



Pressemitteilung  
Wien, im Oktober 2022

## **It's Sekt o'clock! Die Partnersuche beim großen Sekt- und Foodpairing**

*Welcher Sekt Austria-Typ passt zu welcher Speise? Am 17. Oktober 2022 schlägt bei It's Sekt o'clock! die Stunde der großen kulinarisch-prickelnden Partnersuche.*

Schaumweine wie Sekt Austria gelten als exzellente Speisenbegleiter. Dass es dabei längst nicht immer Kaviar sein muss, das wollen die österreichischen Sekthersteller bei It's Sekt o'clock! anhand eines Vier-Gang-Menüs vor Augen führen. Dafür haben sie 32 „prickelnde Bewerber“ vorbereitet, die sich an der Sekt Austria Bar bestens gekühlt einer kulinarischen Partnerwahl stellen. Zu gefallen gilt es Kostproben von Geräuchertem Saibling mit Rotkohlsalat als Vorspeise, einem Erdäpfel-Kraut-Strudel mit Kräuterrahm als Zwischengericht, einem Hähnchen al Mattone mit weißen Bohnen und Zitrone als Hauptgang sowie einem New York Cheesecake als Dessert. Den Besuchern dienen Empfehlungen von Sommeliers als Orientierungshilfe – und das Rennen um die größte Gunst am Gaumen kann beginnen.

### **Sommeliers gegen den Rest der Expertenwelt**

Für Fachbesucher findet bereits am Nachmittag ein Sekt Austria-Foodpairing in Form eines orchestrierten Sommelier-Wettbewerbs statt. Die vier Top-Sommeliers Michèle Metz (Döllerer, Golling), Johann Artner (Tantris, München), Roman Bolschetz (Hafnerbar, Wieselburg) und Günther Meindl (Der Berghof, Lech am Arlberg) wählen zu je einer Speise aus dem Menü den für sie besten Sektpartner und stellen sich damit dem Voting durch die Experten. Auch wenn der Ansatz fachlich höchst fundiert ist, so stehen am Ende die Freude am Entdecken neuer Geschmackseindrücke und der Genuss im Mittelpunkt.

Der 22. Oktober ist der offizielle Sekt Austria Tag des österreichischen Sekts. Diesen begehen die Hersteller bereits am Wochenende davor mit individuellen Programmen in ihren Kellern und Betrieben.

### **Vorschau auf die ausstellenden Sekthersteller von It's Sekt o'clock!**

A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti

<https://www.a-nobis.at>

Weingut Bründlmayer

<https://www.bruendlmayer.at>

Weingut Buchegger

<http://www.buchegger.at>

Erzherzog Johann Weine

<https://erzherzog.shop>

Weingut Fuhrgassl-Huber

<https://www.fuhrgassl-huber.at>

Schloss Gobelsburg

<https://www.gobelsburg.at>

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein

<https://www.hofkellerei.at/de/startseite.html>

Weingut Loimer

<http://www.loimer.at>

Weingut Malat

<http://www.malat.at>

Schlossweingut Souveräner Malteser Ritterorden

<https://www.schlossweingut-malteser-ritterorden.at>

Weingut Mayer am Pfarrplatz

<http://weingut-mayer-am.pfarrplatz.at>

Weingut Polz

<http://www.weingutpolz.at>



Weingut Gollenz

<https://www.dergollenz.at>

Graf Hardegg

<https://guthardegg.at>

Weingut Hannes & Petra Harkamp

<https://www.harkamp.at>

Christina Hugl | Sekt & Pet-Nat

<https://www.christinahugl.at>

Weingut Jurtschitsch

<http://www.jurtschitsch.com>

Kultur Weingut Kästenburg

<https://kaestenburg.at>

Johann Kattus Sektkellerei

<https://kattus.at>

Weingut Krispel

<https://www.krispel.at>

Landesweingüter Niederösterreich

<https://www.noe-landesweingueter.at>

Weingut Langmann

<https://www.weingut-langmann.at>

Weingut F. u. S. Regele

<https://www.regele.com>

Schlumberger Wein- und Sektkellerei

<http://www.schlumberger.at>

Weingut Steininger

<http://www.weingut-steininger.at>

Weingut Stift Klosterneuburg

<http://www.stift-klosterneuburg.at>

Sektkellerei Szigeti GmbH

<http://www.szigeti.at>

Weingut Johann Topf

<https://www.weingut-topf.at>

Vino Versum Poysdorf

<https://www.vinoversum.at>

Weinviertler Sektmanufaktur

<https://www.weinviertlersekt.at>

Weingut Zuschmann-Schöfmann

<https://www.zuschmann.at>

## **Auf einen Blick**

Wann: 17. Oktober 2022

Wo: HOFBURG Vienna

[www.oesterreichsekt.at](http://www.oesterreichsekt.at)

### **FÜR PRESSE UND FACHBESUCHER:INNEN**

„It's Sekt o'clock!“ – Fachverkostung

14:00 – 16:00 Uhr Tischpräsentation als Fokusverkostung

16:15 – 17:30 Uhr Pressegespräch mit Ernennung des neuen Sektbotschafters,

Sekt-Kulinarik-Battle/Foodpairing

-> TICKET MAGNUM – für Fachbesucher:innen (nach Registrierung) à € 35,-

gültig von 14:00 bis 22:00 Uhr

[www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/its-sekt-oclock-2022/fachbesucher](http://www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/its-sekt-oclock-2022/fachbesucher)

### **FÜR PRIVATE SEKTLIEBHABER:INNEN**

„It's Sekt o'clock!“ – After-Work-Party

17:30 – 22:00 Uhr After Work mit Sekt Austria Bar, Live-Cooking-Station und Live-Musik

21:00 Uhr Einlassstopp

-> TICKET IMPERIAL für private Sektliebhaber:innen à € 55,-

gültig von 17:30 bis 22:00 Uhr

[www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/its-sekt-oclock-2022/tickets](http://www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/its-sekt-oclock-2022/tickets)



Presseakkreditierung (erforderlich):

Unter [werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) mit schriftlichem Nachweis über die aktive weinjournalistische Tätigkeit (namentliche Erwähnung im Impressum des Mediums zu einem Weinartikel, dessen Veröffentlichung nicht länger als sechs Monate zurückliegt).

[www.oesterreichsekt.at](http://www.oesterreichsekt.at)

### **Kontakt**

Tina Patronovits | M.A.C. Hoffmann & Co GmbH  
+43 1 587 12 93 - 11 | [t.patronovits@mac-hoffmann.com](mailto:t.patronovits@mac-hoffmann.com)  
[www.mac-hoffmann.com](http://www.mac-hoffmann.com)

### **Pressekontakt**

Dagmar Gross | [grosswerk](http://grosswerk.com) public relations & art promotion  
Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64  
[werk@grosswerk.com](mailto:werk@grosswerk.com) | [www.grosswerk.com](http://www.grosswerk.com)