spar Gourmet, Interspar, Eurospar)

## **SEKTKELLEREI Gebrüder Szigeti GmbH**

### **Kellerei & Vinothek**

A-7122 Gols, Sportplatzgasse 2A

Tel: +43 2173 3662

### **Büro**

A-7122 Gols , Am Anger 31

Tel: + 43 2173 2167

Fax: +43 2173 2514

sektkellerei@szigeti.at

www.szigeti.at