

MEDIENINFORMATION

Kalt, nicht zu süß und hellgold – so muss das perfekte Glaserl Sekt sein

- **Weitere Untersuchungen der FH Burgenland zum Schaumweinkonsum der Burgenländer**
- **Regionale Unterschiede zu Wien und Niederösterreich in Farbe und Süße**

Eisenstadt, 22. Dezember 2017 - Ein gutes Gläschen Sekt darf zur Jahreswende nicht fehlen. Welche sensorischen Eigenschaften - also Geschmack, Duft, Aussehen, Farbe, Temperatur, Mundgefühl, Perlage, Alkoholgehalt und Süßegrad - das perfekte Glas Schaumwein ausmachen, haben Studierende der FH Burgenland unter professioneller Begleitung mit teilweise erstaunlichen Ergebnissen untersucht.

„Wir haben 240 Schaumweinkonsumenten aus Wien, Niederösterreich und dem Burgenland zu ihren Geschmacksvorlieben befragt“, erklärt Bettina König. Sie ist Hochschullehrerin im Bereich Marketing und Marktforschung am Department Wirtschaft. Gemeinsam mit ihren Kollegen Christian Pfeiffer, Experte für statistische Analysen an der Forschung Burgenland, und Marcus Wieschhoff, Studiengangsleiter des Masterstudiengangs Internationales Weinmarketing, sowie Studierenden des Bachelorstudiengangs Internationale Wirtschaftsbeziehungen führte sie die Studie durch.

Geschmäcker sind verschieden

„Zum Geschmackserlebnis tragen unter anderem auch Komponenten wie die Farbe des Schaumweins, die Wahrnehmung des Alkohols, die Textur des Schaumweins am Gaumen und der Geruch bei“, erklärt König. Wenig überraschend sei die Tatsache, dass Frauen und jüngere Konsumenten generell süße Schaumweinprodukte bevorzugen. Die Auswertung der Online Befragung brachte aber auch neue Ergebnisse. „Personen, die Sekt, Frizzante & Co im Lebensmitteleinzelhandel kaufen und mehrmals im Monat konsumieren, tendieren eher zu fruchtigen Schaumweinen“, weist Christian Pfeiffer auf die Ergebnisse der Studie hin.

Geschmackspräferenzen der Burgenländer

Im Unterschied zu niederösterreichischen oder Wiener Konsumenten bevorzugen Burgenländer nicht zu süße und milde Schaumweinprodukte. Der Frizzante wurde daher unter den burgenländischen Befragten als bevorzugtes Schaumweingetränk angeführt. „Frizzante hat sich zu einem absoluten Trendprodukt entwickelt, auf den auch die heimischen, burgenländischen Winzer reagiert haben. Fast jeder zweite hat mittlerweile einen Frizzante im Programm,“ so Weinmarketing Experte Marcus Wieschhoff.

Wichtig sind den Burgenländern und Burgenländerinnen hellgelbe oder hellgoldene Farben. „Rosa oder rot soll es bitte gar nicht sein. Da sind Wiener und Niederösterreicher toleranter“, so König. „Was eigentlich überraschend ist, da der Uhdler-Frizzante ja gerade stark an Attraktivität gewinnt.“ Und Christian Pfeiffer ergänzt: „Der burgenländische Konsument, der nur einmal im Jahr, nämlich zu Silvester, Schaumwein konsumiert, mag seinen Schaumwein leicht und vollmundig. Überraschend ist dabei, dass der Schaumwein bei Keller- oder Zimmertemperatur und eher nicht eisgekühlt genossen wird.“ Hauptbezugsquelle ist für Silvester-Konsumenten der Lebensmitteleinzelhandel.

Fragen zur Studie gerne direkt an marcus.wieschhoff@fh-burgenland.at

Rückfragehinweise:

Mag.^a Christiane Staab

Marketing & Kommunikation

Fachhochschule Burgenland GmbH

Tel: +43 (0)5 7705 3537

E-Mail: christiane.staab@fh-burgenland.at