

PRESSEMITTEILUNG

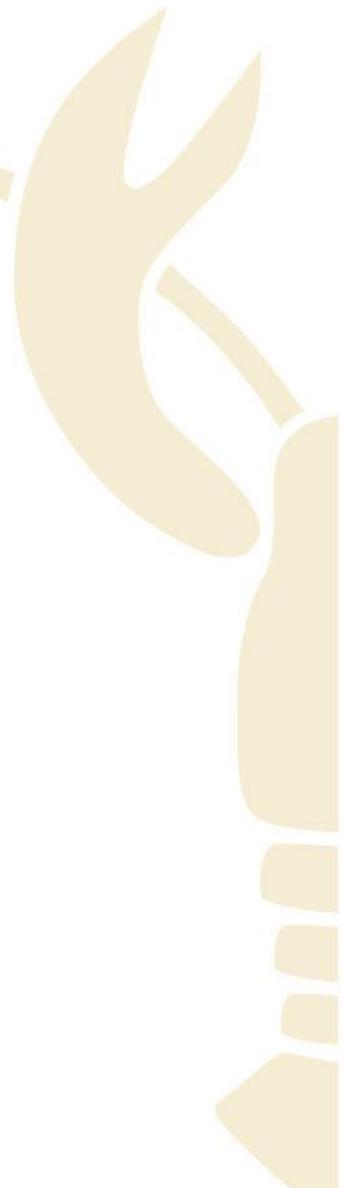
## Podcast „Am Küchentisch“ über Sekt, Emotionen und Feiern ohne Feste

In der neuen Folge des Podcasts „Am Küchentisch“ der Frankfurter Agentur Gourmet Connection dreht sich alles um die schönsten Bläschen der Welt: die feine Perlage, die Sekt so besonders macht. Die perfekte Gesprächspartnerin für Radiomoderator und Hörbuchsprecher Martin Maria Schwarz ist zu diesem Thema die Managerin der Emotionen bei Geldermann. Brand Experience Manager Hanna Oberauer weiß alles, was es über Sekt zu wissen gibt, und spricht mit Martin Maria Schwarz über das Zusammenspiel von Qualität und Emotionen, die Seele von Geldermann und das perfekte Sektglas. Dazu gibt es natürlich eine perlende Begleitung, Hanna Oberauer hat mit der Bayreuther Festspiel Cuvée 2019 ihren persönlichen Lieblingssekt mitgebracht.

**Frankfurt, Februar 2021.** „Meine Aufgabe beginnt da, wo der Gast mit Geldermann in Berührung kommt, sei es auf Events oder in unserer Boutique in Breisach“, erklärt Hanna Oberauer. Denn nicht nur Qualität, sondern auch Emotion spielt eine ganz große Rolle in der Markenidentität von Geldermann. Von Konzerten über Pop-Up-Sektbars im Glaspavillon bis hin zu Events im Münchener Kunst Block Balve hat sie immer neue Ideen, um die konventionellen Vorstellungen der Sektkultur aufzubrechen. „Sekt ist nicht an festliche Anlässe gebunden, und ich werde nicht müde, dahingehend zu missionieren.“ Gerade in der aktuellen Zeit sollte man sich öfter einfach mal ohne besonderen Grund etwas gönnen.

### Geldermanns Seele

Hanna Oberauer muss nicht lange überlegen, wie sie die Marke Geldermann auf den Punkt bringt: „Ich glaube, dass wir echt sind. Damals sind, salopp gesagt, zwei Jungs aus Aachen in die Champagne gefahren und haben ein Sekthaus gegründet, das es bis heute gibt. Wir haben eine langjährige Geschichte und sitzen seit fast 100 Jahren in Breisach. Jeder, der einmal durch unsere Keller gewandert ist, merkt, dass



wir authentisch sind.“ Was die Herren Deutz und Geldermann aus Frankreich mitbrachten, war die Faszination für Champagnerherstellung und traditionelle Flaschengärung. Die Handwerkskunst ist seit jeher ein Markenzeichen von Geldermann, aber auch die Verbindung zwischen Deutschland und Frankreich hat bis heute Bestand.

### **Bei der Sektschale wird heiß diskutiert**

An der richtigen Glasform für Sekt scheiden sich auch bei „Am Küchentisch“ die Geister. Zur prophezeiten Renaissance des Kelches hat Hanna Oberauer eine sehr klare Meinung: „Nein! Die Sektschale ist etwas ganz Wunderbares für ein Dessert oder einen richtig guten Cocktail, aber bitte nicht für Schaumwein. Das gilt übrigens auch für die Flöte. Ein schönes Weißweinglas ist mir hundertmal lieber, denn darin entfalten sich die Aromen und der Sekt verliert nicht an Perlage“.

### **Und so geht „Am Küchentisch“ weiter**

„Der Podcast ist unser Herzensprojekt“, erklärt Susanne Drexler, Inhaberin und Geschäftsführerin von Gourmet Connection. „Bei den Aufnahmen hier in unserem Loftbüro entstehen so spannende Gespräche, dass auch wir, die die Kunden seit Jahren kennen, immer noch etwas Neues erfahren.“ Alexandra Kampe, die das Projekt bei Gourmet Connection betreut, ergänzt: „Das Schöne ist, dass wir mit dem Podcast eine Plattform haben, in der es um persönliche Geschichten und Meinungen geht. Durch die spontane Entwicklung der Gespräche bekommt jede Folge eine ganz eigene Dynamik.“

Demnächst gibt es Einblicke in die Arbeit von Rheinhessenwein e.V. „Aber zuerst stellen wir uns selbst der Herausforderung“, so Susanne Drexler, „ich spreche mit meiner alten Freundin Anke Lederer von der Werbeagentur Tell It!, mit der wir eng verbunden sind, über gelungene gemeinsame Kampagnen und warum es manchmal gut ist, Privates und Geschäftliches zu mischen.“

**[Weitere Informationen und alle Folgen des Podcasts „Am Küchentisch“ finden Sie hier auf unserer Website.](#)**

**Darüber hinaus können Sie „Am Küchentisch“ auch auf den gängigen Plattformen wie [Spotify](#), [Apple Podcasts](#), [Deezer](#), [Anchor](#), [PocketCasts](#) und [YouTube](#) anhören.**



Gourmet Connection entwickelt seit der Gründung 2006 maßgeschneiderte Kommunikation und anspruchsvolle Konzepte für hochwertige nationale und internationale Kunden, Unternehmen und Produzenten aus den Bereichen Kulinarik, Genuss und Reise. 2014 kam Prime Connection hinzu, wo der Fokus auf den Themen Design, Lifestyle, Interior und Franchise liegt. Seit 2019 komplettiert Click Connection als Digitalagentur das Full-Service-Angebot, außerdem ist Gourmet Connection Gründer des internationalen Agenturnetzwerks World Gourmet Connection mit Partnern in zwölf Ländern. Für kleinere Unternehmen und Start-Ups bietet die Agentur mit PR Light ein Baukastensystem mit neun Modulen, aus denen Kunden individuelle Dienstleistungen wählen und frei miteinander kombinieren können. Im Dezember 2020 geht die erste Folge des Food&Beverage-Podcasts „Am Küchentisch“ der Frankfurter Agentur online.

**Kontakt:**

Gourmet Connection GmbH  
Patricia Freyer  
Telefon: + 49 (0) 69 - 2578128-15  
p.freyer@gourmet-connection.de

