Presseinformation

A-Nobis: Österreichs modernste Sektkellerei öffnet ihre Pforten in Zurndorf

Zurndorf, am 30. September 2020 – Die Leidenschaft für Schaumweine und Qualität ist in der neuen A-Nobis Sektkellerei im burgenländischen Zurndorf spürbar, die heute ihre offizielle Eröffnung zelebrierte: In edlem architektonischem Ambiente wird die handwerkliche Sektherstellung auf 3.600 Quadratmetern für Besucherinnen und Besucher erlebbar gemacht, mit „Green Building"-Bauweise wird der Nachhaltigkeit Rechnung getragen. Ein Erlebnis für alle Sinne, das die Spitzenerzeugnisse der Kellerei – Sekte und Champagner – sowie deren besondere Herstellung mittels traditioneller Flaschengärung vor den Vorhang holt und zudem als naturnaher und kultureller Anziehungspunkt auch das touristische Angebot der Region attraktiv erweitert.

Die neue, hochmoderne A-Nobis Sektkellerei befindet sich auf einem rund drei Hektar großen Areal in Gehweite und mit Sicht auf das Zurndorfer Naturschutzgebiet „Am Eichenwald". Passend dazu erfüllt das Kellereigebäude mit 3.600 Quadratmetern Grundfläche höchste ökologische Nachhaltigkeitsstandards.

Ressourcenschonender Genussort

In „Green Building"-Bauweise errichtet, zeichnet es sich durch Effizienz hinsichtlich Wasser, Energie und Ressourcenverbrauch aus: Der Wasserverbrauch wird dank modernster Technik geringstmöglich gehalten und die Photovoltaik-Anlage am Dach macht den Betrieb nicht nur energieautark – der überschüssig produzierte Strom wird sogar ins öffentliche Netz eingespeist. Nur rund ein Fünftel des Grundstücks wurde verbaut, der Rest wird zum biodiversen Lebensraum mit mehr als 1.000 neugepflanzten Bäumen umgestaltet. Zusätzlich wird der äußere Laubengang des Gebäudes vollständig begrünt werden und soll somit als natürliche Klimaanlage dienen. Außerdem können sich hier ebenfalls Kleinstlebewesen ansiedeln. Das Herzstück im Gebäude selbst ist der begrünte Innenhof in Atriumform, der zukünftig auch für kulturelle Veranstaltungen genutzt werden soll.

„Mit der Eröffnung erfüllen wir uns zwei Jahre nach der Gründung unserer Firma A-Nobis den Traum einen naturnahen Genussort in der Region zu schaffen, in der wir verwurzelt sind: Unsere Zurndorfer Sektkellerei in „Green Building"-Bauweise vereint unsere Leidenschaft für Sekt, Natur, Kunst und Kultur. Durch die raffinierte Architektur rund um das Atrium können Besucherinnen und Besucher alle

Stationen der traditionellen Flaschengärung erleben. Bei den Verkostungen unserer Sekte und Champagner wollen wir nicht nur der hohen Sektkunst huldigen, sondern auch einen ruhigen Ort der Entspannung und der Muße für unsere Gäste schaffen“, freuen sich Norbert und Birgit Szigeti.

Einblick in die römische Geschichte und Ort der (kulturellen) Begegnung

Neben der eindrucksvollen Demonstration der Sektherstellung wird es bald im hauseigenen, kleinen Museumsbereich zusätzlich einige Artefakte aus der Römerzeit zu sehen geben. Diese Preziosen wurden während der Bauarbeiten vor Ort gefunden und vom Bundesdenkmalamt als Leihgabe zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus werden ab der Eröffnung in der Kellerei Malerei und Objekte von Nikolaus Eberstaller ausgestellt. Der Österreicher ist ein international prämierter Corporate Designer, der auch das Markendesign für A-Nobis und Deux-Cœurs entworfen hat. Zu seinen bekanntesten Kunstwerken zählen die *Geldwelt* sowie *Marie Cochon*, ein mit Geld ausgestopftes Schwein, das u. a. bereits im Berliner Bode-Museum ausgestellt wurde. In der Kellerei werden neben diesen Objekten weitere Leihgaben und aktuelle Malerei gezeigt. Die Ausstellung bildet den Startschuss für das Kunst- und Kulturprogramm A-NOBIS KULTUR. Geplant sind unter anderem Theateraufführungen, Konzerte, Lesungen, Vernissagen und kulinarische Veranstaltungen.

Ab sofort können Kellerführungen und Verkostungen von A-Nobis Sekten und Norbert Deux-Cœurs Champagner mit burgenländischen und französischen Köstlichkeiten in sieben Verkostungsräumen durchgeführt werden.

Von der Traube bis ins Glas – Schaumweine mit besonderer Handschrift

A-Nobis vereint langjähriges Know-how und burgenländische Regionalität: Mit Leidenschaft zum Handwerk widmet sich Norbert Szigeti seit über 30 Jahren der Schaumweinkunst. In der neuen Sektkellerei lagern derzeit bereits rund 1 Mio. Flaschen, die Norbert Szigeti in den vergangenen Jahren kreiert hat. Pro Jahr kommen rund 250.000 Flaschen dazu. „Die Schätze, die wir in die Flasche bringen, sind unser kulturelles Erbe. Wein ist ein österreichisches Kulturgut, das von uns mit größter Behutsamkeit und jahrzehntelanger Erfahrung versektet wird – in der für uns einzig schlüssigen Methode, der Méthode Traditionelle. Die traditionelle Flaschengärung ist die älteste und aufwendigste Herstellungsmethode für Sekt oder Champagner“, erläutert Norbert Szigeti. A-Nobis Sekte werden mengenmäßig bewusst kleiner gehalten, um die Sekte in Ruhe reifen zu lassen. Die Champagner-

Produktlinie Norbert Deux-Cœurs (französisch für „zwei Herzen“) spiegelt die symbiotische Beziehung von Norbert und Birgit Szigeti wider – und versinnbildlicht die zwei Herzen, die in Norberts Brust schlagen: eines für das Burgenland, das andere für die Champagne.

Bauprojekt A-Nobis Sektkellerei Zurndorf im Überblick

- Bauherr: A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti GmbH
- Architekt: Kurt Sattler von Architects Collective ZT-GmbH, 1030 Wien
- Baumeister: Bauunternehmen Ing. H. Schwartz Ges.m.b.H. aus Oberwart
- „Green Building“-Bauweise
- Nutzfläche: 3.600 m², davon
    - Kundenbereich: 900 m² (Welcome-Bereich, sieben Verkostungsräume, Shop, Cateringküche)
    - Innenhof in Atriumform: 625 m²

Öffnungszeiten A-Nobis Sektkellerei Zurndorf

Montag bis Freitag: 8:00 - 12:00 Uhr sowie 13:00 - 17:00 Uhr

Samstag: 9:00 - 12:00 Uhr

Sonntag & Feiertag geschlossen

Über A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti GmbH

Die A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti GmbH wurde 2018 durch das Unternehmerpaar Norbert und Birgit Szigeti gegründet. Der Firmenname A-Nobis (lat.: von uns) spiegelt nicht nur die österreichische Herkunft wider, sondern auch die Initialen der Gründer sind darin verankert. Das burgenländische Familienunternehmen beschäftigt derzeit 14 Mitarbeiter. Bis dato sind rund 1 Mio. Flaschen auf Lager. Die jährliche Produktion beläuft sich auf ca. 250.000 Flaschen. Zahlreiche Auszeichnungen zeugen von der hohen Qualität der Produkte und der über 30-jährigen Erfahrung von Norbert Szigeti. Die A-Nobis Produkte werden exklusiv für Privatkunden, Gastronomie, Hotellerie, Vinotheken und Ab-Hof-Verkauf angeboten und sind nicht im LEH erhältlich.

Fotos:

Bild 1: Norbert und Birgit Szigeti (A-Nobis)

Bild 2: Feierliche Eröffnung A-Nobis Sektkellerei Zurndorf - DI Nikolaus Berlakovich (Präsident der Burgenländischen Landwirtschaftskammer und Nationalratsabgeordneter), Ing. Gerhard Zapfl (Bürgermeister Nickelsdorf), Susanne Riepl (Burgenländische Weinbaukönigin), Norbert und Birgit Szigeti, Mag. (FH) Daniela Winkler (Burgenländische Landesrätin für Bildung, Familie, Kinder und Jugend), Hannes Mosonyi (Bezirksobmann Neusiedl am See des Wirtschaftbundes) sowie Hans Schrammel (Bürgermeister Gols)

Bild 3: Burgenländische Weinbaukönigin Susanne Riepl mit Norbert Szigeti

Bild 4: Segnung des Gebäudes durch katholische Pfarrer Josef Szigeti, Kroiss Günther und evangelische Pfarrerin Silvia Nittnaus

Bild 5: Feierlicher Banddurchschnitt durch Landesrätin Mag. (FH) Daniela Winkler, Birgit Szigeti und Werner Friedl Bürgermeister Zurndorf

Bild 6: Mag. Harald Zagiczek (WiBuG) , Norbert und Birgit Szigeti und Landesrätin Mag. (FH) Daniela Winkler stoßen auf die neue Sektkellerei an

Bild 7: Führung durch die neue A-Nobis Sektkellerei in Zurndorf

Fotocredits: A-Nobis / Sascha Wurzinger

Weitere Informationen unter:

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

https://www.facebook.com/anobissekt

Rückfragen richten Sie bitte an:

A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti GmbH

Sophie Hoffmann

Tel.: +43 2173 20 899

E-Mail: marketing@a-nobis.at

Pressekontakt:

Brandenstein Communications

Katharina Fleisch

Tel. +43 1 3194101-17

E-Mail: anobis@brandensteincom.at

Sollten Sie zukünftig Presseaussendungen von A-Nobis nicht mehr erhalten wollen, können Sie uns dies jederzeit unter anobis@brandensteincom.at (Betreff: PA A-Nobis abbestellen) wissen lassen. Wir löschen Ihre Daten infolge aus dem betreffenden Medienverteiler und Sie erhalten keine weiteren Presseinformationen von A-Nobis.