

Erfolgreich mit Sekt und Sirup

IHK überreicht Trierer Sektkellerei Bernard-Massard Ehrenurkunde zum 100. Geburtstag



FOTOS: BERNARD-MASSARD



Mit einer Ehrenurkunde gratuliert Dr. Jan Glockauer (r.) im Namen der IHK Sabine Immelnkemper zum Firmenjubiläum von Bernard-Massard. Derweil entsteht im historischen Gewölbekeller neuer Sekt in der Gärung.

Die 1919 gegründete Trierer Sektkellerei Bernard-Massard feiert in diesem Jahr ihren 100. Geburtstag. Beim offiziellen Jubiläums-Empfang am 11. Mai haben neben dem Trierer Oberbürgermeister Wolfram Leibe zahlreiche Vertreter aus Wirtschaft und Verbänden gratuliert. Eine Ehrenurkunde der IHK Trier brachte Hauptgeschäftsführer Dr. Jan Glockauer als Geschenk zur Feierstunde mit.

Nicht nur mit dem Unternehmen selbst, sondern auch durch das ehrenamtliche Engagement dessen früheren Geschäftsführers, des inzwischen verstorbenen Joachim Immelnkemper, gab es viele Berührungspunkte zur IHK. „Er war ein langjähriges, durchaus kritisches Mitglied unserer Vollversammlung“, erinnerte Glockauer an den Unternehmer. In geradezu unglaublicher Art und Weise habe sich Joachim Immelnkemper darüber hinaus für den Kreis junger Unternehmer (KJU) engagiert – auch hier bleibe er unvergessen.

Besucher erkunden Palais Pillishof

Inzwischen lenkt die Tochter, Sabine Immelnkemper, die Geschicke des Unternehmens, gemeinsam mit dem weiteren Geschäftsführer Bernhard Mohr. Der Firmensitz von Bernard-Massard befindet sich seit der Gründung bis heute im Palais Pillishof. Neben der

Sektherstellung importiert und vertreibt man inzwischen über 450 Weine aus Europa und Übersee sowie ausgewählte Spirituosen. Ergänzt wird das Portfolio durch den Exklusiv-Vertrieb der französischen Sirupmarke MONIN.

Was das Unternehmen zu bieten hat, wurde im Zuge der Jubiläumsfeierlichkeiten bereits am bei einem Tag der offenen Tür am 5. Mai der Öffentlichkeit präsentiert. Neben der Sektverkostung war dabei unter anderem die Besichtigung des Palais Pillishof möglich. Viele hundert Besucher aus der Region strömten durch das Portal, um einen Blick hinter die Fassaden des historischen Gebäudes und in die weitläufigen Gewölbekeller zu werfen. „Wir verkaufen unseren Sekt in ganz Deutschland, aber das große Interesse an diesem Event zeigt, wie präsent Bernard-Massard Sekt auch in Trier und der Region ist“, freute sich Geschäftsführerin Sabine Immelnkemper.

Fokus liegt derzeit auf Premiumsekt

In ihrer Rede beim Festakt in der folgenden Woche betonte die Firmenchefin, sie sei unglaublich stolz und dankbar, das Unternehmen durch das Jubiläumsjahr führen zu dürfen: „100 Jahre Sekt-Tradition liegen hinter uns. Aber der Blick ist nach vorne gerichtet und ich nehme die Herausforderung an,

Tradition und Innovation zu verbinden, so wie es bereits mein Vater und mein Großvater getan haben. Unser Fokus liegt auf Premiumsekt, der nach traditioneller Methode versetzt wird. Dabei garantiert moderne Technik den hohen Qualitätsstandard, den unsere Kunden erwarten und schätzen.“

Nicht nur beim Markensekt, sondern auch bei Sekteigenmarken mit vom Kunden nach eigenen Wünschen individuell gestalteten Etiketten werde investiert. Zurzeit werde dafür in dem 18 000 Quadratmeter großen Zentrallager am Ortsrand von Trier eine neue Etikettier-Anlage installiert. Insgesamt bieten die klimatisierten Hallen der Firmengruppe Bernard-Massard Lagerfläche für über drei Millionen Flaschen, von dort werden jährlich circa 55 000 Bestellungen deutschlandweit versendet. Aus IHK-Sicht fasste Dr. Glockauer den Blick auf das Jubilar-Unternehmen so zusammen: „Es gibt allen Grund mit Dankbarkeit in die Vergangenheit, aber auch mit Selbstbewusstsein in die nächsten Jahre zu schauen.“



Autor

Martin Recktenwald
recktenwald@trier.ihk.de