

## MEDIENINFORMATION

### **WEIN & CO startet österreichweite Qualitätsoffensive:**

- **Über 100 offene Weine in den Bars**
- **Tapas als Speisenbegleiter zum Wein (im Juli für nur € 2,- pro Stück)**
- **Alle WEIN & CO Bars zu 100% rauchfrei**
- **Umfangreiches Wine Entertainment**
- **Umbau Filiale Jasomirgottstraße**
- **Schwerpunkte „Fine Wine“ und „Raw Wines“**
- **MondoVino 2015 erstmals im MAK**

**Österreichs größter Weinhandel startet mit einer groß angelegten Qualitätsoffensive und zahlreichen Neuheiten rund um die Themen Getränke, Speisen und Kultur in allen Stores und Bars österreichweit. 100 offene Weine, Tapas, Sortimentserweiterung, Kulturkooperationen und vieles mehr sind Teil des neuen WEIN & CO Programms.**

Wien, im Juni 2015; Nur kurze Zeit nach dem Launch des neuen Webshops folgt nun unter dem Stichwort „Qualität“ der nächste Schritt in die Zukunft von WEIN & CO. Eine Barkarte mit über 100 offenen Weinen, Tapas als perfekte Speisenbegleitung, ein ausgeweitetes Sortiment an Weinen sowie Zusatzprodukten und eine neue Kooperation mit dem Wiener Burgtheater bilden unter anderem die neue Linie des Unternehmens. WEIN & CO Gründer Heinz Kammerer setzt schon lange auf hohe Qualität in seinem Unternehmen. Nach seiner Rückkehr in die Geschäftsführung war klar, er möchte die für ihn so wichtige Komponente weiter ausbauen. Nun ist sie da: die Qualitätsoffensive für alle Weinliebhaber und Genussmenschen.

#### **Neuheiten in den WEIN & CO Bars: über 100 offene Weine, 100 % rauchfrei, Tapas im Juli für nur 2 Euro**

Durch die neue Technik des „Coravin“ Systems können in den WEIN & CO Bars ab sofort bis zu 102 offene Weine nach Herzenslust verkostet und genossen werden. Passend dazu wird die perfekte Speisenbegleitung zu jedem Wein serviert: kleine Happen, saisonal, „Kommunizieren und Teilen“ sind die Stichworte zu den neuen Tapas. WEIN & CO Kunden können sich demnächst von Krabbe / Mango, Ceviche / Yuzu oder Trüffelbrioche neben den derzeitigen Klassikern wie der Piatto Grande und dem Beef Tartar verwöhnen lassen. Das Besondere daran: Der Gast wählt den Wein und erhält die passende Tapas-Empfehlung dazu. Während der Einführung im Juli bietet WEIN & CO alle Tapas zu einem Preis von € 2,- pro Stück – ein Top Kennenlern-Preis für die qualitativ hochwertigen Gerichte!

Zudem werden alle WEIN & CO Filialen nach einer eindeutig ausgegangenen Kundenumfrage zukünftig rauchfrei gehalten. „Wir freuen uns sehr über die rege Teilnahme an unsere Befragung, über 5.200 Personen haben ihre Stimme abgegeben. Über 75% haben für ein rauchfreies WEIN & CO gestimmt - das haben wir uns zu Herzen genommen und wird nun umgesetzt. Die behördlichen Vorschriften lassen uns sowieso keine andere Wahl! Das Geld, das wir aufgrund behördlicher Umbauten zurückbekommen, werden wir an das St. Anna Kinderspital spenden.“

Zusätzlich geplant ist ein Umbau der Filiale in der Jasomirgottstraße. Alles wird erneuert und die Fläche durch Zusammenschließung mit dem Nachbarlokal erweitert. Die Umbauarbeiten beginnen mit Jänner 2016, geplant ist im Untergeschoß ein Shop und im Erdgeschoß die Bar, das Restaurant sowie ein Eventraum. Der Betrieb wird jedoch nicht gestört – WEIN & CO hat schon vorgesorgt und eine Pop up Bar in Planung gestellt. Die Neueröffnung wird voraussichtlich im Mai 2016 stattfinden.

### **Neue Schwerpunkte in den WEIN & CO Shops: „Fine Wine“ und „Raw Wines“**

Ab sofort wird auch das „Fine Wine“ Sortiment der WEIN & CO Filialen aufgestockt. Die Produkte des Spitzenweinguts von Angelo Gaja waren der erste Schritt, nun folgt die vertiefende Zusammenarbeit mit der Familie Antinori. Nicht nur „Fine Wine“ sondern auch „Natural Wine“ hat bei WEIN & CO einen hohen Stellenwert. „Guten Wein machen viele, aber wir wollen für unsere Kunden auch am Thema Nachhaltigkeit und ökologische Bewirtschaftung arbeiten“, so Kammerer. Daher neu im Sortiment die Weine der Güter Werlitsch, Gut Oberstockstall, Gindl und viele mehr. Des weiteren begibt sich WEIN & CO für seine Kunden auf Entdeckungsreise: Themen wie Inselweine, Alpenweine, Schaumweine, Südafrika, Cidre, Gin, Tequila und kleine Winzer mit Charakter sind nur einige jener Themen, die bei WEIN & CO zukünftig in den Vordergrund gestellt werden.

### **MondoVino 2015 erstmals im MAK (20.-21. November)**

Neues gibt es auch zum größten internationalen Weinfestival des Landes, der MondoVino, zu vermelden: Die beliebte Weinmesse mit rund 4.000 Besuchern und mehr als 1.000 Weinen aus aller Welt wird in diesem Jahr nicht nur einen besonderen Schwerpunkt zum Thema „Natural Wines“ setzen, sondern auch nach fünf erfolgreichen Jahren im Konzerthaus eine noch größere Heimat im Österreichischen Museum für angewandte Kunst (MAK) finden.

### **Wine Entertainment: Ausbau der Kulturkooperationen**

„Applaus für Wein & Theater“, lautet die neue Kooperation von WEIN & CO mit dem Wiener Burgtheater. Vier Aufführungen mit vier unterschiedlichen Weinverkostungsthemen wie „Singende Weine aus Deutschland und Frankreich“, „Skurrile Namen, tolle Weine“, „Eine Reise durch Frankreich“ und „Freiheitsweine“ sind bereits geplant. Die Tickets sind jeweils mit 100 Stück limitiert. Sehr erfolgreich läuft die schon seit längerem bestehende Kooperation mit dem Wiener Konzerthaus, wo unter dem Titel „WEIN & CO Entdeckungen“ ebenso Konzertbesuche in Kombination mit Verkostungen angeboten werden.

### **Über WEIN & CO**

Die erste Wein-Fachhandelskette Österreichs ([www.weinco.at](http://www.weinco.at)) wurde vor 22 Jahren vom Wiener Heinz Kammerer gegründet. Mit mittlerweile 23 Filialen in ganz Österreich, davon 7 mit Weinbar bzw. Restaurant, beschäftigt WEIN & CO derzeit rund 300 Mitarbeiter. Hinzu kommt ein florierender Online-Handel, der Kunden aus rund 15 Ländern beliefert. Mit knapp 3 Mio. Flaschen Wein wurde im vergangenen Geschäftsjahr ein Umsatz von über 55 Millionen Euro erwirtschaftet.

#### Medienkontakte:

ALBA Communications

Mag. Alexandra Seyer und Antonia Gmeiner, MA

[a.seyer@albacommunications.at](mailto:a.seyer@albacommunications.at) bzw. [a.gmeiner@albacommunications.at](mailto:a.gmeiner@albacommunications.at)

Telefon:+43/1/ 353 60 10-10 bzw. +43/1/353 60 10-16

WEIN & CO – Manuela Bogendorfer

[manuela.bogendorfer@weinco.at](mailto:manuela.bogendorfer@weinco.at) bzw. +43 /0/ 5 07 06 2204